

Menu świąteczne 2025



Kuchnia mistrzów



MARCIN SUCHENEK
Szef kuchni



KAMIL MAMERSKI
Zastępca szefa kuchni

Święta Bożego Narodzenia to czas rodzinnych spotkań przy suto zastawionym stole. Proponujemy tradycyjne dania kuchni polskiej, przygotowane z pasją i dbałością przez naszych szefów kuchni – Marcina Suchenka i Kamila Mamerskiego. Korzystamy wyłącznie z najlepszych, sprawdzonych składników, dbając o najwyższą jakość. Sprawmy, by te Święta były wyjątkowe!

LIVECOOKING

Wiemy, jak ważny dla Państwa jest aspekt gastronomiczny, dlatego w trosce o zaspokojenie różnorodnych preferencji smakowych, zachęamy do poszerzenia wybranego menu o stację live-cooking. Do każdego dania podchodzimy indywidualnie, a nasi kucharze mają zawsze do dyspozycji dodatki takie jak warzywa sezonowe, wiele rodzajów sosów, oliw oraz przypraw. Poniżej przedstawiamy przykładowe menu i ceny naszych usług w wartościach netto za osobę.

Do cen żywności zostanie dodane 8% VAT, do pozostałych usług 23%.

Przygotowanie sali zgodnie z życzeniem Święteczne menu 4h

Oplątek wigilijny

Dekoracje świąteczne stołów

Muzyka w tle (tradycyjne kolędy)

Oferta cenowa ważna dla grup minimum 20-osobowych.

Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 20% ceny menu.

Kosztorys wszelkich dodatkowych usług, przedstawimy po przesłaniu nam dokładnej informacji dotyczącej Państwa oczekiwań.



Menu świąteczne

W FORMIE BUFETU I

Przystawki

Śledź marynowany w oleju lnianym z koperkiem i cytryną

Carpaccio z buraka marynowanego w winie ryżowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z jajkiem przepiórczym

*Sałatka z plastrami marynowanej ośmiornicy w chrupiącej panierce, warzywa,
dzikie sałaty, pikantny sos miso z yuzu*

Wybór świeżego pieczywa: chleb pszenny, razowy, bułeczki

Masło w różnych smakach: ziołowe, śmietanowe

Zupa

Wigilijny czerwony barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Dania główne

Smażony karp z duszoną cebulą i dodatkiem oleju lnianego

Duszona wołowina w sosie z czerwonego wina

Pierogi z kapustą i grzybami z omastą z cebuli

Kapusta zasmażana z suszonymi borowikami i śliwką

Warzywa pieczone w piernikowej marynacie

Ziemniaki gotowane z olejem lnianym i koperkiem

Desery

Sernik staropolski w polewie czekoladowej

Świąteczny makowiec z pomarańczami i orzechami włoskimi

Piernik kasztelański z powidłami śliwkowymi

Kompot z suszonych owoców

Do 4h - 219 PLN / os

Do 6h - 229 PLN / os

Menu świąteczne

W FORMIE BUFETU II

Przystawki

Polędwiczka wieprzowa z musem wiśniowo-korzennym

Śledź marynowany z burakami, jabłkiem i selerem naciowym

Filet z miętusa z warzywami korzennymi w pomidorach

Tartinki z zapiekanymi warzywami i porem, z musem z pstrąga i kaparami

Salatka jarzynowa z delikatnym sosem majonezowym

Dziki sałaty z mazurskim półgęskiem, karmelizowanym burakiem w trójniaku, pomarańczą, chrupiącymi migdałami i dressingiem jabłkowo - balsamicznym

Marynowane warzywa ze śledziem holsztyńskim, zielonym jabłkiem i sosem cytrynowym z koperkiem

