



NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

WARSZAWA
CENTRUM

**KOLACJA
WIGILIJNA
W FORMIE BUFETU**
Christmas Eve
buffet dinner
99 PLN *

Rezerwacja Booking:
H3383-FB@accor.com · tel. + 48 22 596 13 55

* Cena za osobę, zawiera VAT. Napoje nie są wliczone w cenę.
Price per person, VAT included. Beverages are not included.

Zimny bufet

- Karp w galarecie jabłkowej z cydrem
- Terrina z sandacza z sosem tatarskim
- Tatar z wędzonego łososia z kaparami i kolendrą
 - Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem i marynowanymi kurkami
- Matias z rodzynkami i karmelizowaną cebulą
- Matias marynowany z olejem rydzowym
 - Wybór wędlin i pasztetów
 - Wybór serów, konfitura żurawinowa
 - Klasyczna sałatka jarzynowa
 - Sałatka z krewetek z cytrusami i dresingiem balsamicznym
 - Wybór świeżego pieczywa
- Dipy (hummus, pasta z wędzonej makreli, pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem)

Zupy

- Zupa grzybowa z łazankami
- Barszcz czerwony z uszkami

Gorący bufet

- Dorsz w sosie grzybowym z rozmarynem
 - Pstrąg z sosem chrzanowym
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi morelami w sosie pomarańczowym
- Kapusta czerwona z wiśniami i winem
 - Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z kaszanką i pieczonym jabłkiem
 - Kopytka z masłem ziołowym

Słodkości

- Piernikowy crème brûlée
 - Keks z bakaliami
- Strudel makowy z pomarańczami
- Mus z sera z białą czekoladą i żurawiną
 - Kompot z suszu

Cold buffet

- Carp in apple jelly with cider
- Pike perch terrine with tartar sauce
- Smoked salmon tartar with capers and coriander
 - Roasted beets carpaccio with goat cheese and marinated chanterelles
- Matias with raisins and caramelized onions
 - Matias marinated with oil
 - Selection of cold cuts and pates
- Cheese selection, cranberry chutney
 - Classic vegetable salad
- Shrimps salad with citrus and balsamic dressing
 - Freshly baked bread selection
 - Dips (hummus, mackerel, curd paste with radish and chives)

Soups

- Mushroom soup with noodles
- Beetroot soup with dumplings

Hot buffet

- Cod in mushroom sauce with rosemary
- Trout with horseradish sauce
- Pork tenderloins stuffed with dried apricots in orange sauce
 - Red cabbage with cherries and wine
- Dumplings with cabbage and mushrooms
- Dumplings with black pudding and baked apple
 - Dumplings with herb butter

Sweets

- "Gingerbread" crème brûlée
- Fruitcake with nuts and raisins
- Poppy seeds strudel with oranges
 - Cheese mousse with white chocolate and cranberry
 - Dry fruits compote

