

S O F I T E L

WARSAW VICTORIA



*Blask Świec  
Candle Light*

24.12.2023  
Bufet wigilijny



Christmas Eve  
buffet menu

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

### Bar ostrygowy

Oyster bar

### Tatar z łososia, kapary, koper, szalotka

Salmon tartare, capers, dill, shallots

### Wędzony na ciepło dorsz, musztarda francuska, miód, chili

Hot smoked cod, French mustard, honey, chili

### Łosoś gravlax, sos musztardowy, koperek, biały pieprz

Gravlax salmon, dill, white pepper

### Wybór śledzi w trzech smakach: w oleju z grzybami, śmietanie, sosie pomidorowym

Pickled herring three ways: oil & marinated mushrooms, cream, tomato sauce

### Galantyna z sandacza z karmelizowanymi owocami i sosem remoulade

Dried fruit stuffed pikeperch roulade & remoulade sauce

### Wybór pieczonych i wędzonych mięs z dodatkami: ćwikła, mus chrzanowy, korniszony, marynowane grzyby, sos żurawinowy

Polish cold cuts with condiments: beet horseradish, horseradish, gherkin, marinated mushrooms, cranberry sauce

### Carpaccio z pieczonego buraka, karmelizowane orzechy, dressing balsamiczny, marynowane warzywa *VEGE*

Beetroot carpaccio, caramelized nuts, balsamic vinaigrette, marinated vegetables *VEGE*

### Pasztet z gęsi z żurawiną, konfitura z czerwonej cebuli

Goose pâté with cranberries, red onion jam

### Wybór francuskich serów, suszone owoce, orzechy, winogrona

French Cheese platter, dried fruit, nuts, grapes

## SALATKI / SALADS

### Bar sałatkowy *VEGE*

Salad bar *VEGE*

### Sałatka śledziowa, buraki, jabłko

Herring, apple, beetroot salad

### Sałatka z pieczonych warzyw korzeniowych, kozi ser, karmelizowane orzechy *VEGE*

Roasted root vegetables salad with goat's cheese & caramelized nuts *VEGE*

### Tradycyjna sałatka jarzynowa

Polish vegetable salad

### Sałatka z pieczonej dyni marynowanej w chili i syropie klonowym *VEGE*

Roasted pumpkin salad with maple syrup & chili *VEGE*



**ZUPY / SOUPS****Barszcz czerwony z uszkami WEGE**Red beetroot soup (borsch) mushroom dumplings *VEGE***Consome z suszonych grzybów z warzywami i ziemniakami WEGE**Dried mushroom consommé with vegetables & potatoes *VEGE***DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES****Pieczony sandacz z sosem borowikowym z tymiankiem i białym winem**

Roasted pikeperch and king boletus mushroom sauce with thyme &amp; white wine

**Pierogi z kapustą i grzybami z cebula confit WEGE**Dumplings with sauerkraut & mushrooms with onion confit *VEGE***Rolada z karpia z rodzynkami i sosem z pieczonej cebuli z prażonymi migdałami**

Carp roulade with raisins with roasted onion sauce &amp; roasted almonds

**Pieczona kaczka z karmelizowanymi jabłkami i sosem pomarańczowym**

Roasted duck, caramelized apples and orange sauce

**Gnocchi buraczane z rozmarynem WEGE**Beetroot gnocchi with rosemary *VEGE***Ravioloni z warzywami okopowymi i wędzonym serem WEGE**Ravioloni with roots vegetables & smoked cheese *VEGE***STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO / LIVE COOKING STATION****Wędzony na ciepło filet z łososia z dodatkami**

Hot smoked salmon with condiments

**DODATKI / SIDES****Brokuły z masłem ziołowym i prażonymi migdałami WEGE**Broccoli with herb butter and roasted almonds *VEGE***Pieczona dynia z cynamonem i syropem klonowym WEGE**Baked pumpkin with cinnamon and maple syrup *VEGE***Kiszona kapusta z grzybami olejem lnianym i kminkiem WEGE**Sauerkraut with mushrooms and linseed oil & caraway *VEGE***Pieczone ziemniaki francuskie z rozmarynem i czosnkiem WEGE**Roasted French potatoes with rosemary & garlic *VEGE***Czerwona kapusta z jabłkiem rodzynkami i cynamonem WEGE**Red cabbage, apples, raisins & cinnamon *VEGE*

## DESERY / DESSERTS

### **Keks z kandyzowanymi owocami**

Candied fruit cake

### **Kutia**

Kutia

### **Kompot z suszonych owoców *WEGE***

Dried fruit compote *VEGE*

### **Ciasto marchewkowe *WEGE***

Carrot cake *VEGE*

### **Piernikowy crème brûlée**

Gingerbread crème brûlée

### **Strudel makowy**

Poppy seeds strudel

## NAPOJE / DRINKS

### **Kawa/ herbata/ woda/ soki**

Coffee/ tea/ mineral water/ juices

## CENA / PRICE

### **Z napojami bezalkoholowymi 350 PLN/osoba\***

With soft drinks PLN 350/per person\*

**\* Cena brutto. Dzieci od 2. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.**

\* Gross price. Children from 2 till 12 get 50% discount.



