



Candle Ritual



Spis treści

Table of contents

CELEBRACJA PEŁNA BLASKU
A CELEBRATION FULL OF SHINE
strona 4 / page 4

STWÓRZ WŁASNY BUFET
CREATE YOUR OWN BUFFET
strona 7 / page 7

ŚWIĄTECZNE MENU BUFETOWE I
CHRISTMAS BUFFET MENU I
strona 15 / page 15

ŚWIĄTECZNE MENU BUFETOWE II
CHRISTMAS BUFFET MENU II
strona 18 / page 18

PAKIETY NAPOJÓW W ŚWIĄTECZNEJ AURZE
BEVERAGE PACKAGES IN A CHRISTMAS AURA
strona 22 / page 22

Celebracja pełna blasku

A celebration full of shine

W pokrytej śniegiem Warszawie jest jedno miejsce, które przyciąga blaskiem – Sofitel Warsaw Victoria, hotel pełen magii, położony w samym sercu wiecznie tętniącego życiem miasta. Wraz z przekroczeniem jego progu niepowtarzalna aura wypełnia serca francuską radością życia, inspirując do celebracji w nietuzinkowy sposób. To tutaj podczas świąt znajdą Państwo swoją oazę spokoju, otulą siebie i współpracowników przyjemnym ciepłem celebracji, pisząc wspólnie z nimi niezapomnianą bożonarodzeniową opowieść.

In snow-covered Warsaw, there is one place that shines brightly – Sofitel Warsaw Victoria, a hotel full of magic, located in the very heart of the city that never sleeps. As you step through its doors, a unique aura engulfs your hearts with French joie de vivre, inspiring a celebration in a truly exceptional way. It is here, during the holidays, that you will find your oasis of tranquility, wrapping yourself and your colleagues in the welcoming embrace of celebration, crafting together an unforgettable Christmas tale.





Stwórz własny bufet i zaczaruj święta wybitnymi smakami

Create your own buffet and enchant your Christmas with exquisite flavors

BUFET OD 30 OSÓB / BUFFET FROM 30 PERSONS

3 przystawki, 3 sałatki, 1 zupa, 3 dania główne, 2 dodatki, 4 desery
3 appetizers, 3 salads, 1 soup, 3 main courses, 2 sides, 4 desserts
220 PLN netto na osobę / PLN 220 net per person

4 przystawki, 5 sałatek, 2 zupy, 5 dań głównych, 3 dodatki, 5 deserów
4 appetizers, 5 salads, 2 soups, 5 main courses, 3 sides, 5 desserts
250 PLN netto na osobę / PLN 250 net per person

5 przystawek, 5 sałatek, 2 zupy, 6 dań głównych, 4 dodatki, 6 deserów
5 appetizers, 5 salads, 2 soups, 6 main courses, 4 sides, 6 desserts
300 PLN netto na osobę / PLN 300 net per person

Stacja gotowania na żywo / Live cooking station

75 PLN netto na osobę (1 wybór) do 2 godzin /
PLN 75 net per person (1 choice) up to 2 hours

Bufet uzupełniany do 3 godzin. Czas trwania bufetu: 4 godziny. Dodatkowa godzina - opłata 20%

Refreshing of buffet will be for the duration of 3 hours. Duration of the buffet will be for 4 hours.
Extra hour - additional 20% charge



PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z łososia, kapary, koper, szalotka
Salmon tartare, capers, dill, shallots

Wędzony na ciepło dorsz,
musztarda francuska, miód, chilli
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
Choice of pickled herring in three ways: oil and marinated mushrooms, sour cream,
tomato sauce

Galantyna z sandacza z karmelizowanymi owocami i sosem rémoulade
Dried fruit stuffed pikeperch roulade and remoulade sauce

Karp po żydowsku, rodzynki, karmelizowana cebula, prażone migdały
Gefilte carp fish, raisins, caramelized onion, roasted almonds

Wybór pieczonych i wędzonych mięs z dodatkami / ćwikła, mus chrzanowy,
korniszony, marynowane grzyby, sos żurawinowy
Selection of roasted and smoked meats with condiments / beet horseradish,
horseradish mousse, gherkin, marinated mushrooms, cranberry sauce

Schab po warszawsku faszerowany musem chrzanowym
Warsaw style pork loin stuffed with horseradish mousse

Carpaccio z pieczonego buraka, karmelizowane orzechy, dressing
balsamiczny, marynowane warzywa
Beetroot carpaccio, caramelized nuts, balsamic vinaigrette, marinated vegetables

Pasztet z gęsi z żurawiną, konfitura z czerwonej cebuli
Goose pâté with cranberries, red onion jam

Terrina warzywna, karmelizowane warzywa korzeniowe, pesto
Vegetable pate, caramelized root vegetables, pesto

