



Boże Narodzenie & Nowy Rok
Christmas & New Year's
2018/2019

Oferta bankietowa/Banquet offer



Drodzy Przyjaciele,

Święta Bożego Narodzenia niosą ze sobą wiele radości, są podsumowaniem sukcesów, czasem refleksji oraz planów na nadchodzący Nowy Rok.

Pragniemy, aby ten świąteczny czas był dla Was i Waszych bliskich niezapomnianym przeżyciem i dlatego przygotowaliśmy wyjątkową ofertę na tę okazję.

Dziękujemy, że byliście z nami w tym pełnym wyzwiań 2018 roku, za Waszą sympatię i lojalność.

W imieniu całego Zespołu Regent Warsaw Hotel życzę Wam radości, rodzinnego ciepła, zdrowia, spokoju i wielu sukcesów w nadchodzącym Nowym Roku 2019!

Z pozdrowieniami,



Krzysztof Woliński,
Dyrektor Generalny

Dear Friends,

While the Festive Season for many of us is an opportune time to reflect and give praise for all our blessings, it is also a time to anticipate what lies ahead with renewed vigor.

To make the Festive Season a memorable one, Regent Warsaw Hotel's team has created an exciting offer for Christmas and New Year's.

All of us at Regent Warsaw Hotel would like to take this opportunity to thank you for your friendship and support, and wish you all the very best for the Season.

Health, peace and prosperity to you and your Families in 2019!

With best personal regards,



Krzysztof Woliński,
General Manager

Świąteczna oferta bankietowa

Zorganizuj z nami świąteczne spotkania rodzinne lub firmowe

Bufet I

łosoś z domowej wędzarni z dodatkami
płaty śledziowe w marynacie ziołowo-jogurtowej
pieczony schab z farszem jajeczno-chrzanowym
sałatka z ogórka konserwowego
pasztet z gęsi, cytrynowe jabłka
rolada z kurczaka z orzechami, marmolada z mango
tradycyjne kołaczki świąteczne

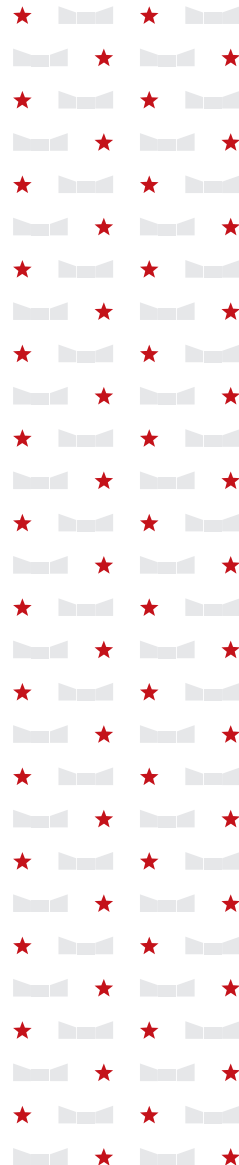


pieczony indyk, sos z dzikiej róży
grillowana polędwica wieprzowa, esencja z leśnych grzybów
smażony sandacz, sos ze skorupiaków
polskie pierogi z kapustą i grzybami, ziołowa cebulka
smażone na maśle szpecle
soterowana marchew z migdałami



tradycyjny polski makowiec
świąteczne ciasteczka z miodem „Łazienki Gold”
piernik
panettone
stollen

110 PLN + 8% VAT za osobę



Bufet II

wybór śledzi w marynatach i rolmopsy
faserowana ryba z warzywami i sosem chimichurri
rolada z indyka i suszonych pomidorów, salsa paprykowa
wędzony rozbeł z sosem tatarskim
sałatka z grzybów, jajek i ogórka
pieczone czerwone buraki, sos jogurtowy



zupa z suszonych grzybów z łazankami



pieczone udko z kaczki, jabłka cytrynowe
mini golonki wieprzowe, sos chrzanowy
smażony filec z karpia w szarym sosie
gotowane na parze praliny rybne, sos koperkowy
kopytka z boczkiem i cebulą
warzywa ogrodowe



wybór krojonych owoców sezonowych
sój ze świętecznymi ciasteczkami
sernik
ciasto Sacher
tarta z orzechów włoskich z karmelem