Wybór świeżego pieczywa: chleb pszenny, razowy, bułeczki

Masło w różnych smakach: ziołowe, śmietanowe

Zupa

Krem z bulwy słonecznika z oliwą truflową i chrupiącymi grzankami

Dania główne

Filet z sandacza panierowany z sosem piernikowym

Polędwiczka wieprzowa z sosem rozmarynowym

Mini gołąbki z pieczarkami i kremowym sosem z natką pietruszki

Pierogi z kapustą i grzybami w omaście z cebuli

Tradycyjny bigos wigilijny

Kasza pęczak gotowana z leśnymi grzybami i korzennymi warzywami

Gotowane ziemniaki z okrasą z cebuli i oleju lnianego

Desery

Sernik staropolski w polewie czekoladowej

Świąteczny makowiec z pomarańczami i orzechami włoskimi

Piernik kasztelański z powidłami śliwkowymi

Kompot z suszonych owoców

Do 4h - 239 PLN / os

Do 6h - 249 PLN / os

Menu świąteczne

W FORMIE BUFETU III

Przystawki

Rolada z sandacza królewskiego z sosem tatarskim

Karp gotowany w warzywach pod galaretą

Roladki z pieczonego schabu z farszem grzybowym i sosem korzennym

Krewetki z salsą mango i chilli

Karmelizowany kozi ser w miodzie drachimskim z domowymi konfiturami

Salatka z pieczonym łososiem i cytrusami, kruche sałaty, ekologiczne kiełki,

marynowany koper włoski, granat, dressing z palonej cytryny

Salatka Cezar z indykiem i dojrzewającym serem, ziołowe grzanki

Grillowane warzywa, chrupiące sałaty, sos z suszonych pomidorów

Tradycyjna салатка jarzynowa z tartym żółtkiem

Wybór świeżego pieczywa: chleb pszenny, razowy, bułeczki

Masło w różnych smakach: ziołowe, śmietanowe

Zupa

Staropolska zupa borowikowa z warzywami i ziemniakami

Dania główne

Karp w chrupiącej panierce z karmelizowaną cebulą w oleju lnianym

Sandacz królewski z sosem szafranowo - cytrynowym

Roladka z indyka w sosie winno-morelowym z flambiowanymi winogronami

Pióro wołowe w sosie demi - glace aromatyzowany trawą żubrową

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi z okrasą z cebuli

Selekcja warzyw z masłem imbirowym

Łazanki z kapustą i grzybami

Kopytka z koperkiem w emulsji maślanej

Desery

Duet serowo-makowy z kandyzowanymi owocami

Miodowe ciasto orzechowe

Piernik kasztelański

Kutia z pszenicą i owocami z musem orzechowym

Kompot z suszonych owoców

Do 4h - 259 PLN / os

Do 6h - 269 PLN / os

Menu serwowane

Aperitif

Grzane wino

Wino musujące

25 PLN / porcja

Przystawki zimne

Pstrąg tęczowy marynowany, warzywa w koperku, gorczyca z Dijon, roladka z sałaty i chrupiących warzyw, dressing pomarańczowy

Praliny z foie gras i kaczki w orzechowej panierce, żel z owoców leśnych, granola piernikowa, karmelizowana figa, mini sałatka

Tatar warzywny z chipsem z tapioki i oliwą szczypiorkową

Przystawki gorące

Pierogi z dorszem, ryżem i koperkiem, esencja z szyjek rakowych

Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami, okrasa z cebuli i oleju lnianego

Risotto z borowikami i płatkami parmezanu

43 PLN (w opcji set menu)

39 PLN (jako dodatek do bufetu)

Zupy

Czerwony barszcz z uszkami

Krem z słonecznika bulwiastego z chipsem z batata

Żurek staropolski z gotowanym jajkiem i majerankiem

Consomme z perliczki z lanymi kluskami i chrupiącymi warzywami

Krem z borowików królewskich z serkiem truflowym

33 PLN (w opcji set menu)

30 PLN (jako dodatek do bufetu)



Menu serwowane

Dania główne

*Wolno gotowany filet sandacza,
puree ziemniaczane z olejem szczypiorkowym, warzywa z patelni
Dorada pieczona w japońskiej marynacie,
puree z topinamburu i kawy, warzywa sezonowe
Chrupiący filet karpia z duszoną cebulą,
parowane ziemniaki skropione olejem lnianym, kapusta wigilijna
Konfitowane udo z kaczki z majerankiem,
pieczone małe ziemniaki, buraki zasmażane, jabłko z brzosznią
Biceps wołowy w sosie pieczeniowym z trawą żubrową,
puree z białych warzyw, kolorowe warzywa
Grillowana polędwiczka wieprzowa,
puree z palonego ziemniaka, pomidory koktajlowe z warzywami,
sos grzybowy z gorczycą i tymiankiem*