Wybór francuskich serów, suszone owoce, orzechy, winogrona
French cheese platter, dried fruit, nuts, grapes

SAŁATKI / SALADS

Salatka śledziowa, buraki i jabłko
Herring salad, beetroot and apple

Salatka z pieczonych warzyw korzeniowych, kozi ser,
karmelizowane orzechy
Roasted root vegetable salad, goat cheese, caramelized nuts

Salatka ze szpinaku z serem pleśniowym i pieczoną gruszką
Spinach salad with blue cheese and roasted pear

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Polish vegetable salad

Salatka z wędzoną pierśią z gęsi i pomarańczami
Smoked goose breast salad with oranges

Salatka z pieczonej dyni marynowanej w chilli i syropie klonowym
Maple roasted pumpkin salad with chili

ZUPY / SOUPS

Zupa krem z pieczonej dyni z piernikiem i cynamonem
Cream of roasted pumpkin with gingerbread and cinnamon

Barszcz czerwony z uszkami
Red beetroot soup (borsch) with mushroom tortellini

Zupa krem z pieczonego buraka z oliwą rozmarynową
Cream of roasted beetroot with rosemary oil

Consommé z suszonych grzybów z warzywami i ziemniakami
Dried mushroom consommé with vegetables and potatoes

Zupa z pieczonej papryki z kozim serem i rozmarynem
Roasted bell pepper soup with goat cheese and rosemary

Kapuśniak na wędzonych żeberkach wieprzowych
Sauerkraut soup on smoked pork ribs

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Grillowany filet z łososia z sosem koperkowym i pomidorami confit
Grilled salmon fillet with dill sauce and tomato confit

Pieczony sandacz z sosem borowikowym z tymiankiem i białym winem
Roasted pikeperch with porcini mushroom sauce with thyme and white wine

Gotowany sandacz z sosem rakowym i koperkiem
Steamed pikeperch with crayfish sauce and dill

Kotleciki rybne, sos homarowy, oliwa ziołowa i pomidory concase
Fish cake with lobster sauce, herb oil and tomato concase

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulą confit
Sauerkraut and mushroom dumplings with onion confit

Rolada z kurczaka z suszonymi owocami i sosem winogronowym z piernikiem
Chicken roulade with dried fruit and grape and gingerbread sauce

Rolada z karpia z rodzynkami i sosem z pieczonej cebuli z prażonymi migdałami
Carp roulade with raisins and baked onion sauce with roasted almonds

Polędwiczka wieprzowa, sos śliwkowy
Pork medallions, plum sauce

Pieczona kaczka z karmelizowanymi jabłkami i sosem pomarańczowym
Roasted duck with caramelized apples and orange sauce

Udko z kaczki confit z sosem imbirowo-morelowym
Duck leg confit with ginger-apricot sauce

Policzki wołowe z sosem z karmelizowanej cebuli
Beef cheeks with caramelized onion sauce

Wolno gotowany udziec jagnięcy, sos rozmarynowy
Braised leg of lamb, rosemary sauce

Gnocchi buraczane z rozmarynem
Beetroot gnocchi with rosemary

Gnocchi z borowikami, masło, zioła
Porcini gnocchi, butter, herbs



Ravioli z paloną kaszą gryczaną, twarogiem i miętą
Ravioli with roasted buckwheat, quark and mint

Ravioloni z warzywami okopowymi i wędzonym serem
Ravioloni with root vegetables and smoked cheese

DODATKI / SIDES

Brokuły z masłem ziołowym i prażonymi migdałami
Broccoli with herb butter and roasted almonds

Pieczona dynia z cynamonem i syropem klonowym
Baked pumpkin with cinnamon and maple syrup

Pieczone warzywa korzeniowe z miodem i tymiankiem
Roasted root vegetables with honey and thyme

Kiszona kapusta z grzybami, olejem lnianym i kminkiem
Sauerkraut with mushrooms, linseed oil and caraway

Pieczone ziemniaki francuskie z rozmarynem i czosnkiem
Roasted French potatoes with rosemary and garlic

Pieczona marchewka z miodem i imbirem
Baked carrots with honey and ginger

Czerwona kapusta z jabłkiem, rodzynkami i cynamonem
Red cabbage with apples, raisins and cinnamon

Pieczone buraki z solą morską i rozmarynem
Baked beetroot with sea salt and rosemary

DESERY / DESSERTS

Mus czekoladowy z wiśniami i kardamonem
Chocolate mousse with cherries and cardamom

