



SOFITEL
HOTELS & RESORTS



Dear Guests

Christmas will be a magical journey full of joy and excitement at Sofitel Warsaw Victoria. Unique decorations and incomparable ambience will make everyone feel like they're a part of a large family celebrating Christmas around a huge Christmas tree. We invite you to spend Christmas Eve at Sofitel Warsaw Victoria and to discover amazing wintertime in Warsaw. Let our Christmas and New Year's inspiring offer take you on an enchanted Christmas journey.

Christmas Eve is Magnifique!
Sofitel Warsaw Victoria Ambassadors

Drodzy Goście

Święta w Sofitel Warsaw Victoria będą pełne radości płynącej z ekscytującej i magicznej podróży. Wyjątkowe dekoracje i niepowtarzalna atmosfera sprawiają, że w tym czasie wszyscy poczują się jak wielka rodzina, celebrując święta przy dużej choince. Zapraszamy do spędzenia Bożego Narodzenia w Sofitel Warsaw Victoria i odkrycia niesamowitej zimowej Warszawy. Nasza świąteczna i noworoczna oferta zainspiruje Państwa do przeżycia świąt w klimacie zaczarowanej podróży.

Christmas Eve is Magnifique!
Sofitel Warsaw Victoria Ambassadors



SIGNATURE CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

ŚWIĄTECZNY BUFET
W KITCHEN GALLERY



SIGNATURE CHRISTMAS BUFFET AT KITCHEN GALLERY

ŚWIĄTECZNY BUFET W KITCHEN GALLERY

24TH DECEMBER 2018 / 24 GRUDNIA 2018

COLD SECTION

- Oysters Geay Nr 3 with condiments
- Smoked herring tartare, horseradish, pickled cucumber
- Salmon marinated in beetroots
- Pâté en croûte
- Herrings in three ways – with onion, mustard, cream
- Roast beef with mustard seeds and pickles
- Polish and French cheese assorted
- Traditional Polish pate with smoked plum
- Roasted veal with ravigote sauce
- Spinach leaves with goat cheese, fresh figs and pine nuts
- Smoked trout rillettes
- Crab and celery rémoulade
- Guinea flow terrine with mushrooms
- Smoked duck salad with cranberries
- Salad buffet with condiments

DANIA ZIMNE

- Ostrygi geay nr 3 z dodatkami
- Tatar z wędzonego śledzia, chrzan, pikle
- Łosoś marynowany w buraczkach
- Pâté en croûte
- Śledź na trzy sposoby – z cebulą, w musztardzie, śmietanie
- Pieczony rostbef z gorczycą i piklami
- Wybór serów polskich i francuskich
- Tradycyjny pasztet z wędzoną śliwką
- Pieczona cielęcina z sosem ravigote
- Liście szpinaku z kozim serem, figami i orzeszkami piniowymi
- Rillettes z wędzonego pstrąga
- Selerowe remoulade z mięsem kraba
- Terrina z perlicy z grzybami
- Sałatka z wędzoną piersią kaczki i żurawiną
- Bufet sałatkowy z dodatkami



CHRISTMAS BUFFET AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



SIGNATURE CHRISTMAS BUFFET AT KITCHEN GALLERY

ŚWIĄTECZNY BUFET W KITCHEN GALLERY

24TH DECEMBER 2018 / 24 GRUDNIA 2018

HOT SECTION

- Red borsch soup with tortellini
- Mushroom soup with łazanki pasta
- Salmon en papillote
- Zander in crayfish sauce
- Breaded carp fillet
- Roasted turkey with chestnut stuffing
- Roasted lamb rump with carrot and mushrooms
- Beef medallions in gingerbread sauce
- Polish dumplings with sauerkraut and mushrooms
- Polish dumplings with Oscypek - Polish smoked sheep cheese
- Potatoes gratin
- Traditional sauerkraut with mushrooms
- Root vegetables with buckwheat honey and ginger
- Smoked potatoes with rosemary

DANIA GORĄCE

- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa grzybowa z łazankami
- Łosoś w papilotach
- Sandacz w sosie rakowym
- Panierowany filet z karpia
- Indyk pieczony nadziewany kasztanami
- Pieczona biodrówka jagnięca z marchwią i grzybami
- Medaliony wołowe w sosie piernikowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z oscypkiem
- Ziemniaczany gratin
- Tradycyjna kapusta z grzybami
- Warzywa korzeniowe z miodem gryczanym i imbirem
- Wędzone ziemniaki z rozmarynem



CHRISTMAS BUFFET AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



SIGNATURE CHRISTMAS BUFFET AT KITCHEN GALLERY

ŚWIĄTECZNY BUFET W KITCHEN GALLERY

24TH DECEMBER 2018 / 24 GRUDNIA 2018

DESSERT SECTION

- Traditional cheesecake
- Poppy seed cake
- Apple strudel
- Chocolate orange cake
- Gingerbread crème brûlée
- Polish dried fruit compote
- Łazanki pasta with poppy seeds
- Gingerbread with dried plum confiture
- Salted caramel cake
- Chocolate tart with candied orange
- Seasonal fruits assorted

PRICE: PLN 225 per person for food and non-alcoholic beverages, VAT included
PLN 295 per person with wine package, VAT included
Children from 2 to 12 years old receive 50% discount

