



INTERCONTINENTAL®

WARSZAWA



Oferta Świąteczna

Kolacja Bufetowa

Bufet Świąteczny I

250 pln netto / osoba*

Bufet zimny

- marynowany w kiszonych burakach łosoś / sałatka z kopru włoskiego / dressing truflowy
- pieczony w ziołach i wędzony rostbef wołowy / domowy sos tatarski / piklowana czerwona cebulka
- domowy pasztet 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 szalwią / 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
- jabłecznik 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)

*Cena nie zawiera podatku VAT | Do ceny doliczamy serwis w wysokości 12,5%
Oferta dla minimum 20 osób | Czas trwania bufetu do 4 godzin | Stacja na żywo maksymalnie do 1,5 godziny

Kolacja Bufetowa

Bufet Świąteczny II

280 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 rodzynekami
- 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%
Oferta dla minimum 20 osób | Czas trwania bufetu do 4 godzin | Stacja na żywo maksymalnie do 1,5 godziny

Kolacja Serwowana

Menu serwowane I

260 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

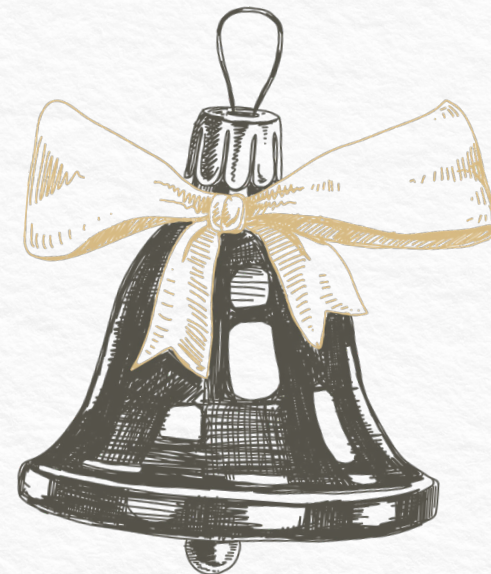
300 pln netto / osoba*

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

Menu serwowane III

360 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 – 80 PLN netto od osoby*

Do 4 godzin – 90 PLN netto od osoby*

Do 6 godzin – 100 PLN netto od osoby*

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

Pakiet II

Do 2 godzin – 180 PLN netto od osoby*

Do 4 godzin – 195 PLN netto od osoby*

Do 6 godzin – 210 PLN netto od osoby*

- Drink powitalny: świąteczne grzane wino, lub 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 – 165 PLN netto od osoby*

Do 4 godzin – 180 PLN netto od osoby*

Do 6 godzin – 195 PLN netto od osoby*

- Drink powitalny: świąteczne grzane wino, lub 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 – 205 PLN netto od osoby*

Do 4 godzin – 220 PLN netto od osoby*

Do 6 godzin – 235 PLN netto od osoby*

- Drink powitalny: świąteczne grzane wino, lub kieliszek wina musującego lub nalewka
- Białe i czerwone wino
- Piwo
- Wódka
- Rum (Bacardi 4YO)
- Gin (Gordon's / Gordon's 0%)
- Whisky (Johnnie Walker Blonde)
- Liqueur (Campari / Aperol)
- Vermouth (Martini Rosso / Bianco)
- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa, wybór herbat