



INTERCONTINENTAL®
WARSZAWA



Oferta Świąteczna

Kolacja Bufetowa

Bufet Świąteczny I

240 pln netto / osoba*

Bufet zimny

- marynowany w kiszonych burakach losoś / sałatka z kopru włoskiego / dressing truflowy
- pieczony w ziołach i wędzony rostbef wołowy / domowy sos tatarski / piklowana czerwona cebulka
- domowy paszтет z żurawiną / domowe pikle / suszona cebulka
- wolno pieczony karczek wieprzowy / sałatka ziemniaczana / gorczyca
- sałatka z pieczonego buraka i słonecznika / balsamiczny dressing / wędzony ser twarogowy
- śledź marynowany w suszonych grzybach / olej lniany / słodka cebula
- terina z mazurskich ryb / mus chrzanowy z koperkiem / kapary lilipucie

Bufet ciepły

- pieczona kaczka barbarie / sos z czerwonego wina z piernikiem i rodzynekami
- dorsz w ziołowej kruszonce / kiszona cytryna / sos z pieczonego jabłka i cydru
- wegański bigos z suską sechlońską / karmelizowana gruszka
- pieczone warzywa korzeniowe / oliwa rozmarynowa z pieczonym czosnkiem / czarnuszka
- kluseczki ziemniaczane / palone masło z szałwią / prażona cebulka
- pieczone ziemniaki / sól truflowa / ziołowe masło

Zupa

- velute grzybowy / oliwa majerankowa / ziołowe kluseczki
LUB
- barszcz czerwony z wędzoną śliwką / majeranek / mini pierożki z kapustą i grzybami

Bufet sałatkowy

- kolorowe sałaty
- marchew
- ogórek
- papryka
- pomidorki koktajlowe
- parmezan
- pierś kurczaka wolno gotowana
- sos vinaigrette
- sos tysiąca wysp

Bufet deserowy

- domowy makowiec z lukrem i kandyzowaną pomarańczą
- sernik z białą czekoladą i rodzynekami
- jablecznik z sosem waniliowym i żurawiną
- piernik ze śliwką

Stacja na żywo - opcja dodatkowa - 55 pln / osoba*

- wybór domowych pierogów
(z kapustą i grzybami / z dziczyzną i jałowcem / z ziemniakami i serem)

Kolacja Bufetowa

Bufet Świąteczny II

260 pln netto / osoba*

Bufet zimny

- marynowany w kiszonych burakach łosoś / sałatka z kopru włoskiego / dressing truflowy
- wybór pieczonych mięs i pasztetów / domowe pikle / majonez lubczykowy
- schab po warszawsku / majonez szczypiorkowy / jajko
- terina z mazurskich ryb / mus chrzanowy z koperkiem / kapary lilipucie
- tatar z wędzonych ryb / kapary / chrzan
- smażony dorsz / warzywa duszone w pomidorach / jabłko pieczone
- sałatka z pieczonego buraka i słonecznika / balsamiczny dressing / wędzony ser twarogowy
- sałatka jarzynowa / zielony groszek / jajko na twardo
- trio śledziowe (po kaszubsku / w śmietanie z jabłkiem i cebulką / w suszonych grzybach)

Bufet ciepły

- wolno pieczona wołowina / sos pieczeniowy z suszonymi grzybami / wędzona sól
- konfitowane udo kaczki / sos śliwkowy z kawą
- smażony karp / sos koperkowy / pieczona marchewka w miodzie wrzosowym
- dorsz w ziołowej kruszonce / kiszona cytryna / sos z pieczonego jabłka i cydru
- wegański bigos z suską sechlońską / karmelizowana gruszka
- pieczone warzywa korzeniowe / oliwa rozmarynowa z pieczonym czosnkiem / czarnuszka
- domowe kluseczki z sosem borowikowym / palone masło z szałwią /
- pieczone ziemniaki / sól truflowa / ziołowe masło

Zupa

- velouté grzybowy / oliwa majerankowa / ziołowe kluseczki
LUB
- barszcz czerwony z wędzoną śliwką / majeranek / mini pierożki z kapustą i grzybami

Bufet sałatkowy

- kolorowe sałaty
- marchew
- ogórek
- papryka
- pomidorki koktajlowe
- parmezan
- pierś kurczaka wolno gotowana
- sos vinaigrette
- sos tysiąca wysp

Bufet deserowy

- domowy makowiec z lukrem i kandyzowaną pomarańczą
- sernik z białą czekoladą i rodzynkami
- jablecznik z sosem waniliowym i żurawiną
- piernik ze śliwką
- brownie czekoladowe z żurawiną

Stacja na żywo - opcja dodatkowa - 55 pln / osoba*

- wybór domowych pierogów
(z kapustą i grzybami / z dziczyzną i jałowcem / z ziemniakami i serem)

*Cena nie zawiera podatku VAT | Do ceny doliczamy serwis w wysokości 12,5%
Czas trwania bufetu do 4 godzin | Stacja na żywo maksymalnie do 1,5 godziny

Kolacja w formie bufetu - 380 pln netto / osoba*

Stacja na żywo

- wolno pieczona troć / kremowa piana z borowika / czarny czosnek

Bufet ciepły

- konfitowane udo kaczki / glazura śiwkowo-kokosowa / kompresowana antonówka w trawie żubrowej
- wolno gotowane policzki wołowe / sos z kawy i rozmarynu / chrust ziołowy / wędzony majonez
- pieczony jesiotr / emulsja porowo-ziemniaczana / espelette / oliwa ziołowa
- kasza pęczka z makiem, kokosem i rodzynkami
- pieczone w sianie ziemniaki / wędzona kwaśna śmietana / majonez z palonego siana
- kiszona kapusta w kokosie i curry / kolendra / limonka / gruszka
- pieczone warzywa / czarnuszka / emulsja truflowa