RESERVATIONS: Concierge tel.: 22 657 8289,
e-mail: h3378-cr@sofitel.com

DESERY

- Sernik tradycyjny
- Makowiec
- Strudel jabłkowy
- Ciasto czekoladowo-pomarańczowe
- Piernikowy crème brûlée
- Kompot z suszonych owoców
- Kluski z makiem
- Piernik ze śliwkową konfiturą
- Tort z solonym karmelem
- Tarta czekoladowa z kandyzowaną pomarańczą
- Wybór owoców sezonowych

CENA: 225 PLN brutto od osoby za jedzenie i napoje bezalkoholowe
295 PLN brutto od osoby z pakietem win
Dzieci w wieku 2 - 12 lat otrzymują 50% zniżki

REZERWACJE: Concierge tel.: 22 657 8289,
e-mail: h3378-cr@sofitel.com



CHRISTMAS BUFFET AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE MODERNE

ŚWIĄTECZNE MENU
W LA BRASSERIE MODERNE



CHRISTMAS MENU AT LA BRASSERIE MODERNE

ŚWIĄTECZNE MENU W LA BRASSERIE MODERNE

25TH – 26TH DECEMBER 2018 / 25 – 26 GRUDNIA 2018

- Bull trout / Beetroot / Trout eggs
- Dumplings / Quark / Mushroom emulsion
- Duck consommé / Pancake / Foie gras
- Halibut / Bisque / Topinambour
- Poppy seeds / Vanilla / Clementine

PRICE: PLN 225 per person, food only
PLN 320 per person with wine pairing

RESERVATIONS: Concierge tel.: 22 657 8289
e-mail: h3378-cr@sofitel.com

- Troć / Burak / Kawior z troci
- Pierogi / Wędzony twaróg / Grzybowa emulsja
- Consommé z kaczki / Naleśnik / Foie gras
- Halibut / Bisque / Topinambur
- Mak / Wanilia / Mandarynka

CENA: 225 PLN od osoby
320 PLN od osoby z winem

REZERWACJE: Concierge tel.: 22 657 8289
e-mail: h3378-cr@sofitel.com



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BRUNCH

ŚWIĄTECZNY BRUNCH



CHRISTMAS BRUNCH

Enjoy the Christmas flavors at Sofitel Warsaw Victoria

ŚWIĄTECZNY BRUNCH

Ciesz się smakiem świąt w Sofitel Warsaw Victoria

25TH DECEMBER 2018 / 25 GRUDNIA 2018

FROM THE OCEAN

- Oysters Geay Nr 3 with condiments
- Prawns
- Crab claws
- Sea snails

THE FISH MARKET

- Salmon fillet
- Carp fillet
- Zander fillet
- Cod filet

ESPECIALLY FOR YOU

- Dumplings with sauerkraut and mushrooms
- Buckwheat and mushroom cabbage rolls
- Sauerkraut with mushrooms
- Ruthenian dumplings - with potatoes and cheese

PROSTO Z OCEANU

- Ostrygi geay nr 3 z dodatkami
- Krewetki
- Szczypce krabów
- Ślimaki morskie

Z RYBNEGO TARGU

- Filet z łososia
- Filet z karpia
- Filet z sandacza
- Filet z dorsza

SPECJALNIE DLA CIEBIE

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami
- Kapusta z grzybami
- Pierogi ruskie



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BRUNCH

Enjoy the Christmas flavors at Sofitel Warsaw Victoria

ŚWIĄTECZNY BRUNCH

Ciesz się smakiem świąt w Sofitel Warsaw Victoria

25TH DECEMBER 2018 / 25 GRUDNIA 2018

SOUPS

- Red Borsch soup with tortellini
- Wild mushrooms cream soup

TO AWAKE APPETITE

- Greek-style cod with vegetables
- Smoked salmon with horseradish mousse
- Zander marinated in citrus fruits
- Herrings in three flavors
- Beef tartare
- Sushi: maki, nigiri
- Marinated mushroom tartare

ZUPY

- Czerwony barszcz z uszkami
- Krem z grzybów leśnych

NA ROZBUDZENIE APETYTU

- Dorsz po grecku
- Łosoś wędzony z musem chrzanowym
- Sandacz marynowany w cytrusach
- Śledzie w trzech smakach
- Tatar wołowy
- Sushi: maki, nigiri
- Tatar z marynowanych grzybów



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BRUNCH

Enjoy the Christmas flavors at Sofitel Warsaw Victoria

ŚWIĄTECZNY BRUNCH

Ciesz się smakiem świąt w Sofitel Warsaw Victoria

25TH DECEMBER 2018 / 25 GRUDNIA 2018

SALAD BAR

- Roasted beetroot and orange salad
- Israeli couscous and grilled vegetable salad
- Lazanki pasta with poppy seeds and dried fruits
- Smoked turkey, French potatoes and marinated onion salad
- Traditional Polish vegetable salad

COLD APPETIZERS

- Ham hock terrine
- Cold cuts and roasted meats assorted
- Aubergine tartare
- French and Polish cheese selection
- Beef carpaccio
- Fish terrine