**ZAPRASZAMY DO KONTAKTU**

PLEASE CONTACT US

**Tomasz Jaworski**

Food and Beverage Manager

e-mail: [Tomasz.Jaworski@sofitel.com](mailto:Tomasz.Jaworski@sofitel.com)

tel.: +48 696 423 601

25.12.2023

Świąteczny brunch  
Szefa Kuchni



Chef's Christmas  
brunch

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

### Stacja z owocami morza: ostrygi, krewetki, marynowane małże, przegrzebki

Seafood stations: oysters, shrimps, marinated mussels, scallops

### Wędzony na ciepło dorsz, musztarda francuska, miód, chili

Hot smoked cod, French mustard, honey, chili

### Tatar wołowy, musztarda francuska, marynowane grzyby, koniak

Beef tartare, French mustard, marinated mushrooms & cognac

### Wybór pieczonych i wędzonych mięs z dodatkami: ćwikła, mus chrzanowy, korniszony, marynowane grzyby, sos żurawinowy

Polish cold cuts with condiments: beetroot horseradish, horseradish, gherkin, marinated mushrooms, cranberry sauce

### Schab po warszawsku, faszerowany musem chrzanowym

Warsaw style pork loin, stuffed with horseradish mousse

### Wybór francuskich serów, suszone owoce, orzechy, winogrona

French cheese platter, dried fruit, nuts, grapes

## SAŁATKI / SALADS

### Bar sałatkowy z dodatkami *WEGE*

Salad bar with condiments *VEGE*

### Sałatka ze szpinaku z serem pleśniowym i pieczoną gruszką

Spinach, blue cheese and roasted pear salad

### Tradycyjna sałatka jarzynowa

Polish vegetable salad

### Sałatka z wędzoną pierśią z gęsi i pomarańczami

Smoked goose and orange salad

## ZUPY / SOUPS

### Zupa krem z pieczonej dyni z piernikiem i cynamonem *WEGE*

Roasted pumpkin soup with gingerbread & cinnamon *VEGE*

### Consommé z bażanta, domowy makaron z ziołami

Pheasant consommé, homemade pasta with herbs



**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES****Grillowany filet z łososia z sosem homarowym, oliwą ziołową i pomidorami concase**

Grilled salmon with lobster sauce with herbs oil &amp; tomato concase

**Gotowany sandacz z sosem rakowym i koperkiem**

Steamed pikeperch with crayfish &amp; dill sauce

**Rolada z kurczaka z suszonymi owocami i sosem winogronowym z piernikiem**

Stuffed chicken roulade, dried fruit with grapes &amp; gingerbread sauce

**Udko z kaczki confit z sosem imbirowo morelowym**

Duck leg confit with ginger and apricot sauce

**Policzki wołowe z sosem z karmelizowanej cebuli**

Beef cheeks with caramelized onion sauce

**Gnocchi z borowikami, masłem, zioła *WEGE***Gnocchi with boletus mushrooms, butter & herbs *VEGE***Ravioli z paloną kaszą gryczaną, twarogiem i miętą *WEGE***Ravioli with roasted buckwheat, cottage cheese & mint *VEGE***STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO / LIVE COOKING STATION****Pieczony rostbef wołowy marynowany w ziołach i musztardzie francuskiej**

Roasted roastbeef marinated in herbs and French mustard

**DODATKI / SIDES****Gotowane warzywa, masło ziołowe *WEGE***Boiled vegetables, herb butter *VEGE***Zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem *WEGE***Potato gratin with rosemary *VEGE***Pieczone buraki z solą morską i rozmarynem *WEGE***Baked beetroot with sea salt and rosemary *VEGE*



## DESERY / DESSERTS

### **Domowy sernik**

Homemade cheesecake

### **Mus czekoladowy z koniakiem**

Chocolate mousse with cognac

### **Bûche de Noël**

Bûche de Noël

### **Piernik z konfiturą śliwkową**

Gingerbread with plum jam

### **Tarta cytrynowa *WEGE***

Lemon tart *VEGE*

## NAPOJE / DRINKS

### **Kawa/herbata/woda/soki**

Coffee/tea/mineral water/juices

## CENA / PRICE

### **Z napojami bezalkoholowymi 280 PLN/osoba\***

With soft drinks PLN 280/per person\*

**\* Cena brutto. Dzieci od 2. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.**

\* Gross price. Children from 2 till 12 get 50% discount.



**ZAPRASZAMY DO KONTAKTU**

PLEASE CONTACT US

**Tomasz Jaworski**

Food and Beverage Manager

e-mail: [Tomasz.Jaworski@sofitel.com](mailto:Tomasz.Jaworski@sofitel.com)

tel.: +48 696 423 601