



POLSKI | ENGLISH



INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



POLISH STYLE FINGER FOOD

Tatar of Baltic Sea samlet and its own caviar with horseradish

~

Crayfish from the Mazury lake with asparagus and chervil

~

✓ Oscypek sheep cheese with cranberries and Charka bread

~

Smoked pike perch from our selected home supplier with mustard cream

~

Kabanos with pickled cucumber and whole grain bread

~

Beef Tatar InterContinental Warsaw Style with pickled onion, herbs and Boletus mushroom

PLN 12.00 per piece



SKYLINE DINNER “WEDEL” CHOCOLATE GALA MENU

Duck salad with fizzy white chocolate bridge

~

- ✔ Lukewarm fillet of sturgeon in vanilla chocolate sauce and vinegar plums

~

Chocolate – orange sorbet

~

Veal fillet in chantarelle sauce, chocolate foam and beetroot purée

~

- ✔ White chocolate dumpling scented with Żubrówka

PLN 380.00 per person

MAX. 15 PERSON



POLISH GALA MENU



COAST

Pescaccio from Baltic Sea turbot with herb salad and crispy buckwheat

WEST

Slow cooked dove with carrot jelly, asparagus and pumpkin hollandaise

SOUTH

Cranberry sorbet with Wyborowa lemon vodka

MAZURY

Beef fillet with peas cream, roasted duck liver and ceps à la crème

EAST

Deep fried milk rice with Kampinos bee tree honey ice cream and raspberry emulsion

PLN 380.00 per person

MAX. 15 PERSON



✓ VEGETARIAN MENU

Cucumber Carpaccio with smoked tofu, salad Mesclun and sesame vinaigrette

~

Spinach stuffed Crêpe with red bell pepper sauce and pignolia

~

Walnut caramel mousse with orange relish

PLN 95.00 per person



HEALTHY MENU

Tomato-ginger consommé with grilled mushroom sate

~

Steamed cod fish, scented with lemon and bronze dill, served with cucumber-radishes, vegetables, watercress and sunflower oil