BAR SAŁATKOWY

- Sałatka z pieczonych buraków i pomarańczy
- Sałatka z kuskusu izraelskiego i warzyw grillowanych
- Łazanki z makiem i bakalią
- Sałatka z wędzonym indykiem, ziemniakami francuskimi i marynowaną cebulką
- Sałatka jarzynowa

ZIMNE PRZYSTAWKI

- Terrina z golonki wieprzowej
- Wybór wędlin i mięs pieczonych
- Tatar z bakłażana
- Wybór serów francuskich i polskich
- Carpaccio wołowe
- Terrina rybna



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BRUNCH

Enjoy the Christmas flavors at Sofitel Warsaw Victoria

ŚWIĄTECZNY BRUNCH

Ciesz się smakiem świąt w Sofitel Warsaw Victoria

25TH DECEMBER 2018 / 25 GRUDNIA 2018

FROM THE BAKERY

- Selection of delicious bread to complement your meal

IT'S TIME FOR THE MAIN COURSE

- Roasted lamb leg with jus
- Confied duck legs in red cabbage with red wine jus
- Braised chicken thighs in gingerbread sauce
- Turkey roulade with cranberries
- Beef roulade with gravy

CHOOSE YOUR CONDIMENTS: roasted potatoes, steamed vegetables, roasted root vegetables, horseradish potato purée, potato dumplings, grilled vegetables, buckwheat

PASTA CORNER

- Choose your pasta, sauce and compose your own dish with our chef

Z PIEKARNI

- Skosztuj wymienitego pieczywa, które będzie dopełnieniem posiłku

CZAS NA KONKRETY

- Pieczony udziec jagnięcy w sosie własnym
- Confitowane nóżki z kaczki w czerwonej kapuście z sosem winnym
- Duszone udka z kurczaka w sosie piernikowym
- Rolada z indyka z żurawiną
- Zraz wołowy w sosie własnym

DOBIERZ DODATKI: pieczone ziemniaki z ziołami, gotowane warzywa, pieczone warzywa korzeniowe, ziemniaczane purée z chrzanem, kopytka, warzywa grillowane, kasza gryczana

MAKARONOWY KĄCIK

- Wybierz makaron, sos i skomponuj razem z naszym szefem własne danie



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BRUNCH

Enjoy the Christmas flavors at Sofitel Warsaw Victoria

ŚWIĄTECZNY BRUNCH

Ciesz się smakiem świąt w Sofitel Warsaw Victoria

25TH DECEMBER 2018 / 25 GRUDNIA 2018

SOMETHING WORTH WAITING FOR

- Bûche de Noël
- Selection of Christmas desserts which will put you in a heavenly mood
- Figle Migle sweets selection
- Fruit selection
- Ice cream trolley

KIDS CORNER

- a selection of dishes prepared specially for our little gourmets

PRICE: PLN 250 per person with wine and beer package, VAT included
Children from 2 to 12 years old receive 50% discount

RESERVATIONS: Concierge tel.: 22 657 8289,
e-mail: h3378-cr@sofitel.com

COŚ, NA CO WARTO CZEKAĆ

- Bûche de Noël
- Wybór świątecznych deserów, który wprowadzi Państwa w niebiański nastrój
- Wybór słodkości Figle-Migle
- Wybór owoców
- Wózek z lodami

KĄCIK MALUCHA

- Wybór dań przygotowanych specjalnie z myślą o najmłodszych smakoszach

CENA: 250 PLN od osoby z winem oraz piwem
Dzieci w wieku 2 - 12 lat otrzymują 50% zniżki

REZERWACJE: Concierge tel.: 22 657 8289,
e-mail: h3378-cr@sofitel.com



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



BÛCHE DE NOËL



BÛCHE DE NOËL

Probably since the medieval period the French have cultivated the Christmas Eve ritual of burning a Christmas log on a hearth. In the 19th century the custom has been replaced by eating a log-shaped cake named bûche de Noël.

BÛCHE DE NOËL

Prawdopodobnie już w średniowieczu narodził się we Francji wigilijny rytuał palenia świątecznego polana na domowym ognisku. W XIX wieku zastąpił go zwyczaj spożywania bûche de Noël, świątecznego ciasta kształtem nawiązującego do pnia drzewa.

We invite you to discover the unique look and the delicious taste of a bûche de Noël created by our chef Maciej Majewski. Discover our new take on a traditional Christmas recipe.

**Order a bûche de Noël for 8 persons at PLN 270, VAT included.
Two working days are needed to process your order.**

**ORDERS: La Brasserie Moderne, tel.: +48 22 657 83 82
e-mail: brasserie.moderne@sofitel.com**

Zachęcamy Państwa do skosztowania naszego bûche de Noël, przygotowanego przez szefa kuchni Macieja Majewskiego. Zapraszamy do odkrywania tradycyjnych świątecznych smaków w nowej odsłonie.

