



R  
RENAISSANCE®  
WARSAW AIRPORT HOTEL

*Wyjątkowe święta w wyjątkowym miejscu  
Oferta na przyjęcia świąteczno-noworoczne  
2018 / 2019*

CONFERENCE & GROUPS SALES OFFICE T+48 164 01 84 e-mail: [konferencje@renaissance.waw.pl](mailto:konferencje@renaissance.waw.pl)



2

## KOKTAJL ŚWIĄTECZNO – NOWOROCZNY - 95 PLN OD OSOBY

**Przyjęcie dla grupy od 20 do 50 gości w nGin Barze lub prywatnej sali**

Czas trwania do 2 godzin.

### MENU

#### Przekąski pass around

(zimne)

Śledzik w oleju rzepakowym z szalotką,

Mini tatar wołowy

Sałatka z parzonego owsa, jaj, pora i ziemniaków

(gorące)

Pieczona szynka wieprzowa w sosie piernikowym

Kaczka w jabłkach z konfiturą z żurawiny

#### Stacja z kucharzem

Placki ziemniaczane z łososiem, sałatką z pomidora i kwaśną śmietaną

#### Mini desery

Tort bakaliowy z sosem rumowym

Francuski mus śmietankowy z wiśnią i bezą

#### Napoje do koktajlu - cena 80 pln od osoby za czas do 2 godzin

Świąteczny drink powitalny

Białe i czerwone wino

Piwo z beczki

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

Kawa i herbata

**CONFERENCE & GROUPS SALES OFFICE T+48 164 01 84 e-mail: [konferencje@renaissance.waw.pl](mailto:konferencje@renaissance.waw.pl)**

Ceny nie zawierają podatku VAT.



3

## KOLACJA ZASIADANA ŚWIĄTECZNO - NOWOROCZNA - 160 PLN OD OSOBY

Czas trwania bufetu do 4 godzin. Cena dla minimum 20 osób.

**R**  
**RENAISSANCE®**  
WARSAW AIRPORT HOTEL

### Dania serwowane

#### Zupa

Aksamitny krem z pieczonych buraków podawany z uszkami faszerowanymi kozim serem

#### Danie główne

Cielęcina zawinięta w szynkę dojrzewającą z grilla na potrawce z grzybów leśnych, podana z brukselką, purée z topinamburu i sosem z wina Porto

#### Bufet

Wybór świeżego pieczywa ze świeżym masłem ziołowym

#### Przekąski

Wybór wędlin i serów

Wybór ryb wędzonych z cytryną, kaparami i sosem tatarskim

#### Sałatki

Świąteczna sałatka z parzonego owsa, jaj, pora i ziemniaków

Sałatka ze śledzi z buraczkami, jabłkami, miodem i szalotką

#### Dania główne

Pieczona szynka wieprzowa w sosie piernikowym

Krokiety z kapustą i leśnymi grzybami

Warzywa pieczone z miodem, tymiankiem i rozmarynem

#### Desery

Tort bakaliowy z sosem rumowym

Duet serowo-makowy

Makowiec z lukrem z pomarańczy

Kompot z suszonych owoców

Kawa i herbata

### Napoje do kolacji - cena 95 pln od osoby za czas do 4 godzin

Świąteczny drink powitalny

Białe i czerwone wino

Piwo z beczki

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

Kawa i herbata

**CONFERENCE & GROUPS SALES OFFICE T+48 164 01 84 e-mail: [konferencje@renaissance.waw.pl](mailto:konferencje@renaissance.waw.pl)**

Ceny nie zawierają podatku VAT.



## **BOŻE NARODZENIE PO POLSKU - 135 PLN OD OSOBY**

Czas trwania bufetu do 4 godzin. Cena dla minimum 25 osób.

### **Przekąski**

Sandacz na jarzynce z włoszczyzny

Śledź w oleju rzepakowym z szalotką

Wybór ryb wędzonych: makreła, pstrąg, łosoś ciepło i zimno wędzony z cytryną, kaparami i sosem tatarskim

**(Istnieje możliwość podania przekąsek do stołu)**

### **Sałatki**

Sałatka z marynowanych grzybów leśnych i kaszy gryczanej

Sałatka z wędzonego na ciepło łososia z owocami kandyzowanymi

Bożonarodzeniowa sałatka z parzonego owsa, jaj, pora i ziemniaków

Sałatka ze śledzi z buraczkami, jabłkami, miodem i szalotką

### **Zupa**

Krem z grzybów leśnych z łazankami i olejem lnianym

### **Dania główne**

Sandacz w białym sosie z koperkiem i gotowanymi jajkami przepiórczymi

Kaczka w sosie jabłkowym z konfiturą z żurawiny

Pieczona szynka wieprzowa w sosie piernikowym

Krokiety z kapustą i leśnymi grzybami

Ziemniaczane purée z cytryną i kminkiem

Warzywa pieczone z miodem tymiankiem i rozmarynem

### **Desery**

Babka podolska

Tort bakaliowy z sosem rumowym

Comber czekoladowy

Duet serowo-makowy

Makowiec z lukrem z pomarańczy

Kompot z suszonych owoców

## **BOŻE NARODZENIE NA ŚWIECIE – 145 PLN OD OSOBY**

Czas trwania bufetu do 4 godzin. Cena dla minimum 25 osób.

