



# Wigilia 2024



# Menu



## Bufet wigilijny

### Zimne

- Tatar wołowy, emulsja z rukoli, oliwa z aromatem białej trufli, grana padano
  - Wolno pieczona pierś z gęsi, mus z szarej renety z chrzanem, buraki, kiszone wiśnie, chips z chałki
  - Rostbef, buraki, kiszone rzodkiewki, rukola, chips z czarnuszką
  - Wybór domowych pasztetów z marynowaną śliwką i dynią
    - Tuńczyk, sezam, mus z bakłażaną, pomidor confit
- Tatar z łososia z pieczonymi burakami, octem figowym i ziarnami granatu
  - Ryba po grecku
  - Wybór ryb wędzonych: pstrąg, makrela, śledź, łosoś
    - Śledzie z olejem lnianym i cebulą
  - Śledzie z kardamonem, żurawiną i kwaśną śmietaną wędzoną

### Sałatki

- Polska sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i porem
- Krewetki, mango, papaja, ananas, chili, imbir, kolendra
- Sałatka z wędzonego halibuta z jajkiem przepiórczym, szpinakiem, burakami, liśćmi groszku i pestkami dyni
  - Pieczywa, masło, margaryna, oliwy smakowe

### Zupa

- Wigilijna zupa z suszonych grzybów z łazankami

## Gorące

- Kaczka pieczona z sianem i gruszkami, sos żurawinowy, cykoria z pomarańczami
  - Schab wieprzowy z morelami, mango i chipsami z ananasa
- Halibut z pomidorami, białym winem, szafranem, karczochami i koprem włoskim
  - Łosoś, grzyby shimeji, pak choi, kiełki fasoli mung, imbir, kolendra
    - Tradycyjna kapusta z suszonymi grzybami i olejem lnianym
      - Pierogi wigilijne z podgrzybkami i kapustą
    - Pierogi z karpim i borowikami, purée z salsefii z limonką
  - Ragoût z warzyw korzeniowych z ciecierzycą, jarmużem i halloumi
    - Kluski śląskie z palonym masłem i czarnuszką
      - Ziemniaki au gratin

## Desery

- Ciasto dyniowe na kruchym spodzie z włoską bezą
  - Sernik z makiem, kajmakiem i migdałami
  - Ciasto czekoladowe z orzechami i bakaliami
    - Keks z orzechami i bakaliami
- Antonówki pod cynamonową kruszonką z żurawiną
- Panna cotta ze słonym karmelem, likierem Amaretto i mango
  - Kamień z białej czekolady z chałwą i rabarbarem
    - Mini babeczki z kremem czekoladowym
  - Pudding kokosowy z espresso, chią i śliwkami
- Wigilijny kompot z suszonych owoców z cynamonem i goździkami

Wliczone napoje: kawa, herbata, wino grzane, kompot z suszu.



Wesołych Świąt!

Polonia Palace Hotel • Al. Jerozolimskie 45 • Warszawa  
• + 48 22 31 82 800 • [PoloniaPalace.com](http://PoloniaPalace.com)