



HOTEL BRISTOL
WARSAW

THE
LUXURY
COLLECTION

MENU BANKIETOWE

HOTEL BRISTOL, A LUXURY COLLECTION HOTEL, WARSAW

Krakowskie Przedmieście 42/44, Warszawa
T +48 22 55 11 825, sales.bristol@luxurycollection.com



ŚWIĄTECZNA KOLACJA

Zorganizujemy ją dla Państwa w Restauracji Marconi, Restauracji Malinowej bądź w jednej z naszych stylowych sal bankietowych.

PROPOZYCJA MENU

MENU 01

Bałtycki śledź

Filety ze śledzia marynowane z gorczycą, kolendrą i pieprzem, carpaccio z marynowanych buraków, kompresowane jabłko, kawior z łososia, wiejska śmietana

–

Świąteczny barszcz

Kiszzone buraki, czarna porzeczka, jabłka, tradycyjne uszka z grzybami

–

Świąteczna pieczeń wieprzowa szpikowana goździkami

Wyselekcjonowana wieprzowina, purée z kapusty duszonej w białym winie z kminkiem, sos z ciemnego piwa z miodem, pieczone buraki

–

Polski sernik

Sernik z wiejskiego twarogu, kandyzowany kumkwat, mus czekoladowy

135 PLN OD OSOBY

MENU 02

Galaretka z rybami

Delikatne filety z ryb, galaretka z warzywami, chrzan z pieczonym jabłkiem, marynowane grzyby leśne

–

Pierogi

Tradycyjne pierogi z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami, purée z konfitowanej cebuli, chrupiący boczek

–

Gęś konfitowana

Udko z gęsi, mus jabłkowy, ziemniaki zapiekane z majerankiem i serem wędzonym, sos ze śliwki „Suski sechłońskiej”

–

Makowiec

Maślana tartoletka, krem makowy, salsa bakaliowa z likierem migdałowym, lody orzechowe

165 PLN OD OSOBY

MENU 03

Świąteczny pasztet

Pasztet z prażonymi orzechami i żurawiną, piklowane warzywa, borówki z Hajnówki, galaretka z kiszzonego ogórka, chrzan z pieczonym jabłkiem

–

Zupa krem z borowików

Borowiki mazurskie, crème fraîche, oliwa tymiankowa

–

Troć

Filet z troci z ziołową kruszonką, purée ze złotego buraka z chrzanem, zapiekanka ziemniaczana z koprem włoskim, sos rakowy

lub

Pieczona kaczka

Kaczka, kapusta po polsku z żurawiną, kluski buraczane z orzechami i serem, sos pigwowy, gruszka z goździkiem

–

Piernik korzenny

Piernik, krem orzechowy, czekolada, marynowane bakalie z likierem Goldwasser

215 PLN OD OSOBY

MENU 04

PRZYSTAWKI (W STOLE)

Matjas w śmietanie z jabłkiem
korzennym

Śledzie w oleju, relish z piklowanych
warzyw i grzybów

Schab, rostbief, sos tatarski,
musztarda gruszkowa

Pasztet z gęsi, krem
żurawinowo-pigwowy, chrzan

Tradycyjne pierogi z kapustą
i grzybami, duszona szalotka

MENU SERWOWANE

Zupa krem z buraka

Pieczone buraki, pierożki z serem
i gruszką, crème fraîche

Sandacz z Mazur

Filety z sandacza, buraki w miodzie
i sosie balsamicznym, purée
z pieczonej pietruszki, oliwa
cytrynowa, sos muślinowy
lub

Perliczka

Piersz z perliczki z masłem
truflowym, marchew zapiekana
ze śmietanką i wanilią, purée
ziemniaczane z borowikami

Świąteczny deser

Crème brûlée z makiem
i bakaliami, sernik krakowski,
galaretką z suszonych owoców

215 PLN OD OSOBY

Do powyższych cen należy
doliczyć 8% podatku VAT.



PROPOZYCJA BUFETU 1

MINIMUM 20 osób

145 PLN od osoby,
konsumpcja do 4 godzin

25% więcej za 6 godzin

50% więcej za 8 godzin



PRZYSTAWKI

Łosoś wędzony, sałatka ziemniaczana z musztardą francuską

Śledź bałtycki, grzyby leśne, pomidory, szalotka, natka pietruszki

Pasztet domowy, krem chrzanowy, marynowane grzyby

Sezonowany podlaski boczek i szynka, kompresowany melon, pikantna salsa paprykowa

Galaretką z polskich ryb, krem chrzanowy, słodko-kwaśna czerwona cebula

–

SAŁATKI

Śledzie, marynowane buraki, pasternak, kolendra, olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia

Sałatka z jabłek, prażone orzechy, rodzynki, seler, sos jogurtowy

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Tuńczyk, jajko gotowane, ogórek kiszony z Hajnówki, czerwona fasola, szczypiorek, natka pietruszki

–

BAR SAŁATKOWY

Wybór świeżych, chrupiących sałat

Czarne i zielone oliwki, ogórek, pomidorki cherry, marynaty

Grzanki maślane, tarty parmezan, tostowane orzeszki piniowe, sezam, słonecznik, dynia, rodzynki