~

Duo of raspberry and mint

PLN 120.00 per person

GLUTEN FREE MENU

Consommé of cepes and crispy ham

~

✔ Fillet of beef with potato-beetroot purée and green asparagus

~

Tonka beans scented rice flan with sour cherries compote

PLN 120.00 per person

✓ VEGAN MENU

Fennel-saffron salad with snow peas-tomato relish

~

Whole grain noodles with fried artichokes and walnut-basil pesto

~

Peach compote with vanilla and lime sorbet

PLN 95.00 per person



ITALIAN

Tuna and veal with lemon foam and cucumber

~

Fennel soup with saffron

~

Beef tenderloin with white truffle sauce and Gnocchi
in old Balsamico

~

Iced soup of citrus fruit with Prosecco and vanilla ice cream

PLN 145.00 per person



INTERNATIONAL

Homemade veal pâté with celery-walnut salad and cranberry sauce

~

Cucumber sour soup with tatar from Podlasie beef

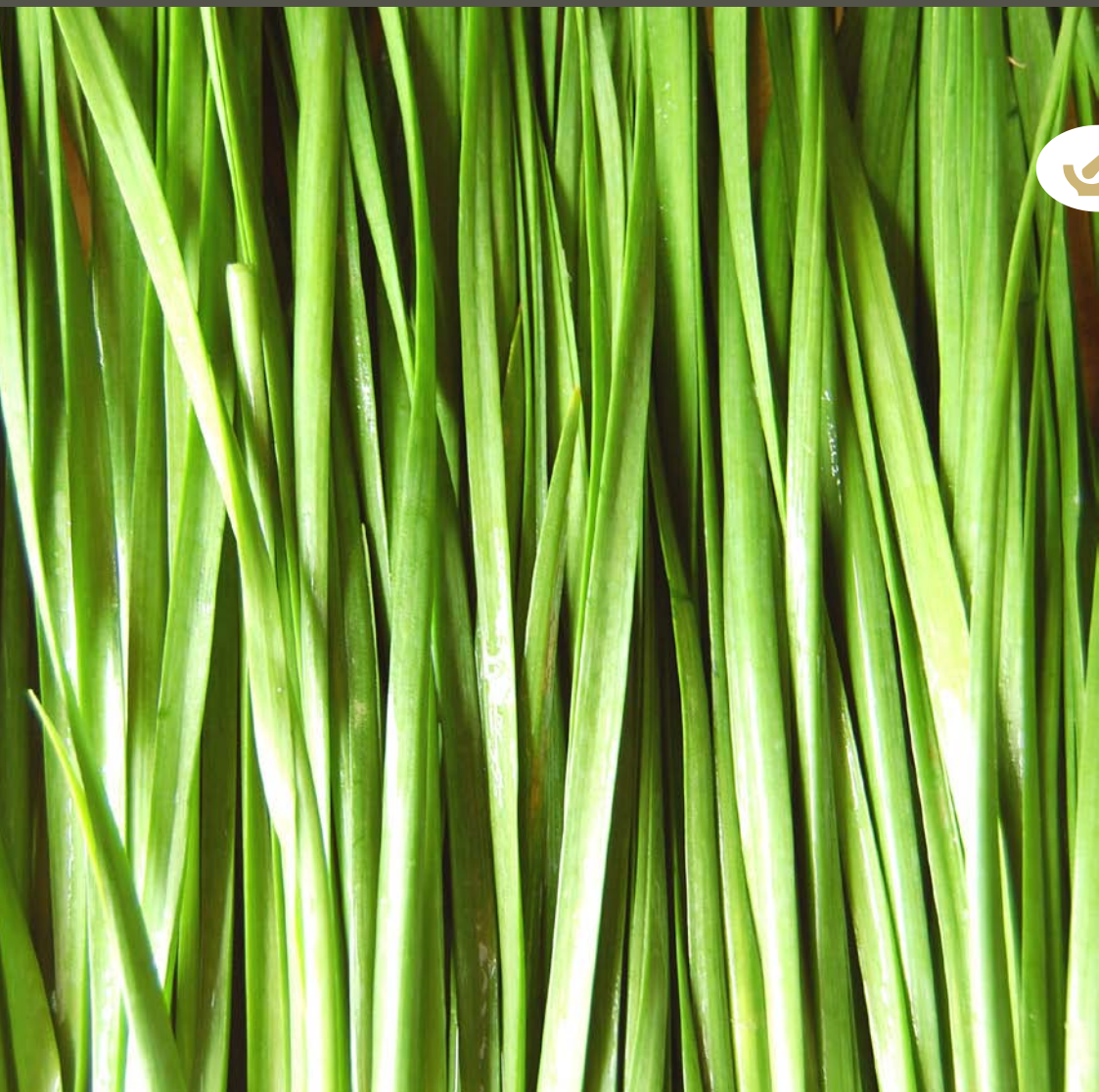
~

Roasted breast of duck with orange-butter sauce, cabbage stew and potato dumplings

~

Walnut cake with honey-cinnamon ice cream and plum compote

PLN 135.00 per person



POLISH

Pickled pike perch on marinated beetroot and horseradish vinaigrette

~

Pork loin wrapped in mazovian sausage on potato-leek purée and red wine jus

~

Chocolate hazelnut cake with vanilla ice cream

PLN 110.00 per person



POLISH BUFFET



COLD DISHES

Game pâté

Polish smoked ham

Selection of Polish style herring

Red cabbage and apple salad

Venison with forest mushrooms salad

Selection of dry Polish sausages

Kabanos

Myśliwska

Żywiecka

Polska

Biała Pieczona

Served with pickles: plums, pears, paprika, onions, mushrooms, gherkin, horseradish and beetroot

SOUP

Traditional Polish sour cucumber soup

HOT DISHES

Grilled pike perch with lemon butter sauce

Braised leg of duck with orange sauce

Pork loin "Myśliwski"

Mushrooms and smoked bacon in cream sauce

Polish mountain river trout with dill sauce

Parsley potato with butter

Kopytka, our Polish speciality

Mixed buttered seasonal vegetables

DESSERT

Cheesecake with raisin and honey

'Marcin's' strawberry tart

Poppy seed strudel with whipped vanilla cream

White and dark chocolate cake

Apple Charlotte à la grandma

PLN 130.00 per person

MIN. 30 PERSONS

INTERNATIONAL GALA BUFFET



COLD DISHES

Tomato salad with spring onion and balsamic
Cucumber salad with chilli and ginger
Variation of fresh and marinated salads with diverse vinegar and homemade herbs oil
Smoked mini prawn and pomelo relish
Salmon sate with chickpea salad
Crayfish cake with cilantro dip
Roasted chicken in black sesame with pineapple salsa
Tatar of smoked salmon with crème fraîche and cordifole