**Zamów bûche de Noël dla 8 osób w cenie 270 PLN brutto.
Potrzebujemy dwóch dni roboczych, by zrealizować Twoje zamówienie.**

**ZAMÓWIENIA: La Brasserie Moderne, tel.: +48 22 657 83 82
e-mail: brasserie.moderne@sofitel.com**



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



NEW YEAR'S EVE MENU
AT LA BRASSERIE MODERNE

NOWOROCZNE MENU
W LA BRASSERIE MODERNE



NEW YEAR'S EVE MENU AT LA BRASSERIE MODERNE

MENU NOWOROCZNE W LA BRASSERIE MODERNE

31ST DECEMBER 2018 / 31 GRUDNIA 2018

- Amuse bouche
- Roast beef / Shimeji / Mustard seeds
- Crab meat / Quail egg / Prawns
- Monkfish / Ras El Hanout / Parisian gnocchi
- Beef fillet / Foie gras / Truffle
- Orange / Cointreau / Smoked chocolate

PRICE: PLN 395 PLN per person with wine pairing

**RESERVATIONS: Concierge tel.: 22 657 82 89,
e-mail: h3378-cr@sofitel.com**

- Amuse bouche
- Rostbef / Shimeji / Gorczyca
- Krab / Jajo przepiórcze / Krewetki
- Żabnica / Ras El Hanout / Parisian gnocchi
- Filet wołowy / Foie gras / Trufla
- Pomarańcza / Cointreau / Wędzona czekolada

CENA: 395 PLN od osoby z winem

**REZERWACJE: Concierge tel.: 22 657 82 89,
e-mail: h3378-cr@sofitel.com**



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



GALETTE DES ROIS



THREE KING'S CAKE

Galette des Rois is a French cake prepared for the celebration of the Three Kings' Day. Historically each cake had a broad bean hidden inside. The person who found it was crowned the king of the feast. In later times the bean has been replaced with figurines of different shapes limited only by the chef's imagination.

CIASTO TRZECH KRÓLI

Galette des Rois to francuskie ciasto przygotowywane z okazji święta Trzech Króli. Niegdyś ukrywano w jego wnętrzu ziarno bobu. Osobę, która je odnalazła, koronowano na króla uczty. W późniejszych czasach ziarno zastąpiono figurkami o rozmaitych kształtach, ograniczonych wyłącznie wyobraźnią szefa kuchni.

We invite you to taste our version of Galette des Rois with marzipan filling and a little surprise hidden inside.

**Order a Galette des Rois for 6 persons at PLN 180, VAT included.
Two working days are needed to process your order.**

**ORDERS: La Brasserie Moderne, tel.: +48 22 657 83 82
e-mail: brasserie.moderne@sofitel.com**

Zapraszamy do skosztowania naszej wersji Galette des Rois z marcepanowym nadzieniem, które skrywa drobną niespodziankę.

**Zamów Galette des Rois dla 6 osób w cenie 180 PLN brutto.
Potrzebujemy dwóch dni roboczych, by zrealizować Twoje zamówienie.**

**ZAMÓWIENIA: La Brasserie Moderne, tel.: +48 22 657 83 82
e-mail: brasserie.moderne@sofitel.com**



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER
PLATED MENU

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA
PLATED MENU



CHRISTMAS BANQUET OFFER

PLATED MENU

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

PLATED MENU

COLD STARTERS

- Salmon gravlax, pickled cucumber, tangerine aioli
- Zander terrine, pickled chanterelles, roasted aberguine puree
- Smoked duck breast, pomegranate, roasted apple dressing
- Glazed beetroot, goat cheese, orange sauce

HOT STARTERS

- Mushroom cappuccino, sauerkraut and mushroom croquettes
- Ravioli, fish mousse, crayfish espuma
- Wild mushrooms, spinach, filo pastry, beurre blanc

ZIMNE PRZYSTAWKI

- Łosoś gravlax, marynowany ogórek, mandarynkowe aioli
- Terrina z sandacza, kurki piklowane, purée z pieczonego bakłażana
- Pierś z kaczki wędzonej, granat, dressing z pieczonych jabłek
- Glazurowany burak, ser kozí, sos pomarańczowy

GORĄCE PRZYSTAWKI

- Cappuccino grzybowe, krokiet z kapustą i grzybami
- Ravioli, rybny mus, rakowa espuma
- Grzyby, szpinak, feta, ciasto filo, sos maślaný



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER

PLATED MENU

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

PLATED MENU

MAIN COURSES

- Confited duck leg, sauerkraut, wild mushrooms, apples, French potatoes
- Zander fillet, gingerbread veloute, wild mushrooms, baked celeriac
- Salmon cobbler, root vegetables, Hollandaise sauce
- Veal blanquet, mashed potatoes, roasted vegetables
- Beetroot and lentil ravioli, lemon sauce

DESSERTS

- Mini bûche de Noël
- Gingerbread, chocolate sauce, orange sorbet
- Traditional cheesecake, dried plums, bison grass
- Aromatic pear in wine with chocolate crumble
- Apple tart with vanilla sauce

PRICE: Menu 3 courses – PLN 165, VAT not included

Menu 4 courses – PLN 205, VAT not included

DANIA GŁÓWNE

- Konfitowane udko kaczki, kapusta, grzyby, jabłka, ziemniaki francuskie
- Filet z sandacza, piernikowe velouté, grzyby leśne, pieczony seler
- Kulebiak z łososiem, warzywa korzeniowe, sos holenderski
- Blanquette cielęcy, purée ziemniaczane, pieczone warzywa
- Ravioli z burakami i ciecierzycą, sos cytrynowy