Bufet zimny

- opalony sianem losoś / sałatka z kaszy gryczanej / dressing z pieczonego buraka
- matjas holenderski / piklowana czerwona cebulka / tatar z suszonych grzybów
- pastrami z kaczki / śliwka w occie piwnym / popcorn z kaszy gryczanej
- połędwiczka wieprzowa w miodzie wrzosowym i pistacjach / domowy sos tatarski
- sałatka ziemniaczana / wędzony pstrąg / szczypiorek / gorczyca
- carpaccio z pieczonego buraka / wędzony twaróg / konfitura cytrynowo-tymiankowa

Zupy

- zupa grzybowa na żytnim zakwasie / brusznicza / oliwa majerankowa / ziołowe kluseczki
- barszcz z kiszonych buraków / smalec z czerwonej fasoli / kwaśna śmietana

Bufet deserowy

- kutia wigilijna
- pleśniak z konfitura z powideł krzeszowskich
- domowy makowiec z lukrem i kandyzowaną pomarańczą
- sernik z białą czekoladą i rodzynkami
- jablecznik z sosem waniliowym i żurawiną
- piernik ze śliwką
- brownie czekoladowe z żurawiną

bufet by
platter
by Karol Okrasa



Kolacja Serwowana

Menu serwowane I

240 pln netto / osoba*

- matjas holenderski / majonez szczypiorkowy / wędzona kwaśna śmietana / czarna soczewica z ogórkiem
- consommé grzybowe / ziołowe kluseczki / oliwa majerankowa
- udo kaczki / sos śliwkowo-kawowy / pęczak z makiem
- pieczony sernik z białą czekoladą / palone mleko / konfitura z wiśni z cynamonem

Menu serwowane II

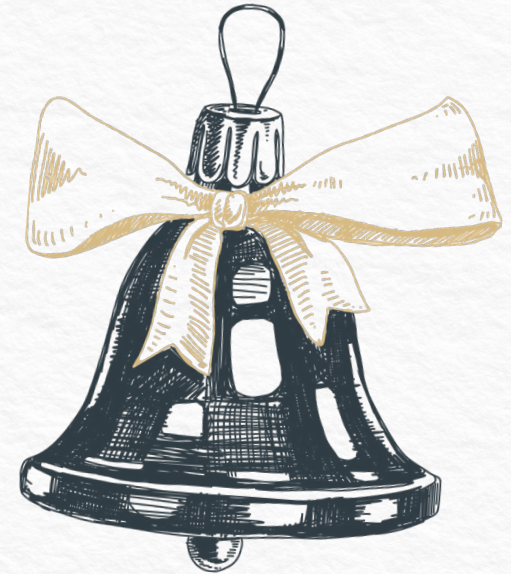
280 pln netto / osoba*

- marynowany łosoś w wiśniówce/ sałatka z pieczonych buraków z kolendrą / dressing truflowy
- krem buraczany / ocet sherry / wędzony twaróg
- smażony halibut / pureé selerowe / sałatka z kopru włoskiego / czarna soczewica LUB**
gicz jagnięca / sos z fermentowanego pieprzu / trufłowe ziemniaki / pieczona marchew
- strudel jabłkowy / piwne zabaglione / suszona żurawina / ser twarogowy

Menu serwowane III

340 pln netto / osoba*

- ceviche z troci / czerwona pomarańcza / kremowy serek / chilli
- ravioli z borowikami / emulsja trufłowa / smażona szalwia
- smażony szkocki łosoś / kuskus izraelski z burakami / sałatka z rukwi wodnej
- polędwica wołowa wolno pieczona / sos tymiankowy z suszonymi grzybami / zapiekanka ziemniaczana / trufłowy seler
- czekoladowe brownie z wędzoną śliwką / sos angielski z makiem



Pakiety Napojów



Pakiet Bezalkoholowy

Do 2 godzin – 65 PLN netto od osoby*

Do 4 godzin – 85 PLN netto od osoby*

Do 6 godzin – 105 PLN netto od osoby*

- Napoje gazowane
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Kawa, wybór herbat

Pakiet II

Do 2 godzin – 155 PLN netto od osoby*

Do 4 godzin – 175 PLN netto od osoby*

Do 6 godzin – 195 PLN netto od osoby*

- Drink powitalny: świąteczne grzane wino,
- kieliszek wina musującego lub nalewka
- Białe i czerwone wino
- Piwo beczkowe
- Wódka Ostoya
- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa, wybór herbat

Pakiet I

Do 2 godzin – 145 PLN netto od osoby*

Do 4 godzin – 165 PLN netto od osoby*

Do 6 godzin – 185 PLN netto od osoby*

- Drink powitalny: świąteczne grzane wino,
- kieliszek wina musującego lub nalewka
- Białe i czerwone wino
- Piwo beczkowe
- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa, wybór herbat

Pakiet III

Do 2 godzin – 175 PLN netto od osoby*

Do 4 godzin – 195 PLN netto od osoby*

Do 6 godzin – 215 PLN netto od osoby*

- Drink powitalny: świąteczne grzane wino,
- kieliszek wina musującego lub nalewka
- Białe i czerwone wino
- Piwo beczkowe
- Wódka Żubrówka lub Ostoya
- Havana Club 3 yo
- Gin Seagram's
- Johnnie Walker
- Jim Beam
- Campari
- Martini Bianco
- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa, wybór herbat