



M E N U
Ś W I A T E C Z N E



ŚWIĄTECZNE MENU BANKIETOWE SELEKCJA BUFETÓW

230 PLN za osobę

*280 PLN za osobę

Do wszystkich bufetów podawane jest świeże pieczywo oraz masło

PRZYSTAWKI

Prosimy o wybór trzech przystawek

Gravlax z buraków z dressingiem yuzu, kozim serem i olejem koperkowym*

Marynowany śledź, grzyby shiitake, marynowana rzodkiew i jabłko*

Grillowana pikantna sałatka z kurczaka, pomarańcza, rzodkiew, dressing z miodu sojowego i limonki

Smażone filety z dorsza w stylu japońskim z warzywami korzeniowymi

Pasztet z soczewicy i sałatka z ciecierzycy z shiso

Sałatka z buraków ze szparagami i serem haloumi, pieczoną dynią i dressingiem jalapeño

Polska sałatka ziemniaczana

ZUPY

Prosimy o wybór jednej z zup

Czerwony barszcz z rabarbarem, sokiem z yuzu i pierożkami

Zupa grzybowa z wędzonymi śliwkami

Rosół z makaronem

DANIA GŁÓWNE

Prosimy o wybór trzech dań głównych

Pieczony sandacz, marynowane buraki, marynowany imbir, sos miodowy

Pieczony filet z łososia z salsą verde*

Udko kaczki confit, marynowana czerwona kapusta z rodzynkami, sos z czerwonego wina*

Pieczone udko z kurczaka, młode warzywa, sos wasabi

Wolno gotowana polędwica wieprzowa, glazura balsamiczna, pesto z papryki, młode warzywa

Smażone polskie pierogi z kapustą i grzybami

Wegetariańskie tortellini z kremem parmezanowym

DODATKI

Prosimy o wybór jednego z dodatków

Gotowany ryż

Kuskus perłowy

Puree ziemniaczane

Ziemniaki gratin

DESERY

Mus czekoladowy

Cynamonowa szarlotka

Piernik z crème anglaise

Sernik z pomarańczową skórką

(WEG.) - Wegetariańskie

*Cena za osobę. Podatek VAT i 12,5% opłata za obsługę nie są wliczone w cenę.

Wszystkie produkty są przygotowywane w miejscach, w których występują alergeny.

W przypadku osób z alergiami, nietolerancjami i specjalnymi wymaganiami dietetycznymi, które mogą chcieć uzyskać informacje na temat użytych składników, należy zwrócić się z pytaniem do członka Zespołu Nobu Hotel Warsaw.

ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE NA LUNCH LUB KOLACJĘ

Wszystkie zestawy serwowane są ze świeżym pieczywem oraz masłem.
Po kolacji na każdym stole serwowany jest wybór świątecznych ciasteczek.

MENU 1

280 PLN za osobę

PRZYSTAWKI

Marynowany śledź z żurawiną, imbirem i dressingiem jalapeño

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Łosoś pieczony w pomidorach, sos beurre blanc, zielone szparagi

DESER

Mus czekoladowy, kompot z jagód, świeże jagody

(WEG.) - Wegetariańskie

*Cena za osobę. Podatek VAT i 12,5% opłata za obsługę nie są wliczone w cenę.

Wszystkie produkty są przygotowywane w miejscach, w których występują alergeny.

W przypadku osób z alergiami, nietolerancjami i specjalnymi wymaganiami dietetycznymi, które mogą chcieć uzyskać informacje na temat użytych składników, należy zwrócić się z pytaniem do członka Zespołu Nobu Hotel Warsaw.

M E N U 2

350 PLN za osobę

PRZYSTAWKI

Pieczony por i sałatka z awokado, wędzony oscypek, marynowana rzodkiew

ZUPA

Czerwony barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Wolno gotowana pierś z kaczki, puree ziemniaczane, młode warzywa i sos z kaczki

DESER

Ciasto daktylowe, sos toffi, bita śmietana

M E N U 3

390 PLN za osobę

PRZYSTAWKI

Wędzony łosoś, dressing kolendrowy, mikrolistki

ZUPA

Krem grzybowy z pianką truflową

DANIE GŁÓWNE

Smażona polędwica wołowa, ziemniaki gratin, sos pieprzowy, różyczki brokuła

DESER

Waniliowe crème brûlée, lody migdałowe

(WEG.) - Wegetariańskie

*Cena za osobę. Podatek VAT i 12,5% opłata za obsługę nie są wliczone w cenę.

Wszystkie produkty są przygotowywane w miejscach, w których występują alergeny.

W przypadku osób z alergiami, nietolerancjami i specjalnymi wymaganiami dietetycznymi, które mogą chcieć uzyskać informacje na temat użytych składników, należy zwrócić się z pytaniem do członka Zespołu Nobu Hotel Warsaw.