DESER

- Mini bûche de Noël
- Piernik, sos czekoladowy, sorbet pomarańczowy
- Sernik tradycyjny, śliwki, trawa żubrowa
- Aromatyczna gruszka w winie z czekoladową kruszonką
- Tarta jabłkowa z sosem waniliowym

CENA: Menu trzydaniowe – 165 PLN netto

Menu czterodaniowe – 205 PLN netto

All prices are net / Powyższe ceny nie zawierają VAT



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER
BUFFET

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA
BUFET



CHRISTMAS BANQUET OFFER

TRADITIONAL POLISH CHRISTMAS BUFFET

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

TRADYCYJNY POLSKI BUFET ŚWIĄTECZNY

COLD STARTERS

- Smoked salmon with horseradish sauce
- Herrings assorted in three flavors
- Cold cuts and roasted meat assorted
- Pate with cranberry dressing
- Stuffed duck
- Pork fillet stuffed with dried plums
- Polish cheese board with dried fruits
- Mushroom and cheese salad
- Traditional Polish vegetable salad
- Carp in Jewish style
- Zander galantine
- Roasted duck pate
- Pork fillet in Warsaw style
- Smoked fish assortment – salmon, mackerel

ZIMNE PRZYSTAWKI

- Łosoś wędzony z sosem chrzanowym
- Wybór śledzi w różnych smakach
- Kompozycja wędlin i mięs pieczonych podawanych z piklami
- Pasztet z żurawinowym dressingiem
- Kaczka faszerowana
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi śliwkami
- Deska serów polskich z suszonymi owocami
- Sałatka z grzybami i serem
- Sałatka jarzynowa
- Karp po żydowsku
- Galantyna z sandacza
- Pieczony pasztet z kaczki
- Schab po warszawsku
- Wybór wędzonych ryb – łosoś, makrela



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER

TRADITIONAL POLISH CHRISTMAS BUFFET

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

TRADYCYJNY POLSKI BUFET ŚWIĄTECZNY

COLD STARTERS

- Herring salad
- Beetroot gravlax
- Poached salmon with dill
- Orange and smoked goose breast salad
- Salmon tartare on chicory leaves
- Crab salad with vegetables
- Pickled vegetables and marinated mushrooms

SOUPS

- Porcini mushroom soup
- Red borsch soup with tortellini
- Creamy bisq soup with herb croutons
- Cream of broccoli with roasted almonds
- Fish soup
- Dried fruit soup

ZIMNE PRZYSTAWKI

- Sałatka śledziowa
- Burakowy gravlax
- Łosoś w zalewie octowej i koperku
- Sałatka z pomarańczą i wędzoną pierśią gęsi
- Tatar z łososia na liściach cykorii
- Krabowa sałatka z warzywami
- Marynowane warzywa i grzyby

ZUPY

- Zupa borowikowa z łazankami
- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem z brokułów z pieczonymi migdałami
- Zupa rybna
- Zupa z suszonych owoców



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER

TRADITIONAL POLISH CHRISTMAS BUFFET

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

TRADYCYJNY POLSKI BUFET ŚWIĄTECZNY

HOT DISHES

- Stuffed pork loin in mustard sauce
- Roasted entrecote in wine sauce
- Salmon in dill sauce
- Zander in crayfish sauce
- Sautéed carp in Polish style with Parisian mushrooms
- Chicken roulade stuffed with dried fruit in grape sauce
- Chicken leg wrapped with seasoned ham
- Baked herring with mushroom sauce
- Dumplings with sauerkraut and mushrooms
- Cabbage rolls stuffed with buckwheat
- Beef roulades in gravy
- Dumplings with meat and crispy bacon
- Fish cakes with Kashubian salsa and dill

DANIA GORĄCE

- Konfitowane udko kaczki w sosie miodowym
- Schab faszerowany w sosie musztardowym
- Pieczony antrykot w sosie winnym
- Łosoś w sosie koperkowym
- Sandacz w sosie rakowym
- Karp smażony po polsku z grzybami
- Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi owocami w sosie winogronowym
- Udka z kurczaka zawijane w szynce dojrzewającej
- Śledzie pieczone z sosem grzybowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Gołąbki nadziewane kaszą gryczaną
- Zrazy wołowe w sosie własnym
- Pierogi z mięsem i okrasą
- Kotlety rybne z salsą kaszubską i koperkiem



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER

TRADITIONAL POLISH CHRISTMAS BUFFET

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

TRADYCYJNY POLSKI BUFET ŚWIĄTECZNY

CONDIMENTS

- Roasted potatoes
- Silesian dumplings
- Egg fried rice
- Root vegetable ragout
- Sauted polenta
- Potato noodles
- Christmas sauerkraut with mushrooms
- Steamed vegetables bouquet
- Sauerkraut with dried peas
- Honey roasted carrots

DODATKI

- Ziemniaki pieczone
- Kluski śląskie
- Ryż z omletem
- Ragoût z warzyw korzeniowych
- Smażona polenta
- Kopytka
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Bukiet gotowanych warzyw
- Kapusta z grochem
- Marchew pieczona w miodzie



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER

TRADITIONAL POLISH CHRISTMAS BUFFET

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

TRADYCYJNY POLSKI BUFET ŚWIĄTECZNY

DESSERTS

- Apple strudel
- Fruitcake
- Traditional cheesecake
- Bûche de Noël
- Poppy seeds strudel
- Chocolate orange cake
- Gingerbread crème brûlée
- Rice pudding with marinated dried plums
- Pasta with poppy seeds and dried fruit
- Ginger cake
- Gingerbread cake with plum marmalade

