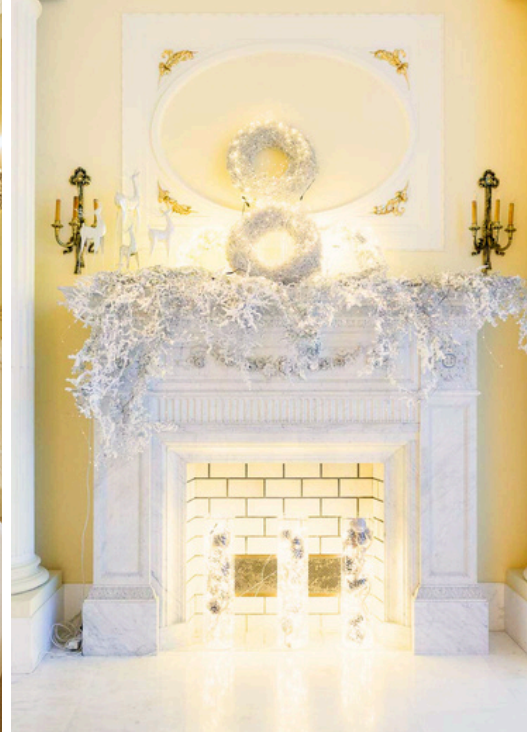




MENU ŚWIĄTECZNE --- 2025

Sprawdź przykładowe menu.
Ceny od 190 PLN netto/osoba.

Zapytaj o termin
i wycenę dla Twojej grupy.



Menu serwowane

3 przekąski na talerzu

Śledź w marynacie, pikle, wędzona śmietana, kawior z ogórka
Schab po warszawsku z kremem chrzanowym i kompresowanym jabłkiem
Tatar wołowy, borowik, korniszon, chips z rozmarynem

Zupa

Wigilijna zupa z suszonych grzybów z łazankami

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe, sos z czerwonego wina, grzybów i rozmarynu,
mus z czerwonej kapusty, dynia, burak, kluski śląskie
lub

Sandacz, sos z szafranu i rokitnika, ziołowa kruszonka,
mus z topinamburu, pieczone rzodkiewki

Deser

Sernik z makiem, wiśnie i kardamon, chips z sękacza

Powitalne wino grzane lub musujące - 25 PLN netto / os.



210 PLN netto / 

Menu 1

Bufet zimny

Tatar wołowy, borowik, puder z trawy żubrowej, czips z czarnuszką
Tuńczyk z rozmarynem, tymiankiem, sezamem, purée z bakłażana
Śledzie z piklowaną cebulką i olejem lnianym
Mini tartaletki z wędzonym pstrągiem i kawiozem pigwowym
Wybór tradycyjnych, pieczonych mięs podawanych z marynatami
Domowy pasztet z grzybami leśnymi, piklowaną dynią, śliwkami i gruszką
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

Salatka z czerwonej cykorii z oscypkiem, pieczoną dynią i winegretem malinowym
Salatka z wędzonego pstrąga z jajkiem, szpinakiem, buraczkami,
micro groszkiem i prażonymi pestkami
Pieczywo, masło, margaryna, oliwy smakowe

Zupa

Barszcz z kiszonych buraków z wiśniami i majerankiem, uszka
Wigilijna zupa z suszonych grzybów z łazankami

Bufet gorący

Polędwiczki wieprzowe z borowikami i śliwką łącką, sos rozmarynowy z zielonym pieprzem
Wigilijna kapusta z grzybami leśnymi i olejem lnianym
Kluski śląskie z masłem szalwiowym
Świąteczna zapiekanka warzywna z bocznikiem mikołajkowym i kozim serem
Pierogi wigilijne z grzybami i kapustą, konfitowana cebulka
Pierogi z twarogiem i ziemniakami, kwaśna śmietana z kawiozem z troci
Pieczony miętus, sos z raków i szafranu z kaparami i koprem włoskim
Salsa z jabłek grójeckich, mango i kiszzonego ogórka

Bufet deserów

Ciasto karmelowo-korzenne z kajmakiem
Świąteczny sernik z makiem
Szarlotka z cynamonem i migdałami
Panna cotta ze słonym karmelem, likierem Amaretto i mango
Biała czekolada z rabarbarem i malinami
Mini bezy z kremem mascarpone i likierem pomarańczowym
Wigilijny kompot z suszonych owoców z cynamonem i goździkami

Powitalne wino grzane lub musujące - 25 PLN netto / os.



190 PLN netto /

Oferta ważna od 30 osób. Menu dostępne do 4 godzin.

Menu 2

Bufet zimny

Tatar wołowy, borowik, puder z trawy żubrowej, czips z czarnuszką
Śledzie z piklowaną cebulką i olejem lnianym
Mini tartaletki z wędzonym pstrągiem i kawiozem pigwowym
Wybór tradycyjnych pieczonych mięs podawanych z marynatami
Domowy pasztet z grzybami leśnymi, piklowaną dynią, śliwkami i gruszką
Wybór polskich serów zagrodowych z konfiturami, suszonymi owocami
Tatar z pieczonych buraków, marynowanej gruszki, cynamonu i kumkwatów
Sałatka z czerwonej cykorii z oscypkiem, pieczona dynia i winegretem malinowym
Sałatka z kurczaka, szpinak, pomarańcz, granat, czips z parmezanu
Pieczywo, masło, margaryna, oliwy smakowe

Dania serwowane

Zupa

Świąteczna zupa rybna z koprem

Danie główne

Udko z kaczki, sos pomarańczowy z żurawiną,
jabłko z chrzanem, glazurowane warzywa, kopytka

lub

Pieczony miętus, sos z raków i szafranu z kaparami i koprem włoskim,
salsa z jabłek grójeckich, mango i kiszzonego ogórka

Bufet deserów

Ciasto karmelowo-korzenne z kajmakiem
Świąteczny sernik z makiem
Szarlotka z cynamonem i migdałami
Panna cotta ze słonym karmelem, likierem Amaretto i mango
Biała czekolada z rabarbarem i malinami
Wigilijny kompot z suszonych owoców z cynamonem i goździkami

Powitalne wino grzane lub musujące - 25 PLN netto / os.



250 PLN netto / 

Oferta ważna od 30 osób. Menu dostępne do 4 godzin.

Pakiet napoi 1

Wino domowe białe i czerwone (francuskie)

Wybór soków owocowych

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Wybór świeżo mielonych kaw

Wybór herbat Eilles



Nielimitowana konsumpcja do:

2 godzin - 125 PLN netto / os.

4 godzin - 145 PLN netto / os.

6 godzin - 165 PLN netto / os.

Pakiet napoi 2

Wódka polska Żubrówka Czarna

Wino domowe białe i czerwone (francuskie)

Piwo Tyskie

Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite

Wybór soków owocowych

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Wybór świeżo mielonych kaw

Wybór herbat Eilles



Nielimitowana konsumpcja do:

4 godzin - 160 PLN netto / os.

6 godzin - 180 PLN netto / os.

Koktajl bar – podlega wycenie indywidualnej



Rezerwacje

+48 22 31 82 823

sales.poloniapalace@syrena.com.pl



Hotel Polonia Palace

Al. Jerozolimskie 45

00-692 Warszawa