SOUP

Cream soup of potato and lovage
Coconut soup with chilli and scallops

HOT DISHES

Slow cooked prime beef with potatoes gratin and sweet carrots
Roasted fillet of pike perch with Dijon mustard sauce, celery and potatoes
Chicken curry with snow pea and peanut
Tuna with mango relish and pickled ginger
Gnocchi in creamy porcini sauce
Jasmine rice

DESERT

InterContinental chocolate cake with cherries and vanilla
Mango salad with mint juice
Chocolate fountain with fruits and marshmallows
Coconut crème brûlée with sweet and sour banana salad

PLN 165.00 per person



INDIVIDUAL GOURMET STATIONS – UPGRADES FOR YOUR BUFFET

The selection listed below of attractive Gourmet-Stations can be added to your buffet to upgrade the event and offer some Live activities within your function area. Each station has its own themed decoration and will be set with a Chef for the duration of the reception.

FINE DE CLAIRE

Fresh oysters opened from the station with classic condiments like: onion vinaigrette, Chester bread, lemon and tabasco

(5 PIECES PER PERSON)

PLN 65.00 surcharge per person



CANADIAN LOBSTER

Fresh cooked lobster cracked at the station with classic condiments: cocktail sauce, lemon and crème fraîche

PLN 95.00 surcharge per person

| of 4 ►

INDIVIDUAL GOURMET STATIONS – UPGRADES FOR YOUR BUFFET

MAZURY LAKE CRAYFISH

Fresh cooked crayfish with classic condiments: herb vinaigrette, lemon and garlic mayonnaise

PLN 75.00 surcharge per person

✓ “PIEROGI” STATION

✂ Selection of home-made Pierogi stuffed with cabbage and mushrooms. Condiments: Sautéed onion and bacon, sour cream

PLN 25.00 surcharge per person

WILD BOAR SHOULDER FROM KAMPINOS

Boar shoulder 24 hours slow cooked served with Kopytka and cranberries

PLN 45.00 surcharge per person

INDIVIDUAL GOURMET STATIONS – UPGRADES FOR YOUR BUFFET

GARDEN FRUITS SMOOTHIES

Fresh apple juice mixed with apricot and lemon mint

PLN 22.00 surcharge per person



VEAL MEATBALLS BERLINER STYLE

Prepared by Polish prime meat live roasted with warm potato salad

PLN 32.00 surcharge per person



DUO OF HERRING AND PICKLED CUCUMBER

Herring with apple in cream, herring roulade stuffed with onion, Herring Tatar with beetroot served with pickled cucumber and fresh bread from oven

PLN 45.00 surcharge per person

INDIVIDUAL GOURMET STATIONS – UPGRADES FOR YOUR BUFFET



SUSHI BAR

Traditional sushi with local fish and seafood from our selected home supplier. Selection of maki, nigiri, Californian style hand rolls and sashimi served with soya sauce, pickled ginger and wasabi.

PLN 55.00 surcharge per person



WARSAW DOUGHNUTS

Stuffed to your liking with rose jam, hazelnut cream or vanilla mousse. Fresh, filled on the spot

PLN 36.00 surcharge per person



✓ MAZURY BREAK

Fresh baked whole grain bread with homemade gravad salmon
Duck liver pâté with plums
Twaróg herb cheese
Kabanos sausage with pickled cucumber
Poppy seed cake with raisin and whipped cream
Warsaw walnut-caramel cake
Coffee, tea and water

PLN 40.00 per person

✓ VITAMIN BREAK

Selection of freshly squeezed juices
Selection of sliced fruits
Berry smoothies
Lime-yogurt with nuts and honey
Vegetable crudités with low fat cream cheese and fresh herbs
Tomato baguette with cucumber and low fat cottage cheese
Coffee, tea and water

PLN 45.00 per person



WEDEL CHOCOLATE BREAK

Chocolate fountain with fresh seasonal fruits

White chocolate profiteroles with canache

Chocolate croissants with vanilla mascarpone

Giant triple chocolate chip cookies

Chocolate coated nuts

Twice glazed chocolate brownies

Coffee, tea and water

PLN 45.00 per person

TRADITION MEETS THE FUTURE

✓ TATAR & PIEROGI LIVE STATION

Polish prime beef and Baltic herring tartar with traditional ingredients: fresh lovage, pickled boletus, mustard, sea salt, fresh pepper and cucumbers