DESERVY

- Strudel jabłkowy
- Keks z suszonymi owocami
- Sernik tradycyjny
- Bûche de Noël
- Strudel makowy
- Ciastko czekoladowo-pomarańczowe
- Piernikowy crème brûlée
- Pudding ryżowy z marynowanymi suszonymi śliwkami
- Kluski z makiem i bakaliami
- Ciasto imbirowe
- Piernik ze śliwkową marmoladą



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER

COMPOSE YOUR OWN BUFFET

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

SKOMPONUJ WŁASNY BUFET

DISH / AMOUNT POTRAWA / ILOŚĆ

Salads /3
Sałatki

Cold appetizers /3
Zimne zakąski

Meat /2
Mięso

Poultry /1
Drób

Fish /1
Ryby

Soups /1
Zupy

Condiments /3
Dodatki

Desserts and fruits
Desery i owoce

PRICE:
PLN 140 per person
Cena:
140 PLN od osoby

DISH / AMOUNT POTRAWA / ILOŚĆ

Salads /3
Sałatki

Cold appetizers /3
Zimne zakąski

Meat /2
Mięso

Poultry /2
Drób

Fish /2
Ryby

Soups /1
Zupy

Condiments /3
Dodatki

Desserts and fruits
Desery i owoce

PRICE:
PLN 155 per person
Cena:
155 PLN od osoby

DISH / AMOUNT POTRAWA / ILOŚĆ

Salads /4
Sałatki

Cold appetizers /4
Zimne zakąski

Meat /2
Mięso

Poultry /2
Drób

Fish /2
Ryby

Soups /1
Zupy

Condiments /4
Dodatki

Desserts and fruits
Desery i owoce

PRICE:
PLN 170 per person
Cena:
170 PLN od osoby

All prices are net / Powyższe ceny nie zawierają VAT



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER
LIVE COOKING STATION

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA
STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO



CHRISTMAS BANQUET OFFER

CHRISTMAS LIVE COOKING STATION

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

ŚWIĄTECZNA STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO

- Seafood buffet (prawns, sea snails, crab claws)

PRICE: PLN 90 per person

- Roasted duck with apples

PRICE: PLN 50 per person

- Roasted pork leg with cranberry sauce

PRICE: PLN 45 per person

- Salmon cobbler with Hollandaise sauce

PRICE: PLN 45 per person

- Seafood frittata

PRICE: PLN 35 per person

- Bufet owoców morza (ostrygi Fine De Claire, krewetki, ślimaki morskie, szczypce krabów)

CENA: 90 PLN od osoby

- Pieczona kaczka z jabłkami

CENA: 50 PLN od osoby

- Szyńka pieczona z sosem żurawinowym

CENA: 45 PLN od osoby

- Kulebiak z łososiem i sosem holenderskim

CENA: 45 PLN od osoby

- Frittata z owocami morza

CENA: 35 PLN od osoby

All prices are net / Powyższe ceny nie zawierają VAT



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



CHRISTMAS BANQUET OFFER
CHRISTMAS NIGHT MENU

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA
CHRISTMAS NIGHT MENU



CHRISTMAS BANQUET OFFER

CHRISTMAS NIGHT MENU

ŚWIĄTECZNA OFERTA BANKIETOWA

CHRISTMAS NIGHT MENU

COLD SECTION

- Herring tartare with apple and horseradish mousse
- Spinach tortilla with grilled vegetables and hummus
- French and Polish cheeses assorted
- Crab salad
- Roasted meats and sauces assorted

ONE POT DISH

- Ruthenian dumplings with crispy onions
- Chicken roulade with dried fruits
- Lamb stew

PRICE: PLN 75 per person

DANIA ZIMNE

- Tatar ze śledzia z jabłkiem i musem chrzanowym
- Szpinakowa tortilla z grillowanymi warzywami i humusem
- Wybór serów polskich i francuskich
- Sałatka krabowa
- Wybór mięs pieczonych, wybór sosów

DANIA JEDNOGARNKOWE

- Pierogi ruskie z chrupiącą cebulą
- Rolada z kurczaka z suszonymi owocami
- Gulasz jagnięcy

CENA: 75 PLN od osoby

All prices are net / Powyższe ceny nie zawierają VAT



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



BEVERAGES

NAPOJE



VICTORIA BEVERAGES PACKAGE

PAKIET NAPOJÓW VICTORIA

SELECTION OF FRUIT JUICES

• orange • apple • grapefruit • blackcurrant •

SOFT DRINKS

• Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

MINERAL WATER

• sparkling • still •

SELECTION OF FRESHLY GROUND GOURMET COFFEE

• espresso • caffè latte • caffè crème • cappuccino •

SELECTION OF TEAS FROM AROUND THE WORLD

PRICE:

