



# OFERTA ŚWIĄTECZNA



**mamaison**

Hotel Le Regina Warsaw

## MENU ŚWIĄTECZNE I

(5 daniowe z wyborem przekąski)

**120**  
PLN\*

Amuse gueule

Polędwica z dorsza, korzenne przyprawy, pieczone warzywa

Filet z matiasa marynowany w soku z czarnego bzu, jabłko, por, buraki kiszzone, pumpernikiel lub

„Tatar” z pieczonego buraka, mus z pieczonej dyni, pickle warzywne, olej makowy, chleb razowy z kminkiem, ziola

Kremowa zupa z grzybów, grzanki słodowe, oliwa ziołowa

Pierogi z kapustą i suszonymi borowikami z olejem rzdzowym

Pieczony filet z sandacza, olej makowy, migdały z słodkim czosnkiem i palonym masłem, warzywa sezonowe

Sernik z makiem ,chrupiąca czekolada, „granola” migdałowa i sos porzeczkowy

## MENU ŚWIĄTECZNE II

(5 daniowe z wyborem dania głównego)

**145**  
PLN\*

Amuse gueule

Łosos wędzony, koper włoski, ogórek, kwaśna śmietana

Sandacz z rakami i koperkiem, kurki, sos tatarski, domowe pickle

Carpaccio z polędwicy wołowej, grzyby marynowane, pickle domowe, puder z musztrdy, pikantne ziola

Tradycyjny barszcz buraczany z uszkami grzybowymi

Pieczona polędwica z dorsza, sos cytrynowy z rokitnikiem, zielone warzywa

Lub

Pieczona kaczka z pomarańczami, sos porzeczkowy, jabłka z turówką wonną i syropem z pigwy, ziemniaki z rozmarynem

Śliwki, toffi, beza, cynamon, lody chałwowe

## MENU ŚWIĄTECZNE II

(5 daniowe)

**130**  
PLN\*

Amuse gueule

Łosos wędzony, koper włoski, ogórek, kwaśna śmietana

Sandacz z rakami i koperkiem, kurki, sos tatarski, domowe pickle

Carpaccio z polędwicy wołowej, grzyby marynowane, pickle domowe, puder z musztrdy, pikantne ziola

Tradycyjny barszcz buraczany z uszkami grzybowymi

Pieczona kaczka z pomarańczami, sos porzeczkowy, jabłka z turówką wonną i syropem z pigwy, ziemniaki z rozmarynem

Śliwki, toffi, beza, cynamon, lody chałwowe

## MENU ŚWIĄTECZNE III

(6 daniowe)

**190**  
PLN\*

Amuse gueule

Przegrzebek, warzywa z korzennymi przyprawami, żel z cebuli

Wędzony węgorz, ziemniaki puree, mleko zsiadłe, puder z wędzonego boczku, szczaw zajęczy

Suszona i podwędzana pierś z kaczki, gruszka rukiew wodna pigwa, imbir

„Uszka” grzybowe z czosnkiem niedźwiedzim, olej czosnkowy, chrupiący por

Halibut, sos cytrynowy, kasze i ziarna z cytrusami, warzywa sezonowe

Pieczona polędwica wołowa, foie gras, Madeira grzyby, ziemniak

Mus z gorzkiej czekolady, pomarańcze z goździkiem, ciasto migdałowe z przyprawą korzenną

## Bufet Bożonarodzeniowy I

125 PLN\*

### ZIMNE PRZEKĄSKI RYBNE

Sledź w korzennych przyprawach z szalotką, olej lniany i czarnuszka  
Tatar z wędzonego łososia z ogórkiem i koperkiem  
„Ballotine” z sandacza z kurkami i rakami, sos tatarski  
Wędzony karp, jeżyny z wytrawną konfiturą z jabłęk, oliwki i kapary

### ZIMNE PRZEKĄSKI MIĘSNE

Pieczony rostbef, pikantne sałaty, „custard” z sera bursztyn  
Rillet z kaczki z imbirem i gruszką  
Polędwiczka wieprzowa z suszonymi śliwkami i truflą

### ZIMNE PRZEKĄSKI WEGAŃSKIE

Płatki pieczonego buraka, syrop z podwędzanego jabłka, prażone orzechy włoskie i mus z kalafiora  
„Pasztet” gryczany z grzybami