Selection of gourmet homemade Pierogi with seasonal stuffing, served with aged Polish ham and cappuccino mushrooms soup

PLN 55.00 per person



CHAMPAGNE

CLASSIC BRUT

Moët & Chandon Brut Impérial

PLN 375.00

G.H. Mumm et Cie

PLN 445.00

PRESTIGE CUVÉE

1988 Krug Vintage

PLN 1,815.00

2000 Dom Perignon

PLN 1,100.00

1998 Veuve Clicquot La Grand Dame

PLN 1,150.00

INTRODUCTION | FINGER FOOD BUFFET | GALA MENUS | SPECIAL MENUS | 4 COURSE MENUS | BUFFETS | COFFEE BREAKS | BEVERAGES

CHAMPAGNE | WHITE WINE | ROSÉ WINE | RED WINE | LOCAL VODKAS | COCKTAILS

WHITE WINE

CRISP WHITES

2008 Mount Riley, Sauvignon Blanc
New Zealand **PLN 250.00**

2008 Finca el Origen Reserva, Viognier
Argentina **PLN 160.00**

SOFT WHITES

2007 L'Sophie, Grüener Veltliner
Austria **PLN 180.00**

2008 Viña Esmeralda Torres,
Muscat & Gewürztraminer
Spain **PLN 150.00**

RICH WHITES

2007 Château Musar Cuvee Reserve, Obaideh
Lebanon **PLN 210.00**

2006 Mâcon Village Joseph Drouhin
France **PLN 185.00**

2001 Rossj Bass Angelo Gaja Chardonnay
Italy **PLN 750.00**

SWEET WHITE

2003 Santo Spirito Vino Liquerose Frescobaldi
Italy **PLN 210.00**



ROSÉ

2007 Finca Flichman Rose Malbec & Shiraz
Italy **PLN 130.00**

RED WINES

JUICY REDS

2008 Mount Riley, Pinot Noir
New Zealand **PLN 240.00**

2007 Negre Grenache
Spain **PLN 250.00**

SMOOTH REDS

2006 Valdivieso, Merlot Single Vineyard
Chile **PLN 260.00**

2004 Finca Valpiedra Tempranillo Rioja
Spain **PLN 310.00**

BOLD REDS

2004 Mas la Plana Torres, Cabernet Sauvignon
Spain **PLN 480.00**

2003 Château neuf du Pape La Bernardine,
Maison Chapoutier **PLN 465.00**
France

2004 Tenuta dell' Ornellaia Bolgheri
Italy **PLN 1,250.00**

2004 Sonoma, Zinfandel
California **PLN 230.00**



LOCAL VODKAS – SPECIAL EDITION

GOLDEN ROSE

Brilliant arrangement of carefully selected rose flowers from the Podlasie region

PLN 575.00

KRZESKA ZIOŁOWA

This is a unique arrangement of seventeen herbs from Podlasie region

PLN 575.00

ETIUDA LIQUEURS

Essence of taste closed in unique carafes

PLN 210.00

CHOPIN VODKA

The world's luxury potato vodka – the double gold medal winner in “San Francisco World Spirits Competition”

PLN 575.00

INTRODUCTION | FINGER FOOD BUFFET | GALA MENUS | SPECIAL MENUS | 4 COURSE MENUS | BUFFETS | COFFEE BREAKS | BEVERAGES

CHAMPAGNE | WHITE WINE | ROSÉ WINE | RED WINE | LOCAL VODKAS | COCKTAILS



COCKTAILS

POLISH MARTINI

Wyborowa vodka, Bison vodka, honey vodka and apple juice

PLN 28.00

POLISH MOJITO

Gorzka Żołądkowa vodka, mint leaves and sparkling water

PLN 24.00

WPROWADZENIE

Wykorzystujemy bogate doświadczenie kulinarne znakomitych szefów kuchni aby stworzyć dla Państwa oryginalne menu na lunch, przerwy kawowe oraz kolacje bez względu na ilość uczestników i tematykę Państwa spotkania.

Dania kuchni polskiej to specjalności naszej kuchni narodowej oraz potrawy regionalne inspirowane najlepszymi produktami sezonowymi charakterystycznymi dla poszczególnych regionów Polski.