up to 2 hours PLN 33 net per person

up to 4 hours PLN 42 net per person

up to 6 hours PLN 52 net per person

+ 1 hour PLN 10 net per person

WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH

• pomarańczowy • jabłkowy • grejpfrutowy • z czarnej porzeczki •

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

• Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

WODA MINERALNA

• gazowana • niegazowana •

WYBÓR WYŚMIENITEJ ŚWIEŻO MIELONEJ KAWY

• espresso • caffè latte • caffè crema • cappuccino •

WYBÓR HERBAT Z CAŁEGO ŚWIATA

CENA:

do 2 godzin: 33 PLN netto od osoby

do 4 godzin: 42 PLN netto od osoby

do 6 godzin: 52 PLN netto od osoby

+ jedna godzina: 10 PLN netto od osoby



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



VICTORIA 1 BEVERAGES PACKAGE

PAKIET NAPOJÓW VICTORIA 1

SPIRITS

- French sparkling wine • French white and red wine • Polish beer •

SELECTION OF FRUIT JUICES

- orange • apple • grapefruit • blackcurrant •

SOFT DRINKS

- Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

MINERAL WATER

- sparkling • still •

SELECTION OF FRESHLY GROUND GOURMET COFFEE

- espresso • caffè latte • caffè crème • cappuccino •

SELECTION OF TEAS FROM AROUND THE WORLD

PRICE: up to 2 hours PLN 85 net per person
up to 4 hours PLN 115 net per person
up to 6 hours PLN 135 net per person
+ 1 hour PLN 30 net per person

ALKOHOLE

- francuskie wino musujące • francuskie wino białe i czerwone • polskie piwo •

WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH

- pomarańczowy • jabłkowy • grejpfrutowy • z czarnej porzeczki •

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

WODA MINERALNA

- gazowana • niegazowana •

WYBÓR WYŚMIENITEJ ŚWIEŻO MIELONEJ KAWY

- espresso • caffè latte • caffè crema • cappuccino •

WYBÓR HERBAT Z CAŁEGO ŚWIATA

CENA: do 2 godzin: 85 PLN netto od osoby
do 4 godzin: 115 PLN netto od osoby
do 6 godzin: 135 PLN netto od osoby
+ jedna godzina: 30 PLN netto od osoby

CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



VICTORIA 2 BEVERAGES PACKAGE

PAKIET NAPOJÓW VICTORIA 2

SPIRITS

• Polish vodka • French sparkling wine • French white and red wine • Polish beer •

SELECTION OF FRUIT JUICES

• orange • apple • grapefruit • blackcurrant •

SOFT DRINKS

• Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

MINERAL WATER

• sparkling • still •

SELECTION OF FRESHLY GROUND GOURMET COFFEE

• espresso • caffè latte • caffè crème • cappuccino •

SELECTION OF TEAS FROM AROUND THE WORLD

PRICE:

up to 2 hours PLN 100 net per person

up to 4 hours PLN 130 net per person

up to 6 hours PLN 155 net per person

+ 1 hour PLN 30 net per person

ALKOHOLE

• polska wódka • francuskie wino musujące • francuskie wino białe i czerwone • polskie piwo •

WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH

• pomarańczowy • jabłkowy • grejpfrutowy • z czarnej porzeczki •

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

• Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

WODA MINERALNA

• gazowana • niegazowana •

WYBÓR WYŚMIENITEJ ŚWIEŻO MIELONEJ KAWY

• espresso • caffè latte • caffè crema • cappuccino •

WYBÓR HERBAT Z CAŁEGO ŚWIATA

CENA:

do 2 godzin: 100 PLN netto od osoby

do 4 godzin: 130 PLN netto od osoby

do 6 godzin: 155 PLN netto od osoby

+ jedna godzina: 30 PLN netto od osoby

CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



VICTORIA 3 BEVERAGES PACKAGE

PAKIET NAPOJÓW VICTORIA 3

SPIRITS

- Chivas Regal • Ballantine's • Jim Beam • Jack Daniel's
- Polish vodka • French sparkling wine • French white and red wine • Polish beer •

SELECTION OF FRUIT JUICES

- orange • apple • grapefruit • blackcurrant •

SOFT DRINKS

- Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

MINERAL WATER

- sparkling • still •

SELECTION OF FRESHLY GROUND GOURMET COFFEE

- espresso • caffè latte • caffè crème • cappuccino •

SELECTION OF TEAS FROM AROUND THE WORLD

PRICE:

- up to 2 hours PLN 125 net per person
- up to 4 hours PLN 155 net per person
- up to 6 hours PLN 185 net per person
- + 1 hour PLN 40 net per person

ALKOHOLE

- Chivas Regal • Ballantine's • Jim Beam • Jack Daniel's •
- polska wódka • francuskie wino musujące • francuskie wino białe i czerwone • polskie piwo •

WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH

- pomarańczowy • jabłkowy • grejpfrutowy • z czarnej porzeczki •

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

WODA MINERALNA

- gazowana • niegazowana •

WYBÓR WYŚMIENITEJ ŚWIEŻO MIELONEJ KAWY

- espresso • caffè latte • caffè crema • cappuccino •

WYBÓR HERBAT Z CAŁEGO ŚWIATA

CENA:

- do 2 godzin: 125 PLN netto od osoby
- do 4 godzin: 155 PLN netto od osoby
- do 6 godzin: 185 PLN netto od osoby
- + jedna godzina: 40 PLN netto od osoby

CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



VICTORIA 4 BEVERAGES PACKAGE

PAKIET NAPOJÓW VICTORIA 4

SPIRITS

• Tanqueray & Beefeater • Ballantine's & Jim Beam •
Stock Brandy & Hennessy • Martini Vermouth (Bianco, Rosso, Dry) • Olmeca Tequila • Aperol • Triple Sec • Havana Club 3 Y.O. • Polish vodka • French sparkling wine • French white and red wine • Polish beer •

SELECTION OF FRUIT JUICES

• orange • apple • grapefruit • blackcurrant •

SOFT DRINKS

• Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

MINERAL WATER

• sparkling • still •

SELECTION OF FRESHLY GROUND GOURMET COFFEE

• espresso • caffè latte • caffè crème • cappuccino •

SELECTION OF TEAS FROM AROUND THE WORLD

PRICE:

up to 2 hours PLN 165 net per person

up to 4 hours PLN 195 net per person

up to 6 hours PLN 225 net per person

+ 1 hour PLN 40 net per person

Professional bartender included.

ALKOHOLE

• Tanqueray & Beefeater • Ballantine's & Jim Beam •
Stock Brandy & Hennessy • Martini Vermouth (Bianco, Rosso, Dry) • Olmeca Tequila • Aperol • Triple Sec • Havana Club 3 Y.O. • polska wódka • francuskie wino musujące • francuskie wino białe i czerwone • polskie piwo •

WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH

• pomarańczowy • jabłkowy • grejpfrutowy • z czarnej porzeczki •

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

• Pepsi • Pepsi Light • Mirinda • 7Up • Schweppes •

WODA MINERALNA

• gazowana • niegazowana •

WYBÓR WYŚMIENITEJ ŚWIEŻO MIELONEJ KAWY

• espresso • caffè latte • caffè crema • cappuccino •

WYBÓR HERBAT Z CAŁEGO ŚWIATA

CENA:

do 2 godzin: 165 PLN netto od osoby

do 4 godzin: 195 PLN netto od osoby

do 6 godzin: 225 PLN netto od osoby

+ jedna godzina: 40 PLN netto od osoby

W cenie profesjonalna obsługa barmańska.

CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



VICTORIA PRESTIGE BEVERAGES PACKAGE

PAKIET NAPOJÓW VICTORIA PRESTIGE

WHITE WINES / BIAŁE WINA

• Bouchard Aîné & Fils Chardonnay, Vin de Pays d'Oc	750 ml	120 PLN
• Allendorf, Save Water Drink Riesling Fruity, Rheingau	750 ml	130 PLN

RED WINES / CZERWONE WINA

• Bouchard Aîné & Fils Pinot Noir, Vin de Pays d'Oc	750 ml	150 PLN
• Ruffino Chianti, Ruffino, D.O.C.G. Chianti	750 ml	160 PLN

SPARKLING WINES / WINA MUSUJĄCE

• Charles de Beaucour Brut	750 ml	115 PLN
• Blanquette de Limoux	750 ml	150 PLN
• Da Luca Prosecco, D.O.C., Veneto, Italy	750 ml	150 PLN

CHAMPAGNE / SZAMPAN

• G.H. Mumm Champagne Brut	750 ml	310 PLN
• Veuve Clicquot Brut	750 ml	450 PLN



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES



BEVERAGE PACKAGES

YOUR OWN CHOICE ACCORDING TO YOUR CONSUMPTION

PAKIETY NAPOJÓW

TWÓJ WYBÓR NAPOJÓW WEDŁUG SPOŻYCIA

BEER / PIWO

• Żywiec draft beer / Żywec z beczki	300 ml	20 PLN
• Żywiec	330 ml	18 PLN
• Heineken	330 ml	20 PLN
• Corona	330 ml	26 PLN

VODKA / WÓDKA

• Wyborowa	500 ml	225 PLN
• Żubrówka	500 ml	250 PLN
• Ostoya	500 ml	250 PLN

SPIRITS / ALKOHOLE

• Beefeater Gin	700 ml	315 PLN
• Tanqueray Gin	700 ml	500 PLN
• Ballantine's	700 ml	450 PLN
• Chivas Regal	700 ml	600 PLN
• Jack Daniel's	700 ml	550 PLN
• Stock Brandy	700 ml	800 PLN
• Jameson Irish Whiskey	700 ml	525 PLN
• Hennessy Fine	700 ml	810 PLN
• Martini	1000 ml	250 PLN
• Olmeca Tequila	700 ml	540 PLN
• Campari Bitter	700 ml	460 PLN
• Bacardí Superior	700 ml	450 PLN



CHRISTMAS BUFFET
AT KITCHEN GALLERY

CHRISTMAS MENU
AT LA BRASSERIE
MODERNE

CHRISTMAS BRUNCH

BÛCHE DE NOËL

NEW YEAR'S EVE
MENU AT LA BRASSERIE
MODERNE

GALETTE DES ROIS

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
PLATED MENU

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
BUFFET

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
LIVE COOKING STATION

CHRISTMAS
BANQUET OFFER -
NIGHT MENU

BEVERAGES





Merry Christmas!
Wesołych Świąt!

SOFITEL WARSAW VICTORIA

KRÓLEWSKA 11, 00-065 WARSAW, POLAND

TEL.: +48 22 657 80 11 – E-MAIL: H3378@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL.COM