Domowy sernik z rodzynekami
Homemade cheesecake with raisins

Ciasto czekoladowe z orzechami
Chocolate cake with nuts

Keks z kandyzowanymi owocami
Fruit cake with candied fruit

Piernikowy crème brûlée
Gingerbread crème brulee

Szarlotka z sosem waniliowym
Apple pie with vanilla sauce

Piernik ze śliwkową konfiturą
Gingerbread with plum jam

Ciasto marchewkowe
Carrot cake

Kutia
Kutia

Sernik z makiem
Cheesecake with poppy seeds

Makowiec
Poppy seed cake

Kompot z suszonych i wędzonych owoców
Dried & smoked fruit compote

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO / LIVE COOKING STATION

**Pieczona szynka wieprzowa marynowana
w syropie klonowym i burbonie**
Roasted pork ham marinated in maple syrup and bourbon

Pieczony rostbeef marynowany w ziołach i musztardzie francuskiej
Roasted roastbeef marinated in herbs and French mustard

Pieczony udziec jagnięcy, fasola, pomidory confit
Roasted leg of lamb, baked beans, tomato confit

Wędzony na ciepło łosoś z miodem, musztardą i chilli
Hot smoked salmon with honey, chili and mustard





Świąteczne menu bufetowe I / 220 PLN netto za osobę

Christmas buffet menu I / PLN 220 net per person

BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem i jajkiem
przeziórczym

Traditional vegetable salad with homemade mayonnaise and quail egg

Sałatka z jarmużem, pieczoną dynią, orzechami pekan i granatem

Kale salad, roasted pumpkin, pecans and pomegranate

Wybór śledzi w trzech smakach: salsa pomidorowa / olej lniany, grzyby /
śmietana, jabłko, ziele angielskie

Selection of herring in three flavors / tomato salsa / linseed oil, mushrooms / sour cream,
apple, allspice

Terrina z sandacza z mussem rakowym i sosem tatarskim

Zander terrine with crayfish mousse and tartare sauce

Roladki z wolno pieczonego schabu z mussem maślano-chrzanowym
i natką pietruszki

Slow-roasted pork loin rolls with butter-horseradish mousse and parsley

Sałatka z pieczonych buraków z marynowanymi kurkami, wędzonym
twarogiem, prażonymi pestkami dyni, dressingiem z musztardą francuską
i syropem klonowym

Roasted beetroot salad with marinated chanterelles, smoked quark,
roasted pumpkin seeds, French mustard dressing and maple syrup

Masła smakowe i wybór pieczywa

Flavored butters and bread selection

ZUPA / SOUP

Barszcz czerwony z uszkami

Red beetroot soup (borsch) with mushroom tortellini

BUFET GORĄCY / HOT BUFFET

Rolada z karpia z rodzynkami w sosie z pieczonej cebuli z migdałami
Carp roulade with raisins in roasted onion sauce with almonds

Filet z sandacza w sosie z grzybów leśnych z rozmarynem
Zander fillet in wild mushroom sauce with rosemary

Pierogi z kapustą i grzybami, prażona cebula, masło klarowane
Sauerkraut and mushroom dumplings, roasted onion, clarified butter

Ziemniaki francuskie z confitowanym czosnkiem i świeżymi ziołami
French potatoes with garlic confit and fresh herbs

Gnocchi nadziewane borowikami, kozim serem i truflami
Gnocchi stuffed with porcini mushrooms, goat cheese and truffles

Pieczone warzywa korzenne z miodem i tymiankiem
Roasted root vegetables with honey and thyme

BUFET DESEROWY / DESSERT BUFFET

Domowy sernik z rodzynkami
Homemade cheesecake with raisins

Keks z kandyzowanymi owocami
Cake with candied fruit

Piernikowy crème brûlée
Gingerbread cream brulle

Ciastko czekoladowe z powidłami śliwkowymi
Chocolate cake with plum jam

Makowiec
Poppy seed cake

Kompot z suszonych i wędzonych owoców
Dried and smoked fruit compote



Świąteczne menu bufetowe II / 250 PLN netto za osobę

Christmas buffet menu II / PLN 250 net per person



BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

Tatar z łososia z szalotką, kaparami i koperkiem
Salmon tartare with shallots, capers, and dill

Sałatka z wędzonymi ziemniakami, tuńczykiem, zielonym groszkiem i oliwkami
Smoked potato salad, tuna, green peas and olives

Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem i jajkiem przepiórczym
Traditional vegetable salad with homemade mayonnaise and quail egg

Wybór mięs pieczonych i wędlin, marynowane grzyby, ćwikła z chrzanem
Selection of roasted meats and cold meats, pickled mushrooms, beetroot with horseradish

Wybór śledzi w trzech smakach: salsa pomidorowa / olej lniany, grzyby / śmietana, jabłko, ziele angielskie
Selection of herring in three flavors / tomato salsa / linseed oil, mushrooms / sour cream, apple, allspice

Carpaccio z pieczonych buraków w soli morskiej, kozi ser, orzechy włoskie, rucola, chipsy z jarmużu
Roasted beet carpaccio in sea salt, goat cheese, walnuts, arugula, kale chips

