



## Świąteczne spotkania firmowe w Hotelu Boss★★★

### Propozycja menu – Uczta Świąteczna 2022 r.

Jesteśmy ekspertami w organizacji niezapomnianych spotkań biznesowych.

Zachęcamy Państwa gorąco do skorzystania z oferty Hotelu Boss\*\*\*.

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy kilka propozycji menu na wyjątkowe i niepowtarzalne spotkania świąteczne.

W naszej kuchni stawiamy na najwyższą jakość serwowanych potraw, przygotowanych zgodnie z tradycyjnymi recepturami.

W Hotelu Boss\*\*\* będą Państwo mogli wybrać opcję idealnie dopasowaną do liczby osób i charakteru Państwa spotkania.

Niech czas przedświąteczny upłynie Państwu w przyjemnej atmosferze, przy stole nakrytym doskonałymi potrawami związanymi nieodłącznie z tym najpiękniejszym okresem w roku.

**Zapraszamy!**

Wyjątkowe,  
spotkania  
wigilijne.

Mamy ponad  
25 lat  
doświadczenia  
w organizacji  
przyjęć!

Goście uwielbiają  
nasze menu!

**Zapraszamy!**

ul. Żwanowiecka 20  
04-849 Warszawa  
+48 22 51 66 100  
[www.hotelboss.pl](http://www.hotelboss.pl)



Hotel Boss

— \* \* \* —

www.hotelboss.pl

## MENU I

Uczta Świąteczna z daniem głównym serwowanym **135 PLN/os.**

Drink powitalny *(opcja za dodatkową opłatą)* 15 PLN/ 120ml

Grzane wino z pomarańczą i goździkami

### Dania serwowane

Zupa z grzybów leśnych z łazankami

### Danie główne

Filet z sandacza na puree ziemniaczane z migdałami, karmelizowana szalotka oraz duxelle pieczarkowe w kremowym sosie

### Przystawki i sałatki w stole

Roladki z pieczonego schabu z musem chrzanowym

Śledzie w trzech odsłonach

Karp po żydowsku

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka cesar

Sałaty ze szpinakiem, serem pleśniowym i marynowaną gruszką

Zestaw grzybów marynowanych

### Dodatki

Wybór pieczywa i masło smakowe

Marynaty i pikle

### Desery

Sernik domowy

Makowiec świąteczny

Piernik

Kompot wigilijny z suszu

Propozycja dla grup powyżej 20 osób. Menu uzupełniane do 3 godzin/ Podane ceny netto



Hotel Boss

— \* \* \* —

www.hotelboss.pl

## MENU II

Uczta Świąteczna z daniem głównym serwowanym **150 PLN/os.**

Drink powitalny (*opcja za dodatkową opłatą*) 15 PLN/ 120ml

Grzane wino z pomarańczą i goździkami

### Dania serwowane

Plastry pieczonego buraka z kozim serem, migdałami i dresingiem śliwkowo-balsamicznym  
lub

Aksamitny krem z grzybów leśnych z oliwą truflową

### Danie główne

Pieczony okoń morski z warzywami concasse, opiekаныmi ziemniakami z sosem krewetkowym

### Przystawki i sałatki w stole

Ryba po grecku

Karp po żydowsku

Tatar z łososia na razowych grzankach z przepiórczym jajkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z wędzonym pstrągiem i orzechami

Sałatka cesar

Sałaty ze szpinakiem, serem pleśniowym i marynowaną gruszką

Zestaw grzybów marynowanych

### Dodatki

Wybór pieczywa i masło smakowe

Marynaty i pikle

### Desery

Sernik domowy

Makowiec świąteczny

Piernik

Mus czekoladowy z wiśniami w czerwonym winie

Kompot wigilijny z suszu

Propozycja dla grup powyżej 20 osób. Menu uzupełniane do 3 godzin/ Podane ceny netto



Hotel Boss

— \* \* \* —

[www.hotelboss.pl](http://www.hotelboss.pl)

## MENU III

**Uczta Świąteczna w formie bufetu 170 PLN/os.**

**Drink powitalny (opcja za dodatkową opłatą) 15 PLN/ 120ml**

Grzane wino z pomarańczą i goździkami

### Bufet gorący

Barszcz z uszkami

Schab duszony w sosie myśliwskim

Pstrąg tęczowy w nucie miodowo - musztardowej z brokułami

Karp duszony w śmietanie

Tradycyjnie pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką

Kapusta z grochem i majerankiem

Pęczak z kurkami zapiekany z wędzonym serem i natką pietruszki

Tradycyjne domowe kopytka

Ziemniaczki pieczone

### Bufet zimny

Cielęcina w sosie majonezowo-tuńczykowym z kaparami

Pasztet z sosem żurawinowym

Ryba po grecku

Karp po żydowsku

Tatar z łososia na razowych grzankach z przepiórczym jajkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z wędzonym pstrągiem i orzechami

Sałatka cesar

Sałaty ze szpinakiem, serem pleśniowym i marynowaną gruszką

Zestaw grzybów marynowanych

### Dodatki

Wybór pieczywa i masło smakowe

Marynaty i pikle

### Desery

Sernik domowy

Makowiec świąteczny

Piernik

Mus czekoladowy z wiśniami w czerwonym winie

Keks z bakaliami

Kompot wigilijny z suszu

*Propozycja dla grup powyżej 20 osób. Menu uzupełniane do 3 godzin/ Podane ceny netto*



Opcja rozszerzenia bufetu o dania świąteczne, na życzenie gościa 70 zł netto/os

**Bufet zimny**

Schab pieczony marynowany w ziołach  
Deska wiejskich wędlin  
Zestaw sosów (sos tatarski, sos cumberland, sos chrzanowy)

**Bufet ciepły**

Pierś z indyka z żurawiną  
Duszona czerwona kapusta z rodzynkami i jabłkiem

**Desery**

Ciastko z kremem pomarańczowo-czekoladowym z sosem waniliowym

***Zapraszamy do kontaktu z naszym Działem Sprzedaży:***

tel. +48 22 51 66 100 lub 200, email: [sprzedaz@hotelboss.pl](mailto:sprzedaz@hotelboss.pl)

Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe Boss Sp. z o.o.

ul. Żwanowiecka 20, 04-849 Warszawa