



# Niezapomniana świąteczna impreza firmowa

W THE WESTIN WARSAW

---

Spędź miły świąteczny czas ze swoimi współpracownikami i spróbuj pysznych dań przygotowanych przez zespół naszych utalentowanych kucharzy.

**THE WESTIN**  
WARSAW

# Christmas Bufet I

## BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK

Tymbaliki z dorsza z warzywami i cytryną

Wybór pieczonych tart: Grzybowa z karczochami, pomidorowa ze świeżą bazylią,  
z kozim serem szpinakiem i karmelizowaną cebulą

Deska pieczonych mięs i wędlin podana z musztardą miodową, chrzanem,  
żurawina i marynatami

Wybór śledzi: kaszubskie, korzenne, w oliwie z cebulą

Grilowane karczochy, nadziewane papryczki serem feta

Mozzarella z grillowana cukinią i bakłażanem, dresing balsamiczny, świeża bazylia

Rolada z sandacza po żydowsku z rodzynkami w galarecie

## SAŁATKI / SALADS

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z makaronem, brokułami i oliwkami

Sałatka gyros z kurczakiem i warzywami

## ZUPA / SOUP

Krem grzybowy z pikantnymi grzankami i oliwą pietruszkową

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Modra kapusta zasmażana z grzybami i suszonymi śliwkami

Potrąwka wieprzowa z warzywami i grzybami

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Faszerowany indyk z musem żurawinowym w sosie z suszonych owoców

Roladka z miętusa i wędzonego łososia w sosie z pieczonej czerwonej papryki i  
kminu rzymskiego

Pierogi z kapusta i grzybami



# Christmas Bufet II

## BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK / COLD STARTERS BUFFET

Pieczony schab w stylu warszawskim z musem chrzanowym

Pieczony indyk z suszonymi owocami podany z konfitura żurawinową

Ryba „po grecku”

Wybór ryb wędzonych z sosami chrzanowym i cytrynowym oraz dodatkami

Karp w galarecie

Deska grillowanych warzyw z oliwą ziołową

Talerz tradycyjnych polskich wędlin i wyrobów mięsnych

Tatar ze śledzia z zielonym jabłkiem, jajkiem i burakiem

## SAŁATKI / SALADS

Sałatka z warzywami i wędzonym indykiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z wędzonej makreli, jajek i selera naciowego

## ZUPA / SOUP

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi pasztecikami

Zupa rybna z grzybami i pomidorami

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Pieczone kulki ziemniaczane ze świeżymi ziołami i czosnkiem

Zrazy wołowe w sosie kurkowym

Dorsz czarny w sosie cytrusowym

Udko z kaczki w stylu polskim z pieczonymi jabłkami i pomarańczowo

mandarynkowym sosem z przyprawami korzennymi

Kapusta wigilijna

Krokiety z farszem z sera i ziemniaków

Gotowany kalafior i brokuł z masłem czosnkowym



# Christmas Bufet III

## BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK / COLD STARTERS BUFFET

Śledzie korzenne, w oliwie z cebulą, rolmopsy z marynowanymi owocami

Deska polskich tradycyjnych wędlin i wyrobów mięsnych

Wybór wędzonych ryb z sosami chrzanowym i cytrynowym

Ryba "po grecku"

Mozzarella z grillowana cukinią i bakłażanem, dresing balsamiczny, świeża bazylia

## SAŁATKI / SALADS

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z wędzonym pstrągiem, warzywami i pikantna oliwą z klementynek

## ZUPA / SOUP

Krem dyniowy z kardamonem i mlekiem kokosowym, oliwa z pestek dyni

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Pieczona karkówka z wędzonymi śliwkami w ciemnym sosie ziołowym

Plastry pieczonych ziemniaków z majerankiem

Warzywa pieczone z tymiankiem

Filet z miruny w sosie porowo serowym

Pierogi z kapusta i grzybami

## DESERY / DESSERTS

Rolada czekoladowa z makiem i bakaliami

Pieczona tarta serowa z kruszonką

Wegańska cynamonowa panna cotta z sosem czekoladowym [GLUTEN FREE]

Mini tarty z wiśniami i kremem waniliowym [WEGAN]

Pieczone w czerwonym winie gruszki korzenne [WEGAN, GLUTEN FREE]

Kawa, wybór herbat

Cena od osoby 140.00 PLN + 8% VAT

(Konsumpcja bez ograniczeń do 2 godzin. Minimalna ilość osób: 20)

Cena od osoby 130.00 PLN + 8% VAT

(Konsumpcja bez ograniczeń do 2 godzin. Minimalna ilość osób: 50)

Cena od osoby 150.00 PLN + 8% VAT

(Bufet dostępny przez 4 godziny – uzupełniany przez 3 godziny. Minimalna ilość osób: 20)

Cena od osoby 140.00 PLN + 8% VAT

(Bufet dostępny przez 4 godziny – uzupełniany przez 3 godziny. Minimalna ilość osób: 50)

Dodatkowo na życzenie Klienta

Fontanna z cynamonowo-piernikową czekoladą i wyborem owoców [GLUTEN FREE]  
20 PLN/OS.



# Menu serwowane

## I

Lekki mus z pstrąga, tarta grzybowa z pomidorami, guacamole,  
mieszane chrupiące sałaty z pikantną oliwą

\*\*\*

Polędwiczka wieprzowa w delikatnym musie ziołowym, sos truflowy,  
tarta szpinakowo-karczochowa z suszonymi pomidorami

\*\*\*

Torcik mascarpone, biszkopt czekoladowy z likierem kahlua, sos toffee z cynamonem

135 PLN/osoba + 8% VAT

## II

Krem z białych szparagów, oliwa truflowa, chipsy z imbiru

\*\*\*

Plastry grilowanej polędwicy wołowej, pieczone ziemniaki, sos pieprzowy, sałatka z rukoli

\*\*\*

Mus karmelowy na czekoladowym biszkopcie, powidła malinowe z imbirem

165 PLN/osoba + 8% VAT

## III

Tatar ze śledzia z zielonym jabłkiem awokado i burakiem, pumpernikiel, kremowy serek z limonką

\*\*\*

Krem z borowików z pikantnymi grzankami i oliwą pietruszkową

\*\*\*

Kaczka w stylu polskim marynowana z czosnkiem i majerankiem, pieczone ziemniaki, modra  
kapusta, jabłko, sos pieczeniowo żurawinowy

\*\*\*

Torcik czekoladowo-cynamonowy, gruszki Grant`s, sos z mandarynaka i pieprzem

175 PLN/osoba + 8% VAT



# IV

Carpaccio z polędwicy wołowej, parmezan, pieczone borowiki z natka pietruszki,  
oliwa truflowa

\*\*\*

Zupa rybna z dorszem, grzybami i pomidorami

\*\*\*

Pieczony filet halibuta z pieprzem cytrynowym, zapiekane ziemniaki „gratin”,  
kremowy sos rakowy, sałatka z rukoli, pomidorków koktajlowych i oliwy limonkowej

\*\*\*

Ciasto czekoladowo – kokosowe, granat, sos z pieczonego w czerwonym winie buraka

185 PLN/osoba + 8% VAT

**THE WESTIN**  
WARSAW



Kontakt: +48 22 450 87 00 | [meetings.warsaw@westin.com](mailto:meetings.warsaw@westin.com)