Potrawy kuchni międzynarodowej zawdzięczają swój niepowtarzalny smak doświadczeniu naszych szefów kuchni, którzy stworzyli dla Państwa kompozycję klasycznych i współczesnych dań z różnych zakątków świata.

Do przygotowania wszystkich posiłków wykorzystujemy produkty lokalne, przywiązując szczególną wagę do tego, aby wszystkie składniki były świeże i naturalne.

Aby zobaczyć dostępne opcje, z dolnego menu należy wybrać preferowany styl cateringu lub skontaktować się z naszym zespołem, który z przyjemnością pomoże Państwu skomponować własne, oryginalne menu, które dostarczy niezapomnianych kulinarnych wrażeń i uświetni Państwa spotkanie.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Kuchnia Polska

Specjalności kuchni narodowej oraz potrawy regionalne inspirowane najlepszymi produktami sezonowymi charakterystycznymi dla poszczególnych regionów Polski.



Kuchnia Międzynarodowa

Klasyczne i współczesne dania kuchni międzynarodowej.



Kuchnia Dietetyczna



Kuchnia Wegetariańska



BUFET PRZEKĄSKOWY PO POLSKU

Tatar z łososia bałtyckiego podany z kawiolem i chrzanem

~

Raki z Jezior Mazurskich ze szparagami i trybulą

~

✓ Oscypek z żurawiną i chałką

~

Wędzony sandacz od naszego zaufanego rybaka z sosem musztardowym

~

Kabanos z ogórkiem konserwowym i pełnoziarnistym chlebem

~

Tatar wołowy a'la InterContinental Warszawa podany z marynowaną cebulką, ziołami i borowikami

PLN 12.00 za sztukę



CZEKOLADOWE MENU GALOWE

Sałatka z kaczki z musującą białą czekoladą

~

✔ Filet z jesiotra w sosie waniliowo – czekoladowym i śliwkami w occie

~

Sorbet pomarańczowo – czekoladowy

~

Filet cielęcy w sosie z kurek z pianką czekoladową podany z purée z buraczków

~

✔ Pierogi z białą czekoladą, aromatyzowane Żubrówką

PLN 380.00 za osobę

MAX. 15 OSÓB



POLSKIE MENU GALOWE



WYBRZEŻE

Pescaccio z turбота bałtyckiego z sałatką z ziołami i chrupiącą kaszą gryczaną

ZACHÓD

Gołąb pieczony na wolnym ogniu z galaretką marchewkową, szparagami i sosem Holenderskim z dynią

POŁUDNIE

Sorbet żurawinowy z dodatkiem cytrynowej wódki Wyborowa

MAZURY

Polędwica wołowa z kremem z zielonego groszku, pieczoną wątróbką z kaczki i borowikami w śmietanie

WSCHÓD

Fantazja ryżowa serwowana z lodami miodowymi i emulsją malinową

PLN 380.00 za osobę

MAX. 15 OSÓB



MENU WEGETARIAŃSKIE

Carpaccio ogórkowe z wędzonym serkiem tofu, sałatą Mesclun i sezamowym sosem vinaigrette

~

Naleśnik faszerowany szpinakiem podawany z sosem z czerwonej papryki i orzeszkami pinii

~

Mus karmelowo-orzechowy z relishem pomarańczowym

PLN 95.00 za osobę



ZDROWE MENU

Consomme pomidorowe z imbirem i satay z grilowanych grzybów

~

Dorsz gotowany na parze, marynowany w cytrynie z brązowym koperkiem serwowany z sałatką ogórkową z rzodkiewką, rukwią wodną i olejem słonecznikowym

~

Duo malinowo-miętowe

PLN 120.00 za osobę



MENU BEZGLUTENOWE

Consomme z prawdziwków z chrupiącą szynką

~



Polędwica wołowa z purée ziemniaczanym, z buraczkami i zielonymi szparagami

~

Flan ryżowy aromatyzowany bobem Tonka, serwowany z kompotem wiśniowym

PLN 120.00 za osobę

✓ MENU WEGAŃSKIE

Salatka z kopru włoskiego z szafranem i relishem ze słodkiego groszku z pomidorami

