

Candle Ritual

*Święta Bożego Narodzenia
w Sofitel Warsaw Victoria*

Christmas time
at Sofitel Warsaw Victoria

A photograph of a couple in a doorway, surrounded by many lit candles in glass holders. The scene is dimly lit, with the primary light source being the numerous candles. The couple is standing in a doorway, looking at each other. The room is filled with a warm, golden glow from the candles.

Spis treści Table of contents

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

WIGILIJNE MENU BUFETOWE
CHRISTMAS EVE BUFFET MENU
strona 6 / page 6

ŚWIĄTECZNY BRUNCH
CHRISTMAS BRUNCH
strona 12 / page 12

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 rodzinę 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 loved ones in the welcoming embrace of celebration, crafting together an unforgettable Christmas tale.





Wigilijna kolacja bufetowa w restauracji Kitchen Gallery z Mikołajem i prezentami dla dzieci

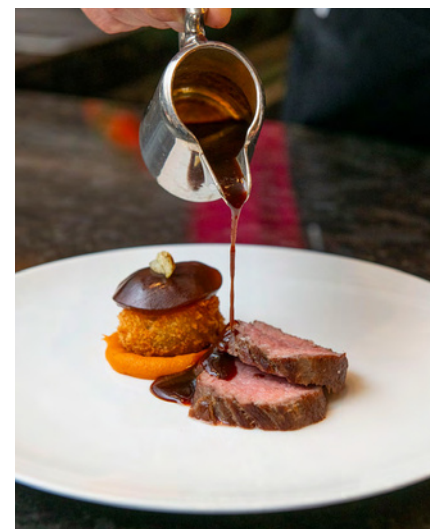
390 PLN/osoba z napojami bezalkoholowymi*
490 PLN/ osoba z pakietem napojów alkoholowych

*Dzieci od 4. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.

Christmas Eve buffet dinner at Kitchen Gallery restaurant with Santa Claus and gifts for children

PLN 390/per person with soft drinks*
PLN 490/ per person with alcoholic drinks package

*Children from 4 till 12 years get 50% discount.



PRZYSTAWKI / APPETIZERS

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

Bar ostrygowy
Oysters bar

Marynowane krewetki
Marinated prawns

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 & remoulade sauce

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

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

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

SALAŃKI / SALADS

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

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

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Polish vegetable salad

Sałatka z cykorii z orzechami i serem pleśniowym
Chicory salad with nuts and blue cheese

Sałatka z pieczonej dyni marynowanej w chilli i syropie klonowym VEGE
Maple roasted pumpkin salad with chili and maple syrup

ZUPY / SOUPS

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

Rosół z bażanta z warzywami i ziołowym naleśnikiem
Pheasant consommé with homemade pasta with herbs



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

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

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulą confit
Dumplings with sauerkraut & mushrooms with onion confit

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

Kaczka confit z karmelizowanymi jabłkami i sosem żurawinowym
Duck confit with caramelized apples and cranberry sauce

DODATKI / SIDES

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

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

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

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

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

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO / LIVE COOKING STATION

Pieczona szynka wieprzowa marynowana w burbonie
Roasted pork ham marinated in bourbon

Pieczone słodkie ziemniaki z sosem pieprzowym
Baked sweet potatoes with pepper sauce

DESERY / DESSERTS

Kutia z orzechami, miodem i pszenicą
Kutia with nuts, honey and wheat

Mus czekoladowy z wiśniami
Chocolate mousse with cherries

Piernikowe crème brûlée
Gingerbread crème brulee

Strudel makowy
Poppy seed strudel

Kompot z suszonych owoców
Dried fruit compote

Sernik z sosem truskawkowym
Cheesecake with strawberry sauce

Kawa, herbata, woda, soki
Coffee, tea, water, fruit juices





Świąteczny brunch w restauracji La Brasserie Moderne

375 PLN/osoba z napojami bezalkoholowymi.
Dzieci od 4. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.

Christmas brunch at La Brasserie Moderne restaurant

PLN 375/per person with soft drinks.
Children from 4 till 12 years get 50% discount.

BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

Stacja z owocami morza: ostrygi, krewetki, marynowane małże, przegrzebki
Seafood stations/ oysters, shrimps, marinated mussels, scallops

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: ćwikła, horseradish, gherkin, marinated mushrooms, cranberry
sauce

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

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

SALATKI / SALADS

Bar sałatkowy z dodatkami VEGE
Salad bar with condiments

Sałatka ze szpinaku z serem pleśniowym i pieczoną gruszką
Spinach, blue cheese and roasted pear

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Polish vegetable salad

Sałatka z wędzona piersią z gęsi i pomarańczami
Smoked goose and orange salad

ZUPA / SOUP

Zupa krem z selera z oliwą truflową i ziołami VEGE
Celery cream soup with truffle oil and herbs

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Jajko po benedyktyńsku, croissant, sos holenderski, trufla,
awocado lub łosoś
Eggs Benedict, croissant, hollandaise sauce, truffle,
avocado or salmon

Krewetki z białym winem, chorizo, natka pietruszki
Shrimps with white wine, chorizo, parsley

Łosoś z sosem winnym, puree i zieloną sałatą
Salmon with wine sauce, puree and green salad

Udko z kaczki confit z sosem porzeczkowym, puree ziemniaczane
Duck leg confit with ginger and apricot sauce

Policzki wołowe z sosem z karmelizowanej cebuli, puree z selera, sos porto
Beef check with caramelized onion sauce, puree, porto sauce

Gnocchi z borowikami, oliwa truflowa, zioła, parmezan VEGE
Gnocchi with boletus mushrooms, truffle oil, herbs, parmesan

DLA DZIECI / KIDS MENU

Nugetsy z kurczka
Chicken nuggets

Ryba i frytki
Fish and chips

DESERY / DESSERTS

Domowy sernik
Homemade cheesecake

Mus czekoladowy z koniakiem
Chocolate mousse with cognac

Bûche de Noël

Piernik z konfiturą śliwkową
Gingerbread with plum jam

Kawa, herbata, woda, soki
Coffee, tea, water, fruit juices



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

PLEASE CONTACT US

Michał Nasiłowski

Restaurant Manager

e-mail: Michal.Nasilowski@sofitel.com

tel.: +48 502 198 254

SOFITEL WARSAW VICTORIA

KRÓLEWSKA 11 – 00-065 WARSZAWA - POLSKA

TEL. +48 22 657 80 11 –

H3378@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL-VICTORIA-WARSAW.COM