święteczne spotkania

Bufet III

krewetki zapiekane ze szpinakiem i gorgonzolą
gotowane filety z karpia w galarecie, cebulki balsamiczne
polski pasztet z zająca, marynowana śliwka
nóżki wieprzowe w galarecie, cytryna
sałatka z serem Ementaler, żurawiny i orzechów
tarta warzywna ze szpinakiem i kozim serem



zupa z pieczonej dyni z imbirem



rolada wołowa z warzywami, sos rozmarynowy
ragoût z cielęciny z korzennymi przyprawami
pieczony filet z dorsza z duszonymi warzywami
smażony wilk morski, grillowany pomidor z ziołami
polskie łazanki z kapustą i grzybami
wybór warzyw gotowanych na parze



tarta z gruszki i ciemnej czekolady
polska świąteczna kutia
święteczne ciasteczka z miodem „Łazienki Gold”
makowiec z rodzynkami
piernik
szarlotka

120 PLN + 8% VAT za osobę



Staropolski Bufet Świąteczny

wybór śledzi w marynatach i rolmopsy
łosoś z domowej wędzarni z dodatkami
karp faszerowany na słodko, sos musztardowy
pasztet z dziczyzny z pistacją, pieprzowe ogóreczki
wybór pieczonych mięs i galantyn z sosami i dodatkami
tradycyjna polska sałatka jarzynowa
sałatka z pieczonych czerwonych buraków
staropolskie świąteczne kołaczyki z ziemniakami i serem



tradycyjny polski barszcz czerwony z uszkami



pieczone udko z kaczki z sosem z dzikiej róży
golonka wieprzowa duszona w sosie musztardowym z ziołami
sandacz w stylu staropolskim z duszonymi warzywami
smażony filec z karpia w szarym sosie
świąteczny bigos
pierogi z grzybami, ziołowa cebula
gniecione ziemniaki z masłem



tradycyjny makowiec z rodzynkami
sernik
szarlotka z cynamonem
staropolski piernik
polska świąteczna kutia
stollen

145 PLN + 8% VAT za osobę

święteczne spotkania

Menu serwowane I

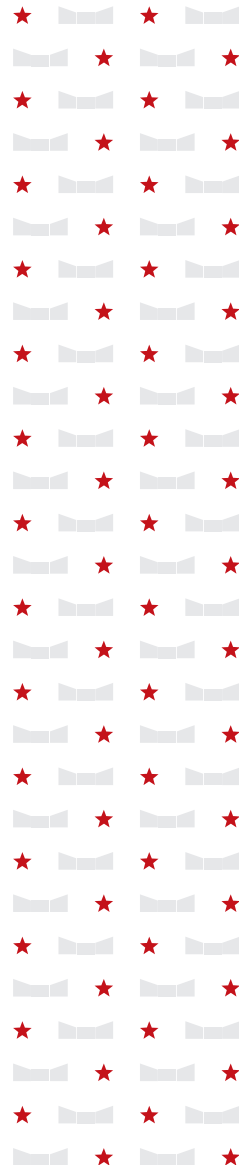
- tatar z łososia, pieczone buraki, sos szafranowy z ziołami
- grillowana polędwiczka wieprzowa, terrina z kaszy, sos żurawinowy
- szarlotka na ciepło z sosem waniliowym i lodami rumowymi
- świąteczne ciasteczka z miodem „Łazienki Gold”

135 PLN + 8% VAT za osobę

Menu serwowane II

- wędzona domowym sposobem pierś z kaczki, purée z pieczonej pietruszki z jabłkiem, marynowana dynia
- tradycyjny polski barszcz czerwony z uszkami
- pieczony filec z dorsza, risotto grzybowe, ciepła sałatka ze szpinaku i pomidorów
- piernik z marmoladą z owoców leśnych
- świąteczne ciasteczka z miodem „Łazienki Gold”

