



ODKRYJ MAGIĘ ŚWIĄT
w hotelu InterContinental

Nasza oferta:

Świąteczne menu serwowane		3 - 4
Bufet świąteczny nr 1		5
Bufet świąteczny nr 2		6
Bufet świąteczny nr 3		7
Bufet świąteczny nr 4		8
Stacje Live Cooking		9
Świąteczne pakiety napojów		10 - 11
Dodatkowa oferta na oprawę		12

OPRAWA MUZYCZNA
BEZPŁATNIE I POTRÓJNE
PUNKTY IHG
REWARDS CLUB
DOWIEDŹ SIĘ WIĘCEJ



W CENIE PAKIETU
CHOINKA
ORAZ DEKORACJE
ŚWIĄTECZNE



Zaplanuj wyjątkową kolację świąteczną dla siebie i pracowników.

W InterContinental Warszawa zadbamy o każdy szczegół spotkania świątecznego.

Przedstawiamy specjalnie stworzone na tę okazję menu z polskimi, regionalnymi potrawami.

Skontaktuj się z nami: wrs.convention@ihg.com lub +48 22 328 88 20



ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE 2019

Ceny nie zawierają 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

MENU I

165 PLN netto od osoby

Kremowa zupa grzybowa z suszoną śliwką i kwaśną śmietaną

Wolno pieczone udko z kaczki Barbarie, sos wiśniowy, czerwona kapusta, ziemniaki pieczone

Torcik czekoladowy z suszoną śliwką i sosem waniliowym

MENU II

165 PLN netto od osoby

Krem z buraka z jabłkiem i musem chrzanowym

Polędwiczka wieprzowa z pieca, leśne grzyby w śmietanie, warzywa zimowe, ziemniaki purée z gorczycą

Sernik z jagodami i sos wiśniowy z Amaretto

MENU III

175 PLN netto od osoby

Tatar z łososia, kwaśna śmietana, kapary
i sos cytrusowy

Polska polędwica wołowa, sos naturalny z Burbonem,
ziemniak pieczony, ratatouille warzywne

Mus piernikowy z sosem malinowym,
chutney z suszoną śliwką

MENU V

185 PLN netto od osoby

Tataki wołowe w sezamie z sosem Ponzu i kiełkami Microgreens

Kremowa zupa dyniowa z imbirem i pomarańczą

Filet z sandacza, ragout z grzybów leśnych,
purée selerowe, zielone warzywa

Mus z gorzką czekoladą i pomarańczami, lekki sos cytrusowy

MENU IV

175 pln netto od osoby

Tatar z tuńczyka, awokado, imbir
i puder wasabi

Rolada jagnięca faszerowana kasztanami, sos rozmarynowy
z miodem pitnym, tęczowa marchewka, fondant ziemniaczany

Pralina czekoladowa z suszoną śliwką
i piasek cynamonowy

MENU VI

185 PLN netto od osoby

Łosoś Gravlax w trzech odsłonach z emulsją cytrusową

Kremowe cappuccino grzybowe z kwaśną śmietaną

Grillowany comber z jelenia, sos gravy z jałowcem i ginem,
ziemniaki Dauphinoise, warzywa grillowane

Mus z białej czekolady z malinami i sos imbirowy

BUFET ŚWIĄTECZNY I - 165 PLN OD OSOBY

Czas trwania bufetu do 4 godzin. Oferta dla minimum 20 osób. Ceny nie zawierają 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.
Każda następna godzina płatna dodatkowo 20% ceny.

Bar Sałatkowy

Wybór sałat: sałata rzymska, sałata lodowa, rukola
Wybór dodatków: pieczony kurczak, chrupiący boczek, oliwki marynowane, grzanki czosnkowe, pestki dyni, pomidor, ogórek, wiórki z marchewki, papryka
Wybór sosów: sos koktajlowy, sos blue cheese, vinaigrette, sos balsamiczny

Bufet Zimny

Śledź z przyprawami korzennymi
Rollmopsy
Talerz wędzonych ryb z musem chrzanowym i kaparami
Asortyment terrin rybnych
Tradycyjny pasztet z żurawiną i ćwikłą
Tradycyjne polskie wędliny i kielbasy
Pikle: podgrzybek, dynia w occie, śliwka marynowana, korniszony, ćwikła, chrzan

Sałatki

Tatarska
Jarzynowa z gotowanym jajkiem
Grzybowa z czosnkiem
Śledziowa z fasolką
Ziemniaczana z łososiem wędzonym