### PIKLE I MARYNATY

Sosy: ćwikła, tatarski, chrzanowy, miodowo-koperkowy  
Pieczywo

### ZUPA

Krem z grzybów, oliwa ziołowa, grzanki

### GORĄCE DANIA GŁÓWNE

Filet z sandacza, tymianek, olej makowy i por z cydrem  
Łosoś pieczony, trufle z łososia, sos cytrynowy  
Peklowana i pieczona szynka z jelenia, korzenny sos z suszoną śliwką  
Kaczka pieczona, jabłka, majeranek, konfitura z czerwonej kapusty  
Pierogi z kapustą i prawdziwkami, pieczona szalotka  
Kapusta wigijlna z suszonymi grzybami, olej lniany  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Sezonowe warzywa

### DESERY

Torcik bezowy z kremem orzechowym i wytrawną konfiturą jabłkową  
Sernik z makiem  
Mus z gorzkiej czekolady z piernikiem, pomarańcze z goździkami  
Tort gruszkowo – karmelowy  
Pomarańczowy crème brulee  
Owoce

## Bufet Bożonarodzeniowy II

150 PLN\*

### ZIMNE PRZEKĄSKI RYBNE

Marynowany pstrąg tęczy z cydrem i kiszonymi burakami, sałatka z kopru włoskiego i ogórków  
Matjas w soku z czarnego bzu, pigwa z porem i jabłkiem, kwaśna śmietana  
Polędwica z dorsza, pomidor, warzywa z korzennymi przyprawami i konfiturą z cebuli  
Sandacz z rodzynkami i przyprawami

### ZIMNE PRZEKĄSKI MIĘSNE

Suszona i podwędzana pierś z kaczki  
Tatar wołowy, marynowane grzyby, szalotka i ogórki kiszone  
Pasztet z jelenia, karmelizowany jałowiec, gruszka

### ZIMNE PRZEKĄSKI WARZYWNE

Płatki pieczonego buraka, syrop z podwędzanego jabłka, prażone orzechy włoskie i ser kozie  
„Pasztet” z fasoli z majerankiem, smażona cebula, jabłko, suszona śliwka

### ZUPA

Barszcz z suszonymi grzybami, pęczak

### GORĄCE DANIA GŁÓWNE

Polędwica z dorsza, panierka ziołowa, sos krewetkowy  
Filet z pstrąga z warzywami, sos z białym winem  
Pieczona pierś z gęsi z prawdziwkami i gruszką, sos z migdałów  
Duszona wołowina, pieczone warzywa korzeniowe  
Pierogi z kapustą i prawdziwkami, pieczona szalotka  
Kapusta wigijlna z suszonymi grzybami, olej lniany  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Sezonowe warzywa

### DESERY

Makowiec  
Sernik pieczony  
Mus kawowy z kajmakiem i paloną białą czekoladą  
Creme Brulee z suszoną i wędzoną śliwką  
Owoce

## ■ NAPOJE

### WELCOME DRINK

Wino musujące przy akompaniamencie pianisty

**20 PLN\***

### PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH NR 1

Soki owocowe, woda mineralna, kawa i herbata

Do 4 godzin - **36 PLN\***

Dodatkowe godziny płatne

**18 PLN** za każdą rozpoczętą godzinę

### PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH NR 2

Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

Do 4 godzin - **51 PLN\***

Dodatkowe godziny płatne

**29 PLN** za każdą rozpoczętą godzinę

### PAKIET NAPOI Z ALKOHOLEM NR 1

Wino białe i czerwone

Piwo Żywiec

Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

Do 4 godzin - **105 PLN\***

Dodatkowe godziny płatne

**39 PLN** za każdą rozpoczętą godzinę

### PAKIET NAPOI Z ALKOHOLEM NR 2

Wino musujące

Wino białe i czerwone

Piwo Żywiec

Wódka Wyborowa i Żubrówka

Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

Do 4 godzin - **125 PLN\***

Dodatkowe godziny płatne

**49 PLN** za każdą rozpoczętą godzinę

### PAKIET NAPOI Z ALKOHOLEM NR 3

Wino musujące, wino białe i czerwone

Wódka Wyborowa i Żubrówka, Gin Seagram's, Campari J.Walker

Red, Jack Daniels, Rum Bacardi, Liker Cointreau

Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

Do 4 godzin - **150 PLN\***

Dodatkowe godziny płatne

**59 PLN** za każdą rozpoczętą godzinę

---

*\*Wszystkie podane ceny są za osobę i zawierają VAT.  
\*Do podanych cen należy doliczyć 10 % opłaty serwisowej.*

**MAMAISON HOTEL LE REGINA WARSAW**

Kościelna 12, 00-218 Warsaw, Poland

Ph: +48 22 531 60 43 M: +48 609 222 600

E: m.kamienska@mamaison.com

www.mamaison/leregina