



DELEKTUJ SIĘ ŚWIĄTECZNĄ CHWILĄ
ENJOY A CHRISTMAS MOMENT

Celebruj świąteczny czas w sercu Warszawy. W butikowych wnętrzach Indigo Warsaw Nowy Świat czekają na Ciebie doskonale skomponowane menu i niezapomniana atmosfera, o którą zadba cały hotelowy zespół.

Celebrate Christmas time in the very heart of Warsaw. In the boutique interiors of Indigo Warsaw Nowy Świat, an exquisitely crafted menu awaits you as well as an unforgettable ambiance, which our entire hotel staff is focused on providing.

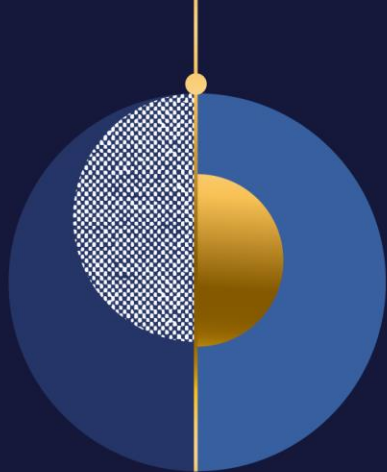
HOTEL
INDIGO

WARSAW - NOWY ŚWIAT



BANKIETOWA
OFERTA WIGILIJNA
CHRISTMAS EVE
BANQUET OFFER

2023



Menu serwowane 3-daniowe

3-course served menu


SKOMPONUJ SWOJE MENU
CREATE YOUR OWN MENU


PRZYSTAWKI

APPETIZERS

owędzany śledź / ziemia z piernika / żel z buraka
smoked herring / gingerbread ground / beetroot gel

wolno gotowany schab / chutney ze śliwki węgierki / auszpik
slow-cooked pork loin / prune chutney / aspic

kompresowana dynia / wędzony twaróg / piklowane grzyby
compressed pumpkin / smoked curd / pickled mushrooms 

consommé z buraków / grzybowe uszka / majeranek
beetroot consome / mushroom dumplings / marjoram 

pierogi / kasza gryczana / emulsja maślana
dumplings / buckwheat / butter emulsion



DANIE GŁÓWNE

MAIN COURSE

sandacz / piernikowe veloute / faszerowana kapusta
zander / gingerbread velouté / stuffed cabbage

szynka w miodzie / paryskie ziemniaki / kapusta zasmażana
honey-glazed ham / Parisian potatoes / fried cabbage

indyk / mus z kasztanów / buraki w miodzie i cytrynowym tymianku
turkey / chestnut mousse / honey-roasted beetroot with lemon thyme

kulebiak / kapusta kiszona / podgrzybek
kulebiak / sauerkraut / bolete mushrooms



DESER

DESSERT

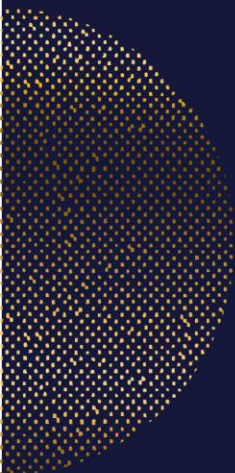
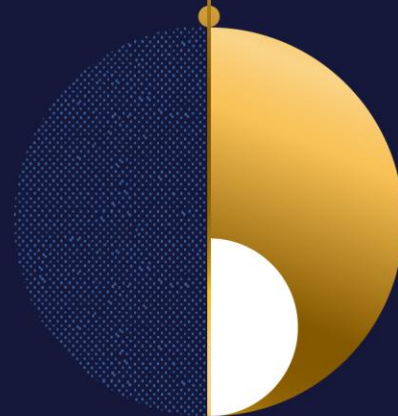
gruszka w winie / czekoladowa kruszonka / cytrynowy żel
wine poached pear / chocolate crumble / lemon gel