Kosz świeżo pieczonego pieczywa

Bufet Gorący

Zupy:
Świąteczna zupa z leśnych grzybów z ziemniakami
Barszcz czerwony z diablótką
Dania główne:
Karp smażony sauté na warzywach
Baranina duszona w winie z warzywami
Kurczak faszerowany „po polsku” z grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami, mięsem i ruskie
Dodatki:
Kluski śląskie
Ziemniaki smażone z porem i pietruszką
Pieczone warzywa korzenne z bryndzą
Świąteczna kapusta z suszonymi grzybami

Bufet Deserowy

Sernik
Szarlotka
Piernik
Baba drożdżowa z rodzynekami
Mus czekoladowo-cynamonowy
Pierniczki świąteczne
Świeże owoce sezonowe



BUFET ŚWIĄTECZNY II - 165 PLN OD OSOBY

Czas trwania bufetu do 4 godzin. Oferta dla minimum 20 osób. Ceny nie zawierają 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.
Każda następna godzina płatna dodatkowo 20% ceny.

Bar Sałatkowy

Wybór sałat: Lollo Rosso, Lollo Bianco, sałata lodowa, rukola
Wybór dodatków: pieczony kurczak, chrupiący boczek, oliwki marynowane, grzanki czosnkowe, pestki dyni, pomidor, ogórek, wiórki z marchewki, papryka
Wybór sosów: sos koktajlowy, sos blue cheese, vinaigrette, sos balsamiczny

Bufet Zimny

Śledzie w sosie czosnkowym
Śledź po kujawsku z jabłkami w pomidorach
Talerz wędzonych ryb mazurskich z kremowym chrzanem
Asortyment terrin rybnych
Pasztet wieprzowy z ćwikłą i chrzanem
Tradycyjne polskie wędliny i kielbasy
Pikle: dynia, śliwka w occie, grzyby, korniszony, ćwikła, chrzan

Sałatki

Białoruska z grzybami, wątróbką i ogórkiem kiszonym
Warszawska z żółtym serem, wędliną i warzywami
Ziemniaczana z musztardą Pommery
Z kurczaka z selerem naciowym i kukurydzą
Grzybowa z bazylią

Kosz świeżo pieczonego pieczywa

Bufet Gorący

Zupy:
Kwaśnica na żeberkach wędzonych
Kremowa zupa dyniowa z mlekiem kokosowym i chilli
Dania Główne:
Dorsz w sosie chrzanowym
Potrawka z dzika z grzybami i warzywami
Kaczka pieczona na czerwonej kapuście z jabłkiem i żurawiną
Pierogi z kapustą i grzybami, mięsem i ruskie
Dodatki:
Kasza gryczana z natką pietruszki
Pieczone na miodzie warzywa zimowe
Świąteczna kapusta z suszonymi grzybami
Purée ziemniaczane z wędzonką

Bufet Deserowy

Ciasto czekoladowe
Sernik
Szarlotka
Piernik
Mus truskawkowy
Pierniczki świąteczne
Świeże owoce sezonowe



BUFET ŚWIĄTECZNY III - 175 PLN OD OSOBY

Czas trwania bufetu do 4 godzin. Oferta dla minimum 20 osób. Ceny nie zawierają 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.
Każda następna godzina płatna dodatkowo 20% ceny.

Bar Sałatkowy

Wybór sałat: Frisee, sałata Dębowa, sałata Radicchio, sałata lodowa,
Wybór dodatków: pieczony kurczak, łosoś wędzony,
boczek pieczony, grzanki czosnkowe, pestki dyni, pomidor,
ogórek, wiórki z marchewki, papryka
Wybór sosów: dresing cytrusowy, sos pieprzowy, vinaigrette,
sos balsamiczny

Bufet Zimny

Pikantne śledzie w śmietanie
Tatar z łososia z kaparami
Talerz wędzonych ryb z kremowym chrzanem i kaparami
Paszтет z dziczyzny z grzybami leśnymi
Schab po warszawsku
Terriny z rybne z owocami morza
Tradycyjne polskie wedliny i kiełbasy
Pikle: dynia, śliwka w occie, grzyby, korniszony, ćwikła, chrzan

Sałatki

Z buraków z orzechami
Ziemniaczana z łososiem wędzonym i musztardą francuską
Z kurczaka w lekkim sosie curry z ananasem
Jesienna z grzybów i makaronem
Nicejska
Śledziowa z jabłkiem i burakami

Kosz świeżo pieczonego pieczywa

Bufet Gorący

Zupy:
Kremowa zupa z białych warzyw z oliwą truflową
Zimowa zupa z warzywami i soczewicą
Dania główne:
Sandacz zapiekany w kaszy gryczanej z kurkami w śmietanie
Pieczeń wieprzowa po wileńsku z sosem winnym ze śliwką i cytryną
Pieczona kaczka po polsku na duszonych porach
Pierogi z kapustą i grzybami, mięsem i ruskie
Dodatki:
Kopytka z cebulą i boczkiem
Ziemniaki zapiekane podane z pietruszką
Świąteczna kapusta z suszonymi grzybami
Pieczone warzywa korzenne z syropem klonowym