160 PLN + 8% VAT za osobę



Menu serwowane III

- carpaccio z tuńczyka, sos yuzu, sałaty ogrodowe i salsa z oliwek
- zupa z pieczonej dyni z imbirem i pianką rumową
- grillowana polędwica wołowa, pieczone ziemniaki cytrynowe, tagliatelle z cukini z pestkami słonecznika
- ganage czekoladowo-kawowy, marmolada wiśniowa z Martini
- święteczne praliny

185 PLN + 8% VAT za osobę

Staropolskie Menu Serwowane

- gotowane filety z karpia w galarecie, sos chrzanowy
- śledzie w tradycyjnych marynatach
- święteczny paszтет z królika z pieprzowym ogórkiem
- wybór pieczonych mięs i galantyn, marynowane warzywa
- święteczne kołaczki serowo-ziemniaczane
- tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- zupa z suszonych grzybów z łązankami
- pieczone udka z kaczki, karmelizowane jabłka, buraki, zapiekanka ziemniaczana z ziołami
- duet sernika z makiem, marmolada z malin, czekoladowe chipsy

210 PLN + 8% VAT za osobę

Christmas banquet offer

Plan your Christmas event with us

Bufet I

homemade smoked salmon with condiments
herring filets marinated in herb yogurt
roasted pork loin with horseradish and egg filling
pickled cucumber salad
goose pâté, cinnamon apples
chicken roulade with nuts, mango marmalade
traditional Christmas "kołacz"



roasted turkey breast, wild rose sauce
grilled pork tenderloin, mushroom essence
fried perch, shellfish sauce
Polish dumplings with cabbage and mushrooms, herb onion
butter fried "szpecl"



traditional Polish poppy seed cake
Christmas cookies with our own "Łazienki Gold" honey
gingerbread
panettone
stollen



110 PLN + 8% VAT per person

Bufet II

selection of herrings in marinades and rollmops
poached stuffed fish with vegetables and chimichurri sauce
turkey roulade with sundried tomato and bell pepper salsa
smoked beef with tartar sauce
mushroom, egg and cucumber salad
roasted red beets, yoghurt sauce



dried mushroom soup with noodles



roasted duck leg with cinnamon apples
mini pork shank, horseradish sauce
fried carp fillet and gray sauce
steamed fish pralines, dill sauce
potato dumplings with bacon and onion
garden vegetables



selection of sliced seasonal fruits
jar with Christmas cookies
baked cheesecake
Sacher cake
walnut tart with caramel

plan your Christmas event with us

Bufet III

prawns gratinated with spinach and gorgonzola

cooked carp fillets in jelly, balsamic onion

Polish rabbit pâté marinated plum

pork chunks in jelly, lemon wedges

salad with Ementaler cheese, cranberries and nuts

spinach and goat cheese tart



roasted pumpkin soup with ginger



beef roulade with vegetables, rosemary sauce

veal ragout with root spices

baked cod fillet with stewed vegetables

fried sea bass, grilled tomato with herbs

Polish "Łazanki" noodles with cabbage and mushrooms

selection of steamed vegetables



pear and dark chocolate tart

Polish "Christmas" kutia

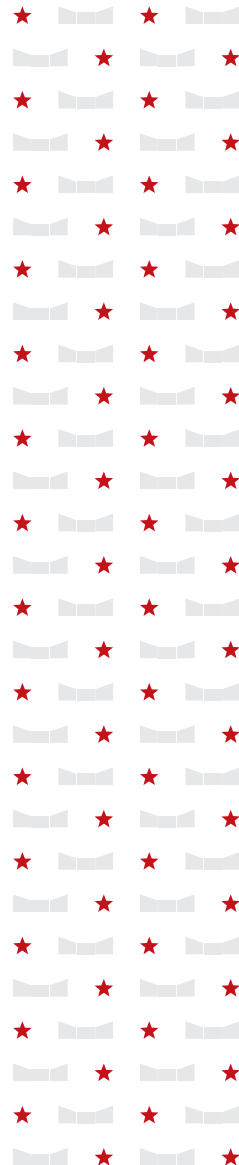
Christmas cookies with our own "Łazienki Gold" honey

