



HOTEL BRISTOL
WARSAW

THE
LUXURY
COLLECTION

MENU BANKIETOWE ŚWIĄTECZNA KOLACJA

Zapraszamy na wyjątkowe doznania
kulinarne i celebrację świątecznej atmosfery
w naszych stylowych wnętrzach
- Restauracji Marconi, Sali Malinowej
lub w jednym z naszych wyjątkowych
salonów bankietowych.

WIĘCEJ INFORMACJI:
sales.bristol@luxurycollection.com
T +48 22 55 11 825



ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE

MENU 1

145 PLN od osoby

Bałtycki śledź

Śledzie marynowane w korzennych przyprawach, carpaccio z buraka, kompresowane jabłko, słodko kwaśna cebula

Świąteczna pieczeń

Wieprzowina faszerowana grzybami, kiszona kapusta duszona w białym winie, zapiekane z majerankiem ziemniaki, sos z suszonych grzybów

Piernik

Płatki piernika, krem nugatowy, marynowane pomarańcze

MENU 2

165 PLN od osoby

Galaretka z karpem

Karp królewski, płatki migdałów, rodzynki, sos chrzanowy, marynowane buraki

Zupa grzybowa

Grzyby leśne, warzywa, kluseczki

Kaczka z pomarańczą

Pierś kaczki, sos i karmelizowane pomarańcze, kluseczki ziemniaczane, pieczony pasternak

Sernik makowy

Kremowy sernik, makowy mus, marynowane bakalie

MENU 3

195 PLN od osoby

Terina grzybowa

Grzyby, serek Philadelphia, zioła, galaretka Porto

Barszcz świąteczny

Kiszone buraki, wędzona śliwka, uszka z grzybami

Halibut

Filety halibuta, kremowe puree ziemniaczane, szpinak, sos bisque rakowy

lub

Sezonowana wołowina

Selekcyonowana polędwica Limousine, sos truflowy, kluseczki zapiekane z grzybami

Deser czekoladowy

Czekolada, marynowane mandarynki, lody makowe



ŚWIĄTECZNE PROPOZYCJE BUFETOWE

BUFET 1

MINIMUM 20 osób
145 PLN od osoby,
konsumpcja do 4 godzin
25% więcej za 6 godzin
50% więcej za 8 godzin

PRZYSTAWKI

Łosoś marynowany w stylu
skandynawskim, sos miodowo-
-muszardowy

Faszerowany sandacz,
sos tatarski, sałatka
z marynowanych ogórków

Śledzie z pomidorami
i marynowaną cebulą

Śledzie z grzybami
w oleju ziołowym

Rostbef wolno pieczony,
mus chrzanowy, relish
z marynowanych grzybów

Roladki z łososia z musem
chrzanowym, marynowane
buraczki

Carpaccio z pieczonych
buraków, mus z sera
pleśniowego, orzechy
z żurawiną w korzennym
syropie

SALAŃKI

Sałatka ziemniaczana z selerem
naciowym i boczkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa
z truflowym majonezem

Sałatka z buraków z wędzonym
twarogiem i suszonymi
śliwkami

BAR SAŁATKOWY

Wybór świeżych,
chrupiących sałat

Domowy winegret, dressing
jogurtowo-szczypiorkowy,
dressing z sera pleśniowego,
chrzan kremowy, sos śliwkowo-
miodowy

Ocet premium,
oliwa z oliwek extra virgin

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

Czarne i zielone oliwki, ogórek,
pomidorki cherry, marynaty

PIECZYWO

Wybór pieczywa, masło

ZUPA

Barszcz z uszkami

DANIA GORĄCE

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

Sandacz szafranowa
cebulka w śmietanie

Połądniczki wieprzowe
nadziewane grzybami,
sos tymiankowy

Eskalopki z indyka
z żurawiną i jabłkami

Ziemniaki z ziołami

Duszona czerwona kapusta

DESERY

Deser czekoladowy z wiśniami

Torcik piernikowy
z musem z białej czekolady

Delikatny sernik z bakaliami

Drożdżowa strucla zawijana
z makiem



ŚWIĄTECZNE PROPOZYCJE BUFETOWE

BUFET 2

MINIMUM 30 osób
165 PLN od osoby,
konsumpcja do 4 godzin
25% więcej za 6 godzin
50% więcej za 8 godzin