Bufet Deserowy

Sernik z jagodami
Szarlotka z rodzynkami
Piernik
Ciasto czekoladowe
Pierniczki świąteczne
Świeże owoce sezonowe



BUFET ŚWIĄTECZNY IV - 175 PLN OD OSOBY

Czas trwania bufetu do 4 godzin. Oferta dla minimum 20 osób. Ceny nie zawierają 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.
Każda następna godzina płatna dodatkowo 20% ceny.

Bar Sałatkowy

Wybór sałat: Frisee, salata dębowa, radicchio, rukola
Wybór dodatków: pieczony kurczak, łosoś wędzony, boczek pieczony, grzanki czosnkowe, pestki dyni, gotowane jajko, pomidor, ogórek, wiórki z marchewki, papryka, suszone pomidory
Wybór sosów: sos 1000 wysp, sos Dijon, balsamiczny sos malinowy, vinaigrette

Bufet Zimny

Jajka po polsku
Koktajl krewetkowy z sosem Mary Rose
Śledź w śmietanie z burakami i jabłkiem
Ryba smażona, marynowana w occie z odrobiną kminku
Karp w galarecie
Tatar z polskiej wołowiny z dodatkami
Pasztet z królika
Schab po warszawsku
Asortyment pieczonych mięs i wędlin
Pikle: podgrzybek marynowany, śliwka w occie, patisony, korniszony, ćwikła, chrzan

Sałatki

Sałatka z modrej kapusty
Sałatka z owoców morza z pomidorami

Kosz świeżo pieczonego pieczywa

Bufet Gorący

Zupy:
Świąteczna zupa z łososiem i koperkiem
Kremowa zupa kalafiorowa z kasztanem jadalnym
Dania główne:
Dorsz z pieca z kurkami
Gulasz z dzika z grzybami i warzywami
Polska gęś z Kołudy z jabłkami i majerankiem
Pierogi z kapustą i grzybami, mięsem i ruskie
Dodatki:
Kasza gryczana po gospodarsku
Ziemniaki staropolskie
Świąteczna kapusta z suszonymi grzybami
Sezonowe warzywa z masłem i ziołami

Bufet Deserowy

Makowiec
Sernik
Szarlotka
Piernik
Black forest,
Mille-feuille,
torcik Opera
Trufla czekoladowa
Pierniczki świąteczne
Świeże owoce sezonowe



SPECJALNY BUFET ŚWIĄTECZNY NOCNY - 95 PLN OD OSOBY

Czas trwania bufetu do 2 godzin. Oferta dla minimum 20 osób. Ceny nie zawierają 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.
Każda następna godzina płatna dodatkowo 20% ceny.

MENU I

Bufet zimny

Salatki:

Salatka ziemniaczana ze śledziami

Salatka jarzynowa z jajkiem

Przystawki:

Łosoś wędzony z częstkami cytryny, kaparami

Tradycyjny śledzik z oliwą i cebulą

Mozzarella bocconcini z pomidorkami cherry, cukinią i oliwkami

Pieczone mięsa i polskie kielbasy podane z tradycyjnymi piklami

Staropolski pasztet wieprzowy z ćwikłą i chrzanem

Deska serów z winogronami krakersami

Kosz świeżo pieczonego pieczywa

Bufet gorący

Zupa :

Czerwony barszcz z uszkami

Dania Gorące:

Beuf a'la Stroganoff z buraczkami

Ryż basmati gotowany na parze

Warzywa zimowe z masłem i ziołami

Rotondi w orkiszowym cieście z pieczoną dynią

i prażonymi ziarnami,

sos z sera pleśniowego z orzechami i gruszką

MENU II

Bufet zimny

Salatki:

Salatka ziemniaczana z wędzonym łososiem i koperkiem

Salatka rosyjska z jajkiem gotowanym na twardo

Salatka z kurczaka z ananasem , papryką i kukurydzą

Przystawki:

Mozzarella z pomidorkami koktajlowymi i sos pesto

Śledź w śmietanie z jabłkami

Pieczone mięsa i polskie kielbasy podane

z tradycyjnymi piklami

Staropolski pasztet wieprzowy z ćwikłą i chrzanem

Deska serów z winogronami krakersami

Kosz świeżo pieczonego pieczywa

Bufet gorący

Zupa:

Czerwony barszcz z pasztecikiem

Ragout z dzika z grzybami

Kopytka

Pieczone warzywa korzenne

Gnocchi nadziewane domową ricotta i prażonymi

orzechami włoskimi, lekki sos pomidorowy

z siekanym szpinakiem



STACJE LIVE COOKING

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2019

Stacje wystawiane są na 2 godziny. Ceny nie zawierają 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

STACJA Z PIEROGAMI

Wybór domowych pierogów serwowanych
z podsmażoną cebulką, z boczkiem lub kwaśną śmietaną
40 PLN netto od osoby

PIECZONA SZYNKA VIRGINIA

Szynka wolno pieczona na miodzie z goździkami
Podana z ziemniakami, warzywami i sosem
50 PLN netto od osoby

STACJA Z TATAREM

Polska siekana wołowina podawana z tradycyjnymi dodatkami
50 PLN netto od osoby

PIECZONY CAŁY PROSIAK

Faszerowany kaszą z podrobami i serwowany przez kucharza
60 PLN netto od osoby



ŚWIĄTECZNE PAKIETY NAPOJÓW 2019

Ceny nie zawierają 23 % podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej
Ważne dla minimum 20 osób.

PAKIET PODSTAWOWY

Drink powitalny: świąteczne grzane wino,
kieliszek wina musującego lub nalewka

Białe i czerwone wino

Piwo beczkowe

Napoje gazowane

Soki owocowe

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, wybór herbat

Do 4 godzin – 105 PLN netto od osoby

Do 6 godzin – 120 PLN netto od osoby

Do 8 godzin – 140 PLN netto od osoby

PAKIET PODSTAWOWY II

Drink powitalny: świąteczne grzane wino,
kieliszek wina musującego lub nalewka

Białe i czerwone wino

Piwo beczkowe

Wódka Ostoya

Napoje gazowane

Soki owocowe

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, wybór herbat

Do 4 godzin – 125 PLN netto od osoby

Do 6 godzin – 140 PLN netto od osoby

Do 8 godzin – 150 PLN netto od osoby

PAKIET BEZALKOHOLOWY

Napoje gazowane

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Kawa, wybór herbat

Do 3 godzin – 35 PLN netto od osoby

Do 4 godzin – 55 PLN netto od osoby

Do 6 godzin – 65 PLN netto od osoby

POLSKIE NALEWKI

- Czarny Bez

- Malinowa

- Wiśniowa

* dopłata 15 PLN do wybranego pakietu napoi



PAKIET SREBRNY

Drink powitalny: świąteczne grzane wino,
kieliszek wina musującego lub nalewka

Białe i czerwone wino

Piwo beczkowe

Wódka Żubrówka lub Ostoya

Havana Club 3 yo

Gin Seagram's

Johnnie Walker

Jim Beam

Campari

Martini Bianco

Napoje gazowane

Soki owocowe

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, wybór herbat

Do 4 godzin – 135 PLN netto od osoby

Do 6 godzin – 150 PLN netto od osoby

Do 8 godzin – 175 PLN netto od osoby

PAKIET ZŁOTY

Drink powitalny: świąteczne grzane wino,
kieliszek wina musującego lub nalewka

Białe i czerwone wino

Piwo beczkowe

Wódka Żubrówka

Wódka Ostoya

Wódka Finlandia

Rum Bacardi

Gin Gordons

Sierra Tequila

Ballantine's

Jack Daniels

Martell V.S.

Martini Bianco extra-dry

Campari, Baileys, Kahlua

Napoje gazowane

Soki owocowe

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, wybór herbat

Do 4 godzin – 180 PLN netto od osoby

Do 6 godzin – 210 PLN netto od osoby

Do 8 godzin – 220 PLN netto od osoby



DODATKOWA OFERTA NA OPRAWĘ

Święta to magiczny czas spotkań z rodziną, przyjaciółmi i współpracownikami a wyjątkowe chwile wymagają odpowiedniej oprawy. Z tej okazji Szef Kuchni InterContinental Warszawa skomponował niezwykle propozycje menu, a nasz doświadczony zespół z przyjemnością pomoże Państwu zorganizować świąteczny wieczór w magicznie udekorowanej przestrzeni hotelu. Dodatkowo w nastrój tego specjalnego wieczoru mogą wprowadzić Państwa zaprzyjaźnieni muzycy.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą agencji muzycznej ANSEBA

PODSTAWOWA OPRAWA MUZYCZNA 





InterContinental Warszawa
ul. Emilii Plater 49, 00-125 Warszawa
wrs.convention@ihg.com | +48 22 328 88 20

warszawa.intercontinental.com | wyjatkowechwile.com.pl