~

Makaron pełnoziarnisty ze smażonymi karczochami i pesto orzechowo-bazyliowym

~

Sos brzoskwiniowy z sorbetem waniliowym z lemonką

PLN 95.00 za osobę



MENU WŁOSKIE

Tuńczyk i cielęcina z pianką cytrynową i ogórkiem

~

Zupa z kopru włoskiego z szafranem

~

Polędwica wołowa z sosem z białych trufli podana z gnocci skropionymi sezonowanym octem balsamicznym

~

Mrożona zupa z owoców cytrusowych z Prosecco i lodami waniliowymi

PLN 145.00 za osobę



MENU POLSKIE

Sandacz podawany z marynowanymi burakami i chrzanowym sosem vinaigrette

~

Polędwica wieprzowa zawinięta w kielbasę Krakowską z purée z ziemniaków i pora oraz sosem z czerwonego wina

~

Ciasto czekoladowo-orzechowe z lodami waniliowymi

PLN 110.00 za osobę



MENU MIĘDZYNARODOWE

Domowy pasztet z cielęciny z sałatką z selera i orzechów włoskich oraz sosem żurawinowym

~

Zupa ogórkowa z tatarskim wołowym

~

Pieczona pierś z kaczki w maślanym sosie pomarańczowym, duszoną kapustą i kluskami ziemniaczanymi

~

Ciasto orzechowe z lodami cytrynowo-miodowymi i sosem śliwkowym

PLN 135.00 za osobę



BUFET POLSKI



DANIA ZIMNE

Pasztet z dziczyzny

Polska szynka wędzona

Wybór śledzi

Salatka z czerwonej kapusty z jabłkami

Salatka z sarniny z grzybami leśnymi

Wybór polskich kielbas

Kabanosy, Myśliwska, Żywiecka, Polska, Biała Pieczona

Marynaty: Śliwki, gruszki, papryka, cebulka, grzyby, ogórki, ćwikła

ZUPA

Polska zupa ogórkowa

DANIA GORĄCE

Grilowany sandacz z masłem cytrynowym

Duszone udko z kaczki w sosie pomarańczowym

Schab wieprzowy w sosie myśliwskim

Grzyby duszone z boczkiem wędzonym w sosie kremowym

Pstrąg górski w sosie koperkowym

Ziemniaki duszone na maśle z natką pietruszki

Polskie kopytka

Wybór sezonowych warzyw z masłem

DESERY

Sernik z rodzynkami i miodem

Tarta truskawkowa Marcina

Strudel makowy z waniliową bitą śmietaną

Ciastko z czarnej i białej czekolady

Szarlotka

PLN 130.00 za osobę

MIN. 30 OSÓB



MIĘDZYNARODOWY BUFET GALOWY



DANIA ZIMNE

Sałatka z pomidorów ze szczypiorkiem i octem balsamicznym

Sałatka ogórkowa z chili i imbirem

Wybór świeżych i marynowanych sałat z dresingami ziołowymi i vinaigrette

Wędzone mini krewetki z relishem z pomelo

Sataye z łososia z sałatką z ciecierzycy

Torcik rakowy z dipem kolendrowym

Kurczak pieczony w czarnym sezamie z salsą ananasową

Tatar z wędzonego łososia, z kwaśną śmietanką i sałatką "cordifole"

ZUPA

Kremowa zupa ziemniaczana z lubczykiem

Zupa kokosowa z chili i małżami św. Jakuba

DANIA GORĄCE

Wolno pieczona wołowina z zapiekаныmi ziemniakami i marchewką

Pieczony filet z sandacza z sosem musztardowym Dijon, selerem i ziemniakami

Kurczak curry ze słodkim groszkiem i orzeszkami ziemnymi

Tuńczyk z relishem mango i marynowanym imbirem

Gnocchi w kremowym sosie grzybowym

Ryż jaśminowy

DESERY

Ciastko czekoladowe InterContinental z wiśniami i wanilią

Sałatka z mango z sokiem miętowym

Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami i pianką marshmallows

Krem brulee kokosowy z kwaśno-słodką sałatką bananową

PLN 165.00 za osobę

MIN. 30 OSÓB



POTRAWY PRZYGOTOWYWANE W OBECNOŚCI KLIENTA

ATRAKCYJNY DODATEK DO DAŃ SERWOWANYCH W SPOSÓB TRADYCYJNY

Poniżej znajduje się lista ciekawych potraw przygotowywanych w obecności klienta, które mogą być uzupełnieniem do bufetów. Potrawy te z pewnością podniosą rangę przyjęcia i zapewnią klientom możliwość osobistego uczestnictwa w przygotowywaniu potraw. Każde stanowisko, przy którym przygotowywane są potrawy jest udekorowane tematycznie i przez 3 godziny trwania przyjęcia obsługiwane przez kucharza.

