



HOTEL BRISTOL
WARSAW



ŚWIĄTECZNY APARTAMENT BRISTOL BY AD POLSKA

OFERTA KULINARNA

W tym roku naszą kolekcję świątecznych apartamentów dopełni wyjątkowa współpraca. Razem z partnerami magazynu AD Polska przeniesiemy doświadczenie świąt na zupełnie nowy poziom, tworząc w jednym z naszych narożnych apartamentów ekskluzywną przestrzeń, która na nowo zdefiniuje elegancję, komfort i świąteczną magię.

Zaplanuj świąteczne spotkanie w tym wyjątkowym wnętrzu, w którym doznania kulinarne i radosna celebrowanie świątecznej atmosfery dopełni starannie przygotowane menu dostępne wyłącznie przy rezerwacji Świątecznego Apartamentu Bristol.

WIĘCEJ INFORMACJI:

Sales.Bristol@luxurycollection.com
T +48 22 55 11 825

MENU BUFETOWE

380 PLN OD OSOBY

dla maksymalnie 15 osób | czas serwowania do 1,5 h

PRZYSTAWKI

Marynowane śledzie | wędzona śmietana
| placki ziemniaczane | raki

Łosoś gravlax | marynowane grzyby
| krem musztardowy

Wędzony halibut | krewetki
| kawior z łososia

Rillettes z kaczki | żurawina
| galaretka jabłkowa

Pieczona wieprzowina | jajko
| chrzan | korniszony

Pâte z gęsi | pistacje | mirabelka

Pieczona wołowina | warzywa
| musztarda francuska

Marynowane buraki | wędzona śliwka
| pomarańcze

Warzywa | majonez truflowy
| jajko przepiórcze

DANIA GŁÓWNE

Barszcz z pieczonych buraków | czarna
porzeczką | uszka z grzybami

Pieczona kaczka | korzenna dynia
| mirabelka

Polędwica wołowa | pieczone marchewki
| purée z grzybami

Jagnięcina | kluseczki z wędzonym
serem | jabłko

Jesiotr | borowiki w śmietanie | raki

Łosoś | kiszona kapusta
| grzyby leśne | chrupiące ciasto

Pierogi z kapustą i grzybami | consommé
grzybowe | szczypiorek

DESERY

Świąteczny sernik
| kruszonka korzenna | salsa figowa

Torcik czekoladowy | piernik | śliwki

Crème brûlée | cynamon | mandarynki

Mus migdałowy | mak | gorzka czekolada

Ciasto maślane | bakalie | pomarańcze

Mus biała czekolada | galaretka
żurawinowa | biszkopt



MENU SERWOWANE

CENA OD OSOBY: 450 PLN NETTO
dla maksymalnie 15 osób

Marynowane śledzie | wędzona śmietana
| placki ziemniaczane | raki

Sezonowana pierś kaczki | kiszone
buraki | karmelizowana gruszka

Pierogi z kapustą i grzybami
| consomme grzybowe | szczypiorek

Cappuccino grzybowe
| mascarpone | trufła

Jesiotr prażony w maśle
| soczewica z ziołami | raki

Comber z jelenia | borowiki
| zapiekane ziemniaki

Krem migdałowy | mak | beza
cynamonowa | lody bakaliowe

PRZYJĘCIE KOKTAJLOWE

CENA OD OSOBY: 150 PLN NETTO
dla maksymalnie 15 osób

Mus foie gras | pistacja | pomarańcza

Kaczka | marynowany burak | żurawina

Łosoś | kawior | cytrusy

Marynowany burak | wędzona śliwka
| kwaśna śmietana

Ciemna czekolada | mak | śliwka

Mus biała czekolada
| cynamon | żurawina



Menu dostępne wyłącznie podczas wynajęcia Świątecznego Apartamentu Bristol.
Powyższe ceny nie uwzględniają podatku VAT ani opłaty serwisowej.
Cena apartamentu 5000 PLN + 8% VAT



PAKIETY NAPOJÓW

Specjalnie przygotowana selekcja napojów alkoholowych i bezalkoholowych idealnie komplementująca świąteczne menu przygotowane przez Szefa Kuchni.

PAKIET PREMIUM

180 PLN + 23% VAT / OSOBA

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

APERITIF:

grzane wino

lub jeden z poniższych koktajli

Ponsetia – prosecco/triple sec.
/ sok żurawinowy

Winter Whisky sour – whisky
/pimento dram (likier na bazie ziela angielskiego i przypraw korzennych)
/ cytryna/miód

Winter Collins – gin/miód/
napar z kwiatu lipy/soda

-

Prosecco

Białe wino domowe

Czerwone wino domowe

Wódka Wyborowa

Old Krupnik

Piwo Żywiec

Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin.
Dodatkowe godziny płatne 65 PL + 23% VAT
za każdą rozpoczętą godzinę od osoby.

PAKIET EXCLUSIVE

240 PLN + 23% VAT / OSOBA

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

APERITIF:

grzane wino

lub jeden z poniższych koktajli

Ponsetia – prosecco/triple sec./sok
żurawinowy

Winter Whisky sour – whisky
/pimento dram (likier na bazie ziela angielskiego i przypraw korzennych)
/ cytryna/miód

Winter Collins – gin/miód/
napar z kwiatu lipy/soda

-

Prosecco

Białe wino domowe

Czerwone wino domowe

Wódka Podole Wielkie

Cognac Martel VS

Jägermeister

Old Krupnik

Piwo Paulaner

Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin.
Dodatkowe godziny płatne 105 PLN + 23% VAT
za każdą rozpoczętą godzinę od osoby.