



HOTEL BRISTOL  
WARSAW

THE  
LUXURY  
COLLECTION



## WIELKANOCNE MENU

OFERTA CATERINGOWA HOTELU BRISTOL, WARSAW

Szef Kuchni Michał Tkaczyk przygotował świąteczne menu inspirowane tradycyjnymi smakami, które wzbogacił nutą nowoczesności.

Więcej informacji:

[Sales.Bristol@luxurycollection.com](mailto:Sales.Bristol@luxurycollection.com)

T +48 22 55 11 825

Cena nie obejmuje dostawy i serwisu.

## PROPOZYCJA 1

Minimum 10 osób / 89 PLN + VAT / osoba

### PRZYSTAWKI

400 g/osobę

Wiejska szynka zawijana z sałatką jarzynową w galarecie  
Paszтет świąteczny, musztarda z rokitnika, marynowane gruszki  
Jajka z majonezem i rzeżuchą  
Krucze babeczki z musem paprykowym, sałatką ze szparag i pomidorków  
Krucze babeczki z musem z jajek i krewetką  
Krucze babeczki z musem z szynki wędzonej i jajkiem przepiórczym

### SALATKI

150 g /osobę

Sałátka ziemniaczana z białą kiełbasą i młodą cebulką  
Sałátka warzywna z łososiem wędzonym  
Sałátka z jajek z groszkiem i marynowanymi pieczarkami  
Wybór pieczywa, masło

### DESERY

120 g /osobę

Świąteczna babka lukrowana z pomarańczą  
Bakaliowa pascha z wanilią  
Tradycyjny mazurek

## PROPOZYCJA 2

Minimum 10 osób / 99 PLN + VAT / osoba

### PRZYSTAWKI

300 g/osobę

Wiejska szynka zawijana z sałatką jarzynową w galarecie  
Paszтет świąteczny, musztarda z rokitnika, marynowane gruszki  
Jajka z majonezem i rzeżuchą  
Krucze babeczki z musem paprykowym sałatką ze szparag i pomidorków  
Krucze babeczki z musem z jajek i krewetką  
Krucze babeczki z musem z szynki wędzonej i jajkiem przepiórczym

### SALATKI

120 g /osobę

Sałátka ziemniaczana z białą kiełbasą i młodą cebulką  
Sałátka warzywna z łososiem wędzonym  
Sałátka z jajek z groszkiem i marynowanymi pieczarkami

### DANIE GORĄCE

150 g /osobę

Pieczona świąteczna biała kiełbaska, sos chrzanowy na zakwasie żytnim z jajkiem  
Wybór pieczywa, masło

### DESERY

100 g /osobę

Świąteczna babka lukrowana z pomarańczą  
Bakaliowa pascha z wanilią  
Tradycyjny mazurek



### PROPOZYCJA 3

Minimum 10 osób / 109 PLN + VAT / osoba

#### PRZYSTAWKI

250 g/osobę

Rolada z kaczki z bakaliami,  
żurawina z chrzanem

Jajka nadziewane:

-mus z szynki

-łosoś wędzony

-ser pleśniowy

Krucze babeczki z musem paprykowym  
i krewetką

Łosoś marynowany w cytrusach i koperku

Tarta z warzywami, dip pomidorowy

Pieczone mięsa: schab, karkówka  
marynowana w miodzie, marynaty,  
śmietankowy chrzan, sos tatarski

#### SAŁATKI

120 g/osobę

Sałatka z białej kiełbasy z papryką  
i czerwona cebulą, dresing musztardowy

Sałatka z jajek ze szparami i łososiem  
wędzonym

Sałatka jarzynowa z cytrynowym  
majonezem

Wybór pieczywa, masło

#### ZUPA

200 g

Barszcz chrzanowy

Zakwas, świeżo tartą chrzan, śmietanka,  
jajko gotowane

#### DANIA GORĄCE

300 g/osobę

Medaliony sandacza, sos polski z jajkiem

Pieczona domowa kiełbasa, sos żurkowy,  
prażona cebulka

Rolada wołowa z grzybami, sos pieprzowy

Ziemniaki pieczone z ziołami i szalotką

Pieczone warzywa z miodem i cytryną

#### DESERY

100 g /osobę

Świąteczna babka w czekoladzie

Sernik z polewą kajmakową

Torcik ajerkoniak