97 PLN (w opcji set menu)

77 PLN (jako dodatek do bufetu)

Desery

*Miodownik z orzechem laskowym,
argentyńskie toffi, sos śliwkowy
Szarlotka aromatyzowana owocami yuzu,
kruszonka migdałowa, sos waniliowy
Babka cytrynowa na kruchym spodzie,
krem karmelowy, sos owocowy*

39 PLN (w opcji set menu)

33 PLN (jako dodatek do bufetu)



Stacja Live Cooking

Sushi

Maki: ogórek, łosoś, awokado, biały sezam

Futomaki: awokado, paluszki krabowe

California Rolls z pieczonym łososiem

Dodatki: sos sojowy, wasabi, imbir marynowany

55 PLN / os.

Owoce Morza

Krewetki, małże nowozelandzkie,

kalmary z patelni, sałatka z rukoli i pomidorów,

bagietka ziołowa z masłem czosnkowym

55 PLN/ os.

Tatar

Polędwica wołowa:

musztarda francuska, grzyby marynowane, ogórki kiszone, szalotka,

kapary, oliwa truflowa, domowy chleb

lub

Tuńczyk

kolendra, cebula, kawior, pomidory concase,

chilli, marynowany imbir, awokado, sos ponzu

65 PLN / os.

Pasta

Spagetti w sosie truflowym serwowane z dużego krążka parmezanu

49 PLN / os.



Stacja Live Cooking

Wook i Curry

Krewetki / Wołowina

*Dodatki: Bok Choy, fasolka kenijska, cukinia, patisony, grzyby
shitake,*

pędy bambusa, ciecierzycy, bazylia, kolendra

Sosy: zielone i czerwone curry

59 PLN / os.

Wołowina

Wolno pieczony paleron wołowy

pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, sos pieprzowy

57 PLN / os.

Czekolada

Fontanna z czekoladą Java

Dodatki: owoce, biszkopty, pianki

39 PLN / os.



Warsztaty

PIEROGI

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli Czarne pierogi z dorszem i sosem koperkowym

Pierożki z nadzieniem grzybowym w emulsji maślanej z szalwią

Open bar - 4h

napoje gorące: kawa, herbaty

*napoje zimne: woda g/bez, soki, coca-cola, cola zero, fanta, sprite, tonic
wino białe/czerwone (4 kieliszki/osoba), piwo 0,33 x 3/osoba)*

Cena netto/os.: 390 PLN (bez fartucha)

Cena netto/os.: 430 PLN (fartuch + autografy Szefów Kuchni)

RYBY

*Tuńczyk w sosie Ponzu z cytrusami i roladkami z sałaty z dresingiem
ogrodowym Filet z karpia w tempurze z majonezowym sosem grzybowym
Halibut opiekany w miso, chrupiąca sałatka z eko-kielkami i warzywami*

Open bar - 4h

napoje gorące: kawa, herbaty

*napoje zimne: woda g/bez, soki, coca-cola, cola zero, fanta, sprite, tonic
wino białe/czerwone (4 kieliszki/osoba), piwo 0,33 x 3/osoba)*

Cena / os.: 390 PLN (bez fartucha)

Cena / os.: 430 PLN (fartuch + autografy Szefów Kuchni)





ul. Komitetu Obrony Robotników 24
02-148 Warszawa
Tel.: +22 456 80 00
konferencje@airporthotel.pl

RESTAURACJA POLSKA

MIRAGE
restaurant