Polędwiczka z dorsza z warzywami duszonymi z pomidorami i musztardą dijon
Cod tenderloin with vegetable stew with tomatoes and Dijon mustard

Masła smakowe i wybór pieczywa
Flavored butters and bread selection

ZUPA / SOUP

Barszcz czerwony z uszkami
Red beetroot soup (borsch) with mushroom tortellini

Aksamitny krem z grzybów leśnych z estragonem
Velvety cream of wild mushroom with tarragon



BUFET GORĄCY / HOT BUFFET

Kotleciki z łososia w sosie homarowym, confitowane pomidory
Salmon cutlets in lobster sauce, tomato confit

Sandacz w sosie borowikowym z tymiankiem i białym winem
Zander in porcini sauce with thyme and white wine

Rolada z perliczki z pistacjami, sos z boczniakami i chorizo
Guinea fowl roulade with pistachios, oyster mushroom sauce and chorizo

Zapiekanka ziemniaczana z grana padano
Potato casserole with grana padano

Marchew pieczona z miodem i prażonym sezamem
Roasted carrots with honey and sesame seeds

Pierogi z kapustą i grzybami, prażona cebula, masło klarowane
Sauerkraut and mushroom dumplings, roasted onion, clarified butter

Buraczane gnocchi nadziewane mascarpone i orzechami
Beetroot gnocchi stuffed with mascarpone and nuts

BUFET DESEROWY / DESSERT BUFFET

Domowy sernik z rodzynkami
Homemade cheesecake with raisins

Keks z kandyzowanymi owocami
Cake with candied fruit

Piernikowy crème brûlée
Gingerbread cream brulle

Ciasto miodowe z orzechami
Honey cake with nuts

Ciastko czekoladowe z powidłami śliwkowymi
Chocolate cake with plum jam

Makowiec
Poppy seed cake

Kompot z suszonych i wędzonych owoców
Dried and smoked fruit compote

Pakiety napojów w świątecznej aurze

Beverage packages in a Christmas aura

VICTORIA

Soki owocowe / napoje gazowane / woda mineralna / kawa i herbata /
kompot z suszu

Fruit juices / soft drinks / mineral water / selection of coffee and tea / dried fruit compote
DO 4 GODZIN / UP TO 4 HOURS — 69 PLN; DO 6 GODZIN / UP TO 6 HOURS — 86 PLN
+ 1 GODZINA / + 1 HOUR — 18 PLN

VICTORIA 1

Wino białe i czerwone / piwo / soki owocowe / napoje gazowane / woda
mineralna / kawa i herbata / kompot z suszu

White and red wine / beer / fruit juices / soft drinks / mineral water / selection of coffee and
tea / dried fruit compote
DO 4 GODZIN / UP TO 4 HOURS — 176 PLN; DO 6 GODZIN / UP TO 6 HOURS — 205 PLN
+ 1 GODZINA / + 1 HOUR — 42 PLN

VICTORIA 2

Wódka / wino białe i czerwone / piwo / soki owocowe / napoje gazowane /
woda mineralna / kawa i herbata / kompot z suszu

Vodka / white and red wine / beer / fruit juices / soft drinks / mineral water / selection of
coffee and tea / dried fruit compote
DO 4 GODZIN / UP TO 4 HOURS — 198 PLN; DO 6 GODZIN / UP TO 6 HOURS — 242 PLN
+ 1 GODZINA / + 1 HOUR — 52 PLN

VICTORIA 3

Whisky / wódka / wino białe i czerwone / piwo / soki owocowe / napoje
gazowane / woda mineralna / kawa i herbata / kompot z suszu

Whiskey / vodka / white and red wine / beer / fruit juices / soft
drinks / mineral water / selection of coffee and tea / dried fruit compote
DO 4 GODZIN / UP TO 4 HOURS — 236 PLN; DO 6 GODZIN / UP TO 6 HOURS — 285 PLN
+ 1 GODZINA / + 1 HOUR — 63 PLN

DODATKOWO / ADDITIONALLY: WELCOME DRINK (WINO MUSUJĄCE, BIAŁE, CZERWONE) /
(SPARKLING WINE, WHITE WINE, RED WINE) — 35 PLN

CENY NETTO ZA OSOBĘ / NET PRICES PER PERSON.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU
PLEASE CONTACT US

Paulina Kalinowska
Director of Sales
e-mail: paulina.kalinowska@sofitel.com
tel.: +48 502 198 033

SOFITEL WARSAW VICTORIA

KRÓLEWSKA 11 – 00-065 WARSZAWA - POLSKA
TEL. +48 22 657 80 11 – H3378@SOFITEL.COM
WWW.SOFITEL-VICTORIA-WARSAW.COM

