

SOFITEL

WARSAW VICTORIA



*Black Swiss
Candle Light*

24.12.2023
Bufet wigilijny



Christmas Eve
buffet menu

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Bar ostrygowy

Oyster bar

Tatar z łososia, kapary, koper, szalotka

Salmon tartare, capers, dill, shallots

Wędzony na ciepło dorsz, musztarda francuska, miód, chili

Hot smoked cod, French mustard, honey, chili

Łosoś gravlax, sos musztardowy, koperek, biały pieprz

Gravlax salmon, mustard sauce, dill, white pepper

Wybór śledzi w trzech smakach: w oleju z grzybami, śmietanie, sosie pomidorowym

Pickled herring three ways: oil & marinated mushrooms, cream, tomato sauce

Galantyna z sandacza z karmelizowanymi owocami i sosem remoulade

Candied fruit stuffed pikeperch roulade & remoulade sauce

Wybór pieczonych i wędzonych mięs z dodatkami: ćwikła, mus chrzanowy, korniszony, marynowane grzyby, sos żurawinowy

Polish cold cuts with condiments: beet horseradish, horseradish mousse, gherkin, marinated mushrooms, cranberry sauce

Carpaccio z pieczonego buraka, karmelizowane orzechy, dressing balsamiczny, marynowane warzywa *WEGE*

Beetroot carpaccio, caramelized nuts, balsamic vinaigrette, marinated vegetables *WEGE*

Pasztet z gęsi z żurawiną, konfitura z czerwonej cebuli

Goose pâté with cranberries, red onion jam

Wybór francuskich serów, suszone owoce, orzechy, winogrona

French Cheese platter, dried fruit, nuts, grapes

SALATKI / SALADS

Bar sałatkowy *WEGE*

Salad bar *WEGE*

Sałatka śledziowa, buraki, jabłko

Herring, apple, beetroot salad

Sałatka z pieczonych warzyw korzeniowych, kozi ser, karmelizowane orzechy *WEGE*

Roasted root vegetables salad with goat's cheese & caramelized nuts *WEGE*

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Polish vegetable salad

Sałatka z pieczonej dyni marynowanej w chili i syropie klonowym *WEGE*

Roasted pumpkin salad with maple syrup & chili *WEGE*



ZUPY / SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami *WEGE*

Red beetroot soup (borscht) mushroom dumplings *VEGE*

Consome z suszonych grzybów z warzywami i ziemniakami *WEGE*

Dried mushroom consommé with vegetables & potatoes *VEGE*

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pieczony sandacz z sosem borowikowym z tymiankiem i białym winem

Roasted pikeperch and king boletus mushroom sauce with thyme & white wine

Pierogi z kapustą i grzybami z cebula confit *WEGE*

Dumplings with sauerkraut & mushrooms with onion confit *VEGE*

Rolada z karpia z rodzynkami i sosem z pieczonej cebuli z prażonymi migdałami

Carp roulade with raisins with roasted onion sauce & roasted almonds

Pieczona kaczka z karmelizowanymi jabłkami i sosem pomarańczowym

Roasted duck, caramelized apples and orange sauce

Gnocchi buraczane z rozmarynem *WEGE*

Beetroot gnocchi with rosemary *VEGE*

Ravioloni z warzywami korzeniowymi i wędzonym serem *WEGE*

Ravioloni with roots vegetables & smoked cheese *VEGE*

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO / LIVE COOKING STATION

Wędzony na ciepło filet z łososia z dodatkami

Hot smoked salmon with condiments

DODATKI / SIDES

Brokuły z masłem ziołowym i prażonymi migdałami *WEGE*

Broccoli with herb butter and roasted almonds *VEGE*

Pieczona dynia z cynamonem i syropem klonowym *WEGE*

Baked pumpkin with cinnamon and maple syrup *VEGE*

Kiszona kapusta z grzybami, olejem lnianym i kminkiem *WEGE*

Sauerkraut with mushrooms and linseed oil & caraway *VEGE*

Pieczone ziemniaki francuskie z rozmarynem i czosnkiem *WEGE*

Roasted French potatoes with rosemary & garlic *VEGE*

Czerwona kapusta z jabłkiem, rodzynkami i cynamonem *WEGE*

Red cabbage, apples, raisins & cinnamon *VEGE*



DESERY / DESSERTS

Keks z kandyzowanymi owocami

Candied fruit cake

Kutia

Kutia

Kompot z suszonych owoców *WEGE*

Dried fruit compote *VEGE*

Ciasto marchewkowe *WEGE*

Carrot cake *VEGE*

Piernikowy crème brûlée

Gingerbread crème brûlée

Strudel makowy

Poppy seeds strudel

NAPOJE / DRINKS

Kawa/ herbata/ woda/ soki

Coffee/ tea/ mineral water/ juices

CENA / PRICE

Z napojami bezalkoholowymi 350 PLN/osoba*

With soft drinks PLN 350/per person*

*** Cena brutto. Dzieci od 2. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.**

*** Gross price. Children from 2 till 12 get 50% discount.**



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

PLEASE CONTACT US

Tomasz Jaworski

Food and Beverage Manager

e-mail: Tomasz.Jaworski@sofitel.com

tel.: +48 696 423 601

25.12.2023
Świąteczny brunch
Szefa Kuchni

.....