PRZYSTAWKI

Sandacz po kijewsku,
marynowane warzywa,
sos chrzanowy

Asortyment śledzi:
Z cebulą i olejem rzepakowym
z Góry św. Wawrzyńca
Śledzie w pomidorach,
marynowana cebulka
Śledzie w śmietanie z jabłkiem

Łosoś bellevue z sosem
szczypiorkowym

Piers z gęsi kłobudzkiej w stylu
carpaccio, dressing porzeczkowy,
sałaty

Pieczone mięsa: schab, rostbef
w kruszonym pieprzu, indyk
z tradycyjnymi dodatkami

Szynka parmeńska nadziewana
figami i szalotkami balsamico

Pasztet domowy z grzybami,
konfitura z żurawiny z gruszką
i chrzan śmietankowy

SALATKI

Polska sałatka jarzynowa,
majonez truflowy

Sałatka z jabłek i winogron
z serem pleśniowym i orzechami

Sałatka z pieczonych warzyw
z prażonym sezamem

Sałatka śledziowa z warzywami

BAR SAŁATKOWY

Wybór świeżych,
chrupiących sałat

Domowy winegret, dressing
jogurtowo-szcypiorkowy,
dressing z sera pleśniowego,
chrzan kremowy, sos śliwkowo-
miodowy

Ocet premium,
oliwa z oliwek extra virgin

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

Czarne i zielone oliwki, ogórek,
pomidorki cherry, marynaty

PIECZYWO

Wybór pieczywa, masło

ZUPA

Krem grzybowy, grzanki
maślane tymiankowe

DANIA GORĄCE

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

Barwena, łosoś, okoń morski,
sos ziołowy, palona cytryna

Kaczka pieczona,
sos z czerwonego wina,
duszona kapusta

Pieczeń jagnięca, sos truflowy

Ziemniaki pieczone
z ziołami i szalotką

Karmelizowane
buraczki z imbirem

DESERY

Jabłka karmelizowane
z cynamonem zapieczone
z kruszonką

Deser czekoladowy z wiśniami

Bakaliowy keks

Torcik piernikowy z musem
z białej czekolady

Delikatny sernik z bakaliami

Drożdżowa strucla zawijana
z makiem



NAPOJE

PAKIET 1

55 PLN od osoby / pakiet dostępny do 4 godzin
65 PLN od osoby / pakiet dostępny do 6 godzin
85 PLN od osoby / pakiet dostępny do 6 godzin

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

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

PAKIET 2

105 PLN od osoby / pakiet dostępny do 4 godzin
129 PLN od osoby / pakiet dostępny do 6 godzin
145 PLN od osoby / pakiet dostępny do 6 godzin

Grzane wino serwowane na powitanie gości
Białe wino Domain Laroche Le Chevalier Chardonnay
Czerwone wino Domain Laroche Le Chevalier Merlot
Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

PAKIET 3

115 PLN od osoby / pakiet dostępny do 4 godzin
139 PLN od osoby / pakiet dostępny do 6 godzin
149 PLN od osoby / pakiet dostępny do 6 godzin

Grzane wino serwowane na powitanie gości

Białe wino Domain Laroche Le Chevalier Chardonnay

Czerwone wino Domain Laroche Le Chevalier Merlot

Piwo lane - 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

135 PLN od osoby / pakiet dostępny do 4 godzin
155 PLN od osoby / pakiet dostępny do 6 godzin
170 PLN od osoby / pakiet dostępny do 6 godzin

Grzane wino serwowane na powitanie gości

Białe wino Domain Laroche Le Chevalier Chardonnay

Czerwone wino Domain Laroche Le Chevalier Merlot

Piwo lane - 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