poppy seed cake with raisins

gingerbread

apple pie

120 PLN + 8% VAT per person



plan your Christmas event with us

Traditional Polish Christmas Buffet

selection of herrings in marinades and rollmops

homemade smoked salmon with condiments

stuffed carp fillet, mustard sauce

game pâté with pepper cucumbers

selection of roasted meats and galantine with sauces and condiments

traditional Polish vegetable salad

roasted beetroot salad

traditional Christmas "kołacz" with potatoes and cheese



traditional Polish beetroot soup with "uszka" ravioli



roasted duck leg with wild rose sauce

pork knuckle in mustard sauce with herbs

traditional Polish zander with stewed vegetables

fried carp fillet and gray sauce

Christmas "bigos"

Polish pierogi with mushrooms, herb onion

mashed potatoes with butter



traditional poppy seed cake with raisins

baked cheesecake

apple pie with cinnamon

traditional gingerbread

Polish "Christmas" kutia

145 PLN + 8% VAT per person

plan your Christmas event with us

Set Menu I

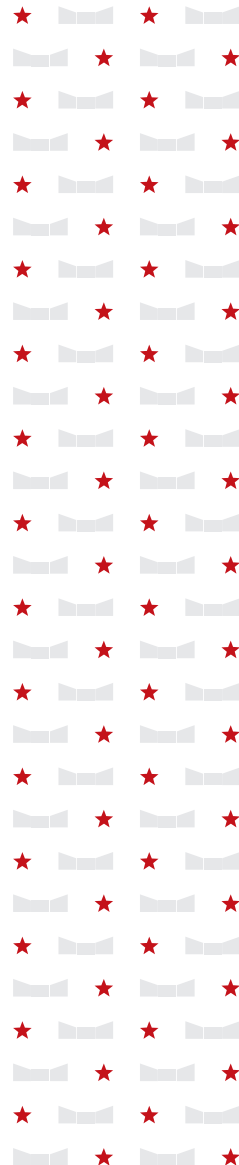
- salomon tartar, roasted beetroot, saffron and herb sauce
- grilled pork loin, barley terrine, cranberry sauce
- warm apple pie with vanilla sauce and rum ice cream
- Christmas cookies with our own "Łazienki Gold" honey

135 PLN + 8% VAT per person

Set Menu II

- homemade smoked duck breast, roasted parsley root and apple purée, marinated pumpkin
- traditional Polish borscht with "uszka" ravioli
- roasted cod filet, mushroom risotto, warm spinach and tomato salad
- gingerbread with forest fruit marmalade
- Christmas cookies with our own "Łazienki Gold" honey

160 PLN + 8% VAT per person



plan your Christmas event with us

Set Menu III

- tuna carpaccio, yuzu sauce, garden leafy salad and olive salsa
- roasted pumpkin soup with ginger and rum mousse
- grilled beef tenderloin, roasted lemon potato, zucchini tagliatelle with sunflower seeds
- mocca ganache, cherry marmalade with Martini
- Christmas pralines

185 PLN + 8% VAT per person

Traditional Polish Set Menu

- cooked carp fillets in jelly, horseradish sauce
pickled herrings in different dressings
Christmas rabbit paté with black pepper cucumber
selection of roasted meat and galantine, pickled vegetables
Christmas "kołacz" with cheese and potatoes
traditional Polish vegetable salad
- dried mushroom soup with "fazanki" noodles
- roasted duck legs, caramelized apples, beetroot, gratinated potatoes with herbs.
- cheesecake duo with poppy seed, raspberry marmalade, chocolate chips

210 PLN + 8% VAT per person



REGENT WARSAW HOTEL, Belwederska 23, 00-761 Warsaw
T +48 22 558 1234, info@regent-warsaw.com, regent-warsaw.com