Chef's Christmas
brunch

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Stacja z owocami morza: ostrygi, krewetki, marynowane małże, przegrzebki

Seafood stations: oysters, shrimps, marinated mussels, scallops

Wędzony na ciepło dorsz, musztarda francuska, miód, chili

Hot smoked cod, French mustard, honey, chili

Tatar wołowy, musztarda francuska, marynowane grzyby, koniak

Beef tartare, French mustard, marinated mushrooms & cognac

Wybór pieczonych i wędzonych mięs z dodatkami: ćwikła, mus chrzanowy, korniszony, marynowane grzyby, sos żurawinowy

Polish cold cuts with condiments: beetroot horseradish, horseradish mousse, gherkin, marinated mushrooms, cranberry sauce

Schab po warszawsku, faszerowany musem chrzanowym

Warsaw style pork loin, stuffed with horseradish mousse

Wybór francuskich serów, suszone owoce, orzechy, winogrona

French cheese platter, dried fruit, nuts, grapes

SAŁATKI / SALADS

Bar sałatkowy z dodatkami *WEGE*

Salad bar with condiments *VEGE*

Sałatka ze szpinaku z serem pleśniowym i pieczoną gruszką

Spinach, blue cheese and roasted pear salad

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Polish vegetable salad

Sałatka z wędzoną pierśią z gęsi i pomarańczami

Smoked goose breast and orange salad

ZUPY / SOUPS

Zupa krem z pieczonej dyni z piernikiem i cynamonem *WEGE*

Roasted pumpkin soup with gingerbread & cinnamon *VEGE*

Consommé z bażanta, domowy makaron z ziołami

Pheasant consommé, homemade pasta with herbs



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Grillowany filet z łososia z sosem homarowym, oliwą ziołową i pomidorami concase

Grilled salmon with lobster sauce with herbs oil & tomato concase

Gotowany sandacz z sosem rakowym i koperkiem

Steamed pikeperch with crayfish & dill sauce

Rolada z kurczaka z suszonymi owocami i sosem winogronowym z piernikiem

Stuffed chicken roulade, dried fruit with grapes & gingerbread sauce

Udko z kaczki confit z sosem imbirowo morelowym

Duck leg confit with ginger and apricot sauce

Policzki wołowe z sosem z karmelizowanej cebuli

Beef cheeks with caramelized onion sauce

Gnocchi z borowikami, masło, zioła *WEGE*

Gnocchi with boletus mushrooms, butter & herbs *VEGE*

Ravioli z paloną kaszą gryczaną, twarogiem i miętą *WEGE*

Ravioli with roasted buckwheat, cottage cheese & mint *VEGE*

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO / LIVE COOKING STATION

Pieczony rostbef wołowy marynowany w ziołach i musztardzie francuskiej

Roasted roastbeef marinated in herbs and French mustard

DODATKI / SIDES

Gotowane warzywa, masło ziołowe *WEGE*

Boiled vegetables, herb butter *VEGE*

Zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem *WEGE*

Potato gratin with rosemary *VEGE*

Pieczone buraki z solą morską i rozmarynem *WEGE*

Baked beetroot with sea salt and rosemary *VEGE*



DESERY / DESSERTS

Domowy sernik

Homemade cheesecake

Mus czekoladowy z koniakiem

Chocolate mousse with cognac

Bûche de Noël

Bûche de Noël

Piernik z konfiturą śliwkową

Gingerbread with plum jam

Tarta cytrynowa *WEGE*

Lemon tart *VEGE*

NAPOJE / DRINKS

Kawa/herbata/woda/soki

Coffee/tea/mineral water/juices

CENA / PRICE

Z napojami bezalkoholowymi 280 PLN/osoba*

With soft drinks PLN 280/per person*

*** Cena brutto. Dzieci od 2. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.**

* Gross price. Children from 2 till 12 get 50% discount.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

PLEASE CONTACT US

Tomasz Jaworski

Food and Beverage Manager

e-mail: Tomasz.Jaworski@sofitel.com

tel.: +48 696 423 601