Domowy winegret, dressing jogurtowo-szczypiorkowy, dressing z sera pleśniowego, chrzan kremowy, sos śliwkowo-miodowy, ocet premium, oliwa z oliwek extra virgin

–

PIECZYWO

Chleb pszenny na zakwasie, chleb słowiański, chleb żytni

–

ZUPA

Barszcz czerwony, uszka z grzybami

DANIA GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami, cebula, pietruszka, kwaśna śmietana

Polędwiczka wieprzowa, sos musztardowy, pieczarki

Sandacz zapiekany z ziołami, cebula z szafranem

Ziemniaki zapiekane w śmietanie

Czerwona kapusta z korzennymi przyprawami

–

DESERY

Piernik z bakaliami, marynowane mandarynki

Rolada czekoladowo-orzechowa

Torcik migdałowo-żurawinowy, krem kardamonowy

Sernik z rodzynkami

Strucla makowa

Sos waniliowy, sos czekoladowy, domowa konfitura owocowa, bita śmietana

Świeżo parzona kawa, herbata – ziołowa i owocowa

PROPOZYCJA BUFETU 2

MINIMUM 30 osób

165 PLN od osoby,
konsumpcja do 4 godzin

25% więcej za 6 godzin

50% więcej za 8 godzin



PRZYSTAWKI

Pieczony schab szpikowany
goździkami, konfitura z czarnej
porzeczki z chrzanem

Ryba faszerowana po polsku,
sos tatarski, sałaty

Śledź 'pod szubą', buraki, marchew,
jajko, ser wędzony, cebula, majonez
z kruszonym pieprzem

Śledzie w musztardzie,
gotowane jajko

Rożki z szynki wędzonej
z nadzieniem ziołowym

Rostbef pieczony na różowo,
sos z musztardy francuskiej

-

SAŁATKI

Polska sałatka jarzynowa,
majonez, jajko

Sałatka z kurczaka zagrodowego,
pieczone warzywa, dressing ziołowy,
grzanki razowe

Sałatka z buraków, śliwki, wędzony
twaróg, prażone orzechy

Sałatka ziemniaczana ze śledziem,
czerwona cebula, sos musztardowy

BAR SAŁATKOWY

Wybór świeżych, chrupiących sałat
Czarne i zielone oliwki, ogórek,
pomidorki cherry, marynaty

Grzanki maślane, tarty parmezan,
tostowane orzeszki piniowe, sezam,
słonecznik, dynia, rodzyunki

Domowy winegret, dressing
jogurtowo-szczypiorkowy, dressing
z sera pleśniowego, chrzan kremowy,
sos śliwkowo-miodowy, ocet
premium, oliwa z oliwek extra virgin

-

PIECZYWO

Chleb pszenny na zakwasie,
chleb słowiański, chleb żytni

-

ZUPA

Zupa grzybowa,
grzanki tymiankowe

DANIA GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami, cebula,
pietruszką, kwaśna śmietana

Pieczeń jagnięca w rozmarynie,
sos bordelaise

Kaczka pieczona, sos jabłkowy,
duszona kapusta

Pieczone filety z sandacza,
sos ze skorupiaków, pieczone
pomidorki

Ziemniaki smażone
z ziołami i szalotką

Pieczarki w śmietanie
z tymiankiem

-

DESERY

Piernik z kremem z białej czekolady

Torcik czekoladowy z orzechami

Crème brûlée ze śliwkami

Babka czekoladowa
nasączana rumem

Makowiec

Sos waniliowy, sos czekoladowy,
domowa konfitura owocowa,
bita śmietana

Świeżo parzona kawa,
herbata - ziołowa i owocowa

PROPOZYCJA BUFETU 3

MINIMUM 30 osób

195 PLN od osoby,
konsumpcja do 4 godzin

25% więcej za 6 godzin

50% więcej za 8 godzin



PRZYSTAWKI

Filet z łososia wędzony na gorąco,
sos Remoulada

Karp z rodzynkami, marynowane
rydze i korniszony

Śledzie z cebulą i olejem rzepakowym
z Góry św. Wawrzyńca

Śledzie w pomidorach,
marynowana cebulka

Śledzie z grzybami i świeżymi ziołami

Piers z gęsi kłudzkiej w stylu
carpaccio, puder orzechowy

Tradycyjnie pieczone mięsa

Pasztet z dziczyzny, sałatka
z korniszonów, szalotki
i marynowanych kurek, ćwikła

-

SAŁATKI

Sałatka z krewetek z chrupiącymi
warzywami, dressing paprykowy

Pieczony burak, fasola, szalotka,
boczek, dressing francuski

Kaczka pieczona, mandarynki,
gruszki, orzechy, suszona żurawina,
dressing z wina Porto

Polska sałatka jarzynowa

Sałatka z suma wędzonego, fasolka
szparagowa, pomidory, dressing ziołowy

BAR SAŁATKOWY

Wybór świeżych, chrupiących sałat

Czarne i zielone oliwki, ogórek,
pomidorki cherry, marynaty

Grzanki maślane, tarty parmezan,
tostowane orzeszki piniowe, sezam,
słonecznik, dynia, rodzynki