| z 3 ►

WPROWADZENIE | BUFET PRZEKĄSKOWY | MENU GALOWE | MENU SPECJALNE | 4 DANIOWE MENU | BUFETY | PRZERWY KAWOWE | NAPOJE

BUFET POLSKI | MIĘDZYNARODOWY BUFET GALOWY | STACJE



STACJE



FINE DE CLAIRE

Świeże ostrygi otwierane na miejscu, podawane z klasycznymi dodatkami: cebulowym sosem vinaigrette, pieczywem Chester, cytryną i sosem tabasco

(5 SZT NA OSOBĘ)

PLN 65.00 za osobę



HOMAR KANADYJSKI

Świeżo gotowany homar, dzielony na części na miejscu, podawany z klasycznymi dodatkami: sosem koktajlowym, cytryną i crème fraîche

PLN 95.00 za osobę

RAK Z JEZIOR MAZURSKICH

Świeżo gotowany rak z klasycznymi dodatkami: ziołowym sosem vinaigrette, cytryną, majonezem czosnkowym

PLN 75.00 za osobę



STACJA Z PIEROGAMI

Domowe pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki: podsmażony boczek i cebulka, kwaśna śmietana

PLN 25.00 za osobę

ŁOPATKA Z DZIKA Z PUSZCZY KAMPINOSKIEJ

Łopatka z dzika pieczona na wolnym ogniu przez 24 godziny podawana z kopytkami i żurawiną

PLN 45.00 za osobę

STACJE

KOKTAJLE Z OWOCÓW OGRODOWYCH

Świeżo wyciskany sok z jabłek z dodatkiem moreli, cytryny i mięty

PLN 22.00 za osobę

BERLIŃSKIE KLOPSIKI CIELĘCE

Przygotowywane z wybornego polskiego mięsa, zapiekane i podawane z sałatką ziemniaczaną na ciepło

PLN 32.00 za osobę

DUET ŚLEDZIOWO-OGÓRKOWY

Śledź z jabłkiem w śmietanie, rolmops z cebulką, tatar ze śledzia z buraczkami podawany z ogórkiem konserwowym i chlebem prosto z pieca

PLN 45.00 za osobę

BAR SUSHI

Tradycyjne sushi z lokalnych ryb i owoców morza

Wybór: maki, nigiri, kalifornijskie roladki i sashimi serwowane z sosem sojowym, marynowanym imbirem, wasabi

PLN 55.00 za osobę

PĄCZKI WARSZAWSKIE

Nadziewane wedle życzenia: dżemem różanym, kremem orzechowym lub musem waniliowym

PLN 36.00 za osobę



PRZERWA MAZURSKA

Świeżo pieczony pełnoziarnisty chleb, podany z marynowanym łososiem, pasztetem z kaczych wątróbek ze śliwkami, ziołowym twarogiem, kabanosem z marynowanym ogórkiem

Domowy makowiec z rodzynkami i bitą śmietaną

Ciasto orzechowe z karmelem po warszawsku

Kawa, herbata i woda

PLN 40.00 za osobę

✓ PRZERWA WITAMINOWA

Asortyment świeżo wyciskanych soków owocowych

Talerz krojonych owoców

Smoothies owocowe

Jogurt lemonkowy z orzechami i miodem

Świeże warzywa z niskokalorycznym serkiem i świeżymi ziołami

Bagietka pomidorowa z ogórkiem i niskotłuszczowym serkiem wiejskim

Kawa, herbata i woda

PLN 45.00 za osobę



PRZERWA Z CZEKOLADĄ WEDŁA

Czekoladowa fontanna ze świeżymi owocami sezonowymi
Profiterolki z białą czekoladą z kremem ganache
Czekoladowe croissanty z waniliowym serkiem mascarpone
Olbrzymie ciastka potrójnie czekoladowe
Orzechy w czekoladzie
Podwójnie glazurowane czekoladowe ciastko brownie
Kawa, herbata i woda

