



Wigilia 2025

Menu

Bufet wigilijny

Zimne

- Tatar wołowy na grzance razowej z maślakami, ogórkiem i chipsem rozmarynowym
- Schab glazurowany, krem chrzanowy, kawior z kiszzonego ogórka
- Pieczona cielęcina, mus z rabarbaru i pepperoni, chrupiące liście, piklowana czerwona cebula
 - Sandacz w galarecie z limonką i kawiozem chili
- Tuńczyk wędzony z sezamem i rozmarynem, salsefia, kiszony pomidor
 - Wybór ryb wędzonych: pstrąg, makrela, halibut, łosoś
 - Śledzie z piklowaną cebulą i olejem lnianym
 - Śledzie marynowane z borowikami i kiszoną rzepą
- Wybór polskich serów zagrodowych z konfiturami i suszonymi owocami
 - Pasztet wegański z kaszy jaglanej z borowikami i konfiturą z czerwonej cebuli z koniakiem
- Tatar z pieczonych buraków, marynowanej gruszki, cynamonu i kumkwatów

Salatki

- Sałatka z wędzonego pstrąga z jajkiem, szpinakiem, burakami, pędami groszku i prażonymi nasionami
- Czerwona cykoria, pomarańcza, gruszka, kozi ser z czarnuszką, orzech włoski, emulsja z malin
 - Wybór pieczywa, masło, oliwy smakowe

Zupa

- Wigilijna zupa z suszonych grzybów z łązankami

Gorące

- Kaczka, sos z kumkwatów i Cointreau, karmelizowana cykoria
- Wolno pieczona łopatka jagnięca, sos z trawą żubrową i jałowcem
 - Sandacz, puder z oliwek i limonki, ratatouille
- Pieczony miętus, sos z raków i szafranu z kaparami i koprem włoskim
 - Pierogi wigilijne z grzybami i kapustą, konfitowana cebulka
- Pierogi z twarogiem i ziemniakami, kwaśna śmietana z kawiozem z troci
 - Wigilijna kapusta z grzybami leśnymi i olejem lnianym
 - Kluski śląskie z masłem szalwiowym
- Świąteczna zapiekanka z warzyw z boczniakiem mikołajkowym i kozim serem

Desery

- Sernik z brzoskwiniami
 - Makowiec
- Ciasto czekoladowe z kawą i cynamonem
 - Szarlotka z kruszonką
- Ciasto kajmakowe z orzechami laskowymi
- Makaroniki z musem z czarnej porzeczki i Crème de Cassis
 - Tartaletki cytrynowe z włoską bezą
- Panna cotta ze słonym karmelem, mus z czerwonych owoców
 - Bezy z musem z pomarańczy sycylijskich
 - Wigilijny kompot z suszu owocowego

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



Cena: 390 PLN | osoba

Do każdego rachunku doliczamy
10% opłaty serwisowej.

Wesołych Świąt

Polonia Palace Hotel • Al. Jerozolimskie 45 • Warszawa
• +48 22 31 82 800 • PoloniaPalace.com