### **Przekąski**

Szwedzki łosoś marynowany w brandy z pomarańczami i cynamonem  
Nowozelandzki koktajl z krewetek z awokado, mango i sosem puri-puri  
Hiszpańskie tapas z marynowanymi rybami, kulkami mięsnymi i chorizo

### **Sałatki**

Włoska sałatka ze smażoną Panchettą radichio i orzechami arachidowymi  
Austriacka sałatka z ziemniaków z jajkiem, porem i kaparami VEG

### **Zupa**

Filipiński krem z marchewki, pomarańczy z kardamonem, kolendrą i prażonymi migdałami VEG

### **Dania główne**

Okoń Nilowy zapiekany z podsuszonymi pomidorami, kruszonką z parmezanu  
Sola cytrynowa duszona w winogronach  
Australijski pieczony indyk z sosem gravy, brzoskwinia i żurawiną  
Włoskie gnocchi z sosem borowikowym  
Ziemniaki po Burgundzku w śmietanie z porem i serem Gruyer VEG  
Warzywa Vichy VEG

### **Desery**

Włoskie Panettone z bakaliami  
Angielski pudding Bożonarodzeniowy  
Amerykańska tarta z orzechami i suszonymi żurawinami  
Francuski mus śmietankowy z wiśniami i bezą  
Domowe korzenne mini pierniczki i wino grzane z miodem, cynamonem i goździkami



6

### **BOŻONARODZENIOWY SET NR I – CENA 165 PLN OD OSOBY**

Cena dla minimum 25 osób.

#### **Przystawka**

Cytrynowo - miodowe krewetki glazurowane z rumem i imbirem podawane z Leniwym sushi warzywnym i wasabi  
VEG

#### **Zupa**

Bulion z kurczakiem, słodką papryką chili i trawą cytrynową

#### **Danie główne**

Koryfena z grilla na makaronie soba z warzywami w sosie Teriyaki

#### **Deser**

Bananowe spring rolls z lodami trufłowymi, kremem kokosowym i gorzką czekoladą

### **BOŻONARODZENIOWY SET NR II – CENA 175 PLN OD OSOBY**

Cena dla minimum 25 osób.

#### **Ciepła przystawka**

Foie gras na chałce z karmelizowaną cebulą i sałatką z rukoli

#### **Zupa**

Zupa rybno-pomidorowa z łososiem i czerwonym kawiolem i koperkiem

#### **Danie główne**

Cielęcina zawinięta w szynkę dojrzewającą z grilla podawana na potrawce z grzybów leśnych, brukselką, purée z topinamburu i sosem z wina Porto

#### **Deser**

Krem czekoladowy z orzechami laskowymi na pierniku z galaretką z czarnej porzeczki i lodami śmietankowymi

**CONFERENCE & GROUPS SALES OFFICE T+48 164 01 84 e-mail: [konferencje@renaissance.waw.pl](mailto:konferencje@renaissance.waw.pl)**

Ceny nie zawierają podatku VAT.



**NAPOJE DO KOLACJI - Pakiet nr 1 (ceny netto)**

**80 PLN od osoby za czas do 2 godzin**

**95 PLN od osoby za czas do 4 godzin (kolejna godzina + 18 PLN od osoby)**

Świąteczny drink powitalny

Białe i czerwone wino

Piwo Żywiec

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

Kawa i herbata

**NAPOJE DO KOLACJI - Pakiet nr 2 (ceny netto)**

**100 PLN od osoby za czas do 2 godzin**

**120 PLN od osoby za czas do 4 godzin (kolejna godzina + 20 PLN od osoby)**

Wódka Ostoya, Wyborowa oraz Żubrówka

Piwo żywiec

Białe i czerwone wino

Piwo z beczki

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

Kawa i herbata

**NAPOJE DO KOLACJI - Pakiet nr 3 (ceny netto)**

**130 PLN od osoby za czas do 2 godzin**

**155 PLN od osoby za czas do 4 godzin (kolejna godzina + 25 PLN od osoby)**

Jim Bram, Ballantine Fiesta, Beretem Gin, Campari, Martini Bianco/Rosso, Bacardi Superior, Malibu

Wódka Ostoya, Wyborowa oraz Żubrówka

Piwo żywiec

Białe i czerwone wino

Piwo z beczki

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

Kawa i herbata

**CONFERENCE & GROUPS SALES OFFICE T+48 164 01 84 e-mail: [konferencje@renaissance.waw.pl](mailto:konferencje@renaissance.waw.pl)**

Ceny nie zawierają podatku VAT.