PLN 45.00 za osobę

TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ

✓ STACJE Z TATAREM I PIEROŻKAMI

Tatar wołowy oraz ze śledzia bałtyckiego z tradycyjnymi dodatkami: Lubczyk, marynowane prawdziwki i ogórki, musztarda, sól morską, świeżo mielony pieprz

Asortyment pierożków z sezonowym nadzieniem, serwowanych z zupą grzybową w stylu cappuccino

PLN 55.00 za osobę

SZAMPANY

CLASSIC BRUT

Moët & Chandon Brut Impérial

PLN 375.00

G.H. Mumm et Cie

PLN 445.00

PRESTIGE CUVÉE

1988 Krug Vintage

PLN 1,815.00

2000 Dom Perignon

PLN 1,100.00

1998 Veuve Cliquot La Grand Dame

PLN 1,150.00



WINA BIAŁE

BIAŁE ŚWIEŻE

2008 New Mount Riley, Sauvignon Blanc
Nowa Zelandia **PLN 250.00**

2008 Finca el Origen Reserva, Viognier
Argentyna **PLN 160.00**

BIAŁE DELIKATNE

2007 L'Sophie, Grüener Veltliner
Austria **PLN 180.00**

2008 Viña Esmeralda Torres,
Muscat & Gewürztraminer
Hiszpania **PLN 150.00**

BIAŁE BOGATE

2007 Château Musar Cuvee Reserve, Obaideh
Liban **PLN 210.00**

2006 Mâcon Village Joseph Drouhin
Francja **PLN 185.00**

2001 Rossj Bass Angelo Gaja Chardonnay
Włochy **PLN 750.00**

WINA BIAŁE SŁODKIE

2003 Santo Spirito Vino Liqueroso Frescobaldi
Włochy **PLN 210.00**



WINA RÓŻOWE

2007 Finca Flichman Rose Malbec & Shiraz
Włochy **PLN 130.00**

WINA CZERWONE

SOCZYSTE CZERWIENIE

2008 Mount Riley, Pinot Noir
Nowa Zelandia **PLN 240.00**

2007 Negre Grenache
Hiszpania **PLN 250.00**

GŁADKIE CZERWONE

2006 Valdivieso, Merlot Single Vineyard
Chile **PLN 260.00**

2004 Finca Valpiedra Tempranillo Rioja
Hiszpania **PLN 310.00**

BOGATE CZERWONE

2004 Mas la Plana Torres, Cabernet Sauvignon
Hiszpania **PLN 480.00**

2003 Château neuf du Pape La Bernardine,
Maison Chapoutier **PLN 465.00**
Francja

2004 Tenuta dell' Ornellaia Bolgheri
Włochy **PLN 1,250.00**

2004 Sonoma, Zinfandel
California **PLN 230.00**

WPROWADZENIE | BUFET PRZEKĄSKOWY | MENU GALOWE | MENU SPECJALNE | 4 DANIOWE MENU | BUFETY | PRZERWY KAWOWE | NAPOJE

SZAMPANY | WINA BIAŁE | WINA RÓŻOWE | WINA CZERWONE | WÓDKI GATUNKOWE | KOKTAJLE

WÓDKI GATUNKOWE

GOLDEN ROSE

Mistrzowska kompozycja starannie dobranych kwiatów, owoców i ziół o nietuzinkowym różnym smaku i aromacie. Kobięcy charakter likieru podkreśla kwiat dzikiej róży będący symbolem miłości, namiętności i doskonałości

PLN 575.00

KRZESKA ZIOŁOWA

Polska w najlepszym wydaniu! Arcydzieło ze starannie dobranych i skomponowanych ziół, z ziem Podlasia

PLN 575.00

LIKIERY ETIUDA

Wytworzone z doskonałej jakości spirytusu zbożowego oraz specjalnie przygotowanego maceratu owoców i przypraw

PLN 210.00

WÓDKA CHOPIN

Wódka Chopin pierwsza i jedyna na świecie luksusowa wódka produkowana z ziemniaków, Chopin Potato Vodka jest wyrazem niezależności, oryginalności i wytworności. W 2006 roku Chopin Potato Vodka zdobyła podwójny złoty medal w konkursie World Spirits w San Francisco

PLN 575.00



KOKTAJLE

POLSKA MARTINI

Wódka Wyborowa, Żubrówka, Krupnik,
sok jabłkowy

PLN 28.00

POLSKA MOJITO

Gorzka Żołądkowa, świeże liście mięty,
woda gazowana

PLN 24.00