Domowy winegret, dressing
jogurtowo-szczypiorkowy, dressing
z sera pleśniowego, chrzan kremowy,
sos śliwkowo-miodowy, ocet
premium, oliwa z oliwek extra virgin

-

PIECZYWO

Bagietka wiejska,
chleb razowy, bułki

-

ZUPA

Rosół rybny z warzywami

-

STACJA NA ŻYWO

Pieczona w całości szynka
glazurowana melasą z przyprawami
korzennymi, sos piwny,
kopytka z grzybami i natką,
kapusta z kminkiem

DANIA GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami, cebula,
pietruszką, kwaśna śmietana

Filety z sandacza, sos Chardonnay,
warzywa macédoine

Troć, sos grzybowy, pieczony seler

Medaliony z polędwicy, sos
z ogórkiem kiszonym i borowikami

Pieczona kaczka wielkopolska,
sos rodzynkowy z winem Madera

Pieczone ziemniaki z majerankiem

Pieczony burak glazurowany
w miodzie

-

DESERY

Mus pomarańczowy aromatyzowany
Cointreau

Piernik z kremem z białej czekolady

Torcik truflowy z orzechem włoskim

Sernik z bakaliami

Rolada czekoladowo-orzechowa

Torcik migdałowo-żurawinowy,
krem kardamonowy

Klasyczne crème brûlée

Sos waniliowy, sos czekoladowy,
owoce, bita śmietana

Świeżo parzona kawa,
herbata – ziołowa i owocowa

Do powyższych cen należy doliczyć 8% podatku VAT.

KANAPECZKI KOKTAILOWE

Wybór 3 zimnych
i 3 ciepłych kanapek – 50 PLN

Wybór 3 zimnych, 3 ciepłych
kanapek i 3 słodkich – 70 PLN

Wybór 4 zimnych, 4 ciepłych
kanapek i 4 słodkich – 85 PLN



PRZEKĄSKI KOKTAJLOWE

15 PLN sztuka

Pieczone orzechy

Krojone świeże warzywa,
wybór dipów

Grissini z tapenadą

Marynowane czarne i zielone oliwki

–

ZIMNE KANAPECZKI

Tatar z marynowanego łososa,
pietruska

Mus z wędzonego sera,
konfitura żurawinowa

Klasyczny tatar wołowy,
tradycyjne dodatki, tost

Rillettes z wędzonego pstrąga,
marynowane grzyby

Pasztet z gęsi, konfitura śliwkowa

Wędzony łosoś, crème fraîche,
szczypierek

Pieczona wołowina, krem chrzanowy

KANAPECZKI NA CIEPŁO

Suszone śliwki zawijane
w bekon, migdały

Vol-au-vent z ragoût
z szyjek rakowych

Trufle grzybowe, sos paprykowy

Kisz z burakiem i kaczką

Kisz z grzybami i serem wędzonym

Ciastko z łososa, kawior Keta

SŁODKIE DESERY

Mini tartoletki makowe

Mini roladki z orzechami w karmelu

Mini tartoletki z mascarpone
i żurawiną

Mini sernik

Mini tartoletki bakaliowe

Profiterole z kremem
czekoladowym i orzechami

Śliwkowe makaroniki



Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie, podczas składania zamówienia, wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

Do powyższych cen należy doliczyć 8% podatku VAT.

NAPOJE



PAKIET 1

49 PLN od osoby

Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin. Dodatkowe godziny płatne 9 PLN od zakontraktowanej liczby osób, za każdą rozpoczętą godzinę.

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

–

PAKIET 2

99 PLN od osoby

Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin. Dodatkowe godziny płatne 18 PLN od zakontraktowanej liczby osób za każdą rozpoczętą godzinę

Grzane wino

Białe wino Domain Laroche
Le Chevalier Chardonnay

Czerwone wino Domain Laroche
Le Chevalier Merlot

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

PAKIET 3

125 PLN od osoby

Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin. Dodatkowe godziny płatne 23 PLN od zakontraktowanej liczby osób, za każdą rozpoczętą godzinę.

Grzane wino

Białe wino Domain Laroche
Le Chevalier Chardonnay

Czerwone wino Domain Laroche
Le Chevalier Merlot

Piwo łane – Żywiec

Wódka Sopllica lub inna tej klasy

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

PAKIET 4

165 PLN od osoby

Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin. Dodatkowe godziny płatne 28 PLN od zakontraktowanej liczby osób, za każdą rozpoczętą godzinę.

Grzane wino

Białe wino Domain Laroche
Le Chevalier Chardonnay

Czerwone wino Domain Laroche
Le Chevalier Merlot

Piwo łane – Żywiec

Wódka Sopllica lub inna w tej klasie

Beefeater Gin

Aperol

Martini Bianco, Rosso, Dry

Ballantine's

Jim Beam

Bacardi light

Malibu

Baileys

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

Do powyższych cen należy doliczyć 23% podatku VAT.