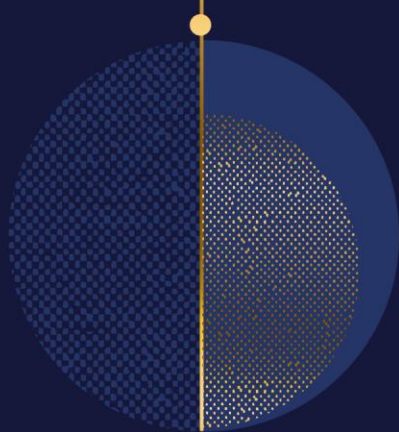


sernik / zimowy kompot / cynamon
cheesecake / winter compote / cinnamon

szarlotka / piernikowa kruszonka / lody waniliowe
apple pie / gingerbread crumble / vanilla ice cream

piernik / powidła śliwkowe / czekolada
gingerbread / plum jam / chocolate





Menu bufetowe w cenie

Christmas Eve Buffet Menu 2023

Bufet dostępny dla grup powyżej 30 osób
Buffet menu is available for groups of more than 30 persons

napoje do kolacji płatne dodatkowo
beverages incur additional charge

MENU I

ZIMNY BUFET

COLD BUFFET

pasztet z soczewicy / żurawina / pikle
lentil pate / cranberry / pickles



schab / chrzan / szczypiorek
pork chop / horseradish / chives

karp / bakalie / rybna galareta
carp / dried fruits / fish jelly

sałatka jarzynowa
vegetable salad



fryza / pomarańcza / półgęsek
frisée lettuce / orange / goose breast

śledź / ziemniak / gorczyca
herring / potatoes / mustard





GORĄCY BUFET – ZUPA

HOT BUFFET – SOUP

jedna do wyboru
one of your choice

zupa rybna
fish soup

leśne grzyby / łazanki / lubczyk
wild mushrooms / łazanki pasta* / lovage



barszcz czerwony / grzybowe uszka / majeranek
red borscht / mushrooms dumplings / marjoram



* a regional delight

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

trzy do wyboru
three of your choice

wolno gotowana karkówka / gorczyca / ragoût grzybowe
slow-roasted pork neck / mustard / mushroom ragout

grillowany schab / pomidory / pieczarki
grilled pork chop / tomatoes / mushrooms

tournedos z kurczaka / szynka dojrzewająca / jarmuż
chicken tournedos / maturing ham / kale

kurczak zagrodowy / czerwona kapusta / wędzona śliwka
free-range chicken / red cabbage / smoked plum

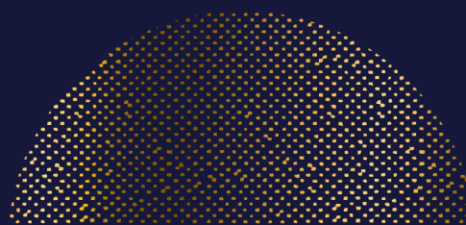
sandacz / raki / emulsja maślana
zander / crayfish / butter emulsion

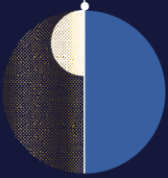
kulebiak / łosoś / sos holenderski
kulebiak / salmon / Hollandaise sauce

pierogi / soczewica / jarmuż
dumplings / lentils / kale



wigilijne pierogi / prażona cebula / majeranek
Christmas Eve dumplings / roasted onion / marjoram





DODATKI

SIDE

trzy do wyboru
three of your choice

francuskie ziemniaki / masło / cytrynowy tymianek
French potatoes / butter / lemon thyme



kopytka/ konfitowany czosnek / natka pietruszki
kopytka / garlic confit / parsley



kasza gryczana / warzywne julienne / młotkowany pieprz
buckwheat / julienned vegetables / ground pepper



kapusta / śliwki / suszone grzyby
sauerkraut / plums / dried mushrooms



pieczone warzywa korzeniowe / miód gryczany / imbir
baked root vegetables / buckwheat honey / ginger



kapusta / groch / boczniak
cabbage / peas / oyster mushroom



DESERY

DESSERT

strudel makowy
poppy seed strudel

ciastko czekoladowo-pomarańczowe
chocolate-orange cookie

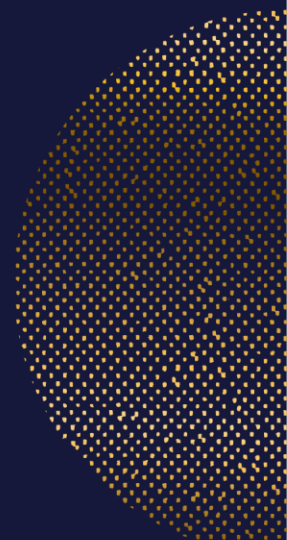
piernikowy crème brûlée
gingerbread crème brûlée

piernikowa panna cotta
gingerbread panna cotta

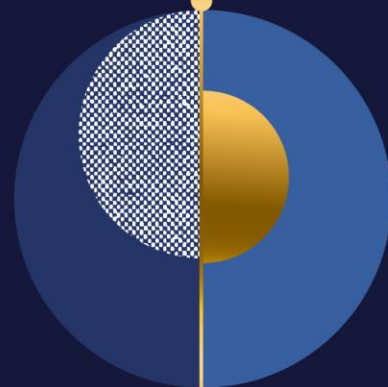
kluski z makiem i bakaliami
poppy seeds noodles and dried fruits

szarlotka
apple pie

ciasto imbirowe
ginger cake



MENU II




ZIMNY BUFET COLD BUFFET

gravlax / burak / zielone jabłko
gravlax / beetroot / green apple

marynowana wołowina / leśne grzyby / lubczykowy majonez
marinated beef / wild mushrooms / lovage mayonnaise

pasztet z kaczki / żurawina / sos cumberland
duck pate / cranberry / Cumberland sauce

ziemniaki / gorczyca / korniszon
potatoes / mustard / gherkin 


wolno pieczona karkówka / chutney z wędzonej śliwki / prażona cebulka
slow-cooked pork neck / smoked prune chutney / roasted onion


seler / nori / warzywa „po grecku”
celery / nori / vegetables in Greek style 

GORĄCY BUFET – ZUPA HOT BUFFET – SOUP

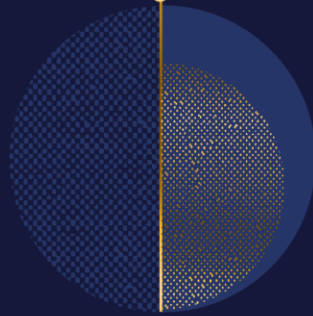
jedna do wyboru
one of your choice

zupa rybna
fish soup

leśne grzyby / łazanki / lubczyk
wild mushrooms / lazanki pasta* / lovage 

barszcz czerwony / grzybowe uszka / majeranek
red borscht / mushroom dumplings / marjoram 

* a regional delight



DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

trzy do wyboru
three of your choice

wolno gotowana karkówka / gorczyca / ragout grzybowe
slow-cooked pork neck / mustard / mushroom ragout

grillowany schab / pomidory / pieczarki
grilled pork chop / tomatoes / mushrooms

tournedos z kurczaka / szynka dojrzewająca / jarmuż
chicken tournedos / maturing ham / kale

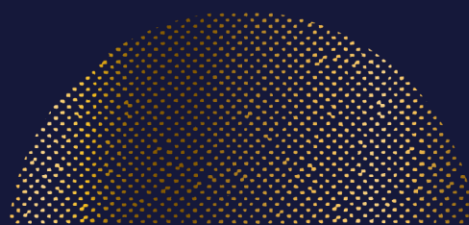
kurczak zagrodowy / czerwona kapusta / wędzona śliwka
free-range chicken / red cabbage / smoked plum

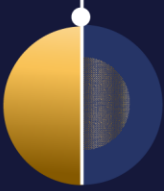
sandacz / raki / emulsja maślana
zander / crayfish / butter emulsion

kulebiak / łosoś / sos holenderski
kulebiak / salmon / Hollandaise sauce

pierogi / soczewica / jarmuż
dumplings / lentils / kale

wigilijne pierogi / prażona cebula / majeranek
Christmas Eve dumplings / roasted onion / marjoram





DODATKI SIDE

trzy do wyboru
three of your choice

francuskie ziemniaki / masło / cytrynowy tymianek
French potatoes / butter / lemon thyme



kopytka/ konfitowany czosnek / natka pietruszki
kopytka / garlic confit / parsley



kasza gryczana / warzywne julienne / młotkowany pieprz
buckwheat / julienned vegetables / ground pepper



kapusta / śliwki / suszone grzyby
cabbage / plums / dried mushrooms



pieczone warzywa korzeniowe / miód gryczany / imbir
baked root vegetables / buckwheat honey / ginger



kapusta / groch / boczniak
cabbage / peas / oyster mushroom



DESERY DESSERT

strudel makowy
poppy seed strudel

ciastko czekoladowo-pomarańczowe
chocolate-orange cookie

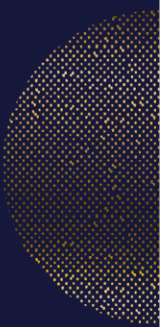
piernikowy crème brûlée
gingerbread crème brûlée

piernikowa panna cotta
gingerbread panna cotta

kluski z makiem i bakaliami
poppy seed noodles and dried fruits

szarlotka
apple pie

ciasto imbirowe
ginger cake





KONTAKT
CONTACT

sales@indigowarsaw.com

tel. 22 418 89 00

indigowarsaw.com