

WIGILIA FIRMOWA 2026

W ARCHE HOTEL POLONEZA WARSZAWA

Zapraszamy do organizacji wyjątkowej kolacji świątecznej w eleganckich wnętrzach naszego hotelu. Oferujemy wyśmienite menu, świąteczną oprawę oraz atrakcje, które podkreślą magiczny klimat tego wieczoru.

Zadbamy o każdy detal, byście mogli celebrować sukcesy i cieszyć się atmosferą w gronie współpracowników.

Skontaktuj się z nami — wspólnie stworzymy niezapomniane święto!

MENU SERWOWANE

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami

ZUPA

Krem z borowika z łazankami

DANIE GŁÓWNE

Eskałopka z miruny w aksamitnym sosie szampańskim z winogronem

Kluseczki z batatów

Bukiet warzyw z masełkiem i parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Łosoś pieczony z sosem porowym

Purée chrzanowe

Mini marchew w syropie z owocem marakui

DESER

Świąteczny strudel z cynamonem z gałką lodów

DESER

Crumbel świąteczny

NAPOJE

Kompot z suszu

NAPOJE

Kompot z suszu

Cena: 108 PLN netto / os

Cena: 120 PLN netto / os



MENU BUFETOWE/ DO 4H

ZIMNE PRZYSTAWKI

Własnej produkcji mięsa marynowane w ziołach
Pasztet zapiekany w cieście francuskim z żurawiną
Karp w galarecie po żydowsku z prażonymi migdałami z miodem
Sałatka z musztardowca i szpinaku z wędzonym łososiem w sosie cytrusowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jabłkiem
Śledź w occie w korzennych świątecznych aromatach
Chrzan, ćwikła, sos tatarski
Pieczywo, masło ziołowe

DANIA GŁÓWNE

Leśna Zupa, czyli tradycyjna zupa grzybowa z kluskami babuni
Dorsz marynowany w ziołach i cytrynie, spaghetti buraczane na miodzie ze
świeżym koperkiem
Tradycyjny kulebiak w sosie z flambirowanych pieczarek
Pierś z indyka przygotowana metodą sous vide w sosie żurawinowym z dodatkiem
świeżego majeranku
Pieczone ziemniaki w mundurkach z polską salsą pomidorową
Kopytka szpinakowe w okrasie ziołowo-maślanej
Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi ze szpinakiem z cebulką i czosnkiem
Bukiet warzyw z masełkiem czosnkowym

DESER

Strucla jabłkowo-cynamonowa z orzechami i rodzynkami
Tartaletki z bananem, toffi i kremem mascarpone
Owoce filetowane

Cena: 206 PLN netto / os

MENU SERWOWANE + BUFET/ DO 4H

MENU SERWOWANE - ZESTAW 1

Tradycyjny barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami
Eskalopka z miruny w aksamitnym sosie
szampańskim z winogronem, kluseczki z batatów,
bukiet warzyw z masełkiem i parmezanem
Świąteczny strudel z cynamonem z
gałką lodów

MENU SERWOWANE - ZESTAW 2

Krem z borowika z łazankami
Łosoś pieczony z sosem porowym, purée
chrzanowe, mini marchew w syropie z
owocem marakui
Crumbel świąteczny

LUB

ZIMNE PRZYSTAWKI

Własnej produkcji mięsa marynowane w ziołach
Pasztet zapiekany w cieście francuskim z żurawiną
Karp w galarecie po żydowsku z prażonymi migdałami z miodem
Sałatka z musztardowca i szpinaku z wędzonym łososiem w sosie cytrusowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jabłkiem
Śledź w occie w korzennych świątecznych aromatach
Chrzan, ćwikła, sos tatarski
Pieczywo, masło ziołowe

DANIA GŁÓWNE

Leśna Zupa, czyli tradycyjna zupa grzybowa z kluskami babuni
Dorsz marynowany w ziołach i cytrynie,
spaghetti buraczane na miodzie ze świeżym koperkiem
Tradycyjny kulebiak w sosie z flambirowanych pieczarek
Pierś z indyka przygotowana metodą sous vide w sosie żurawinowym
z dodatkiem świeżego majeranku
Pieczone ziemniaki w mundurkach z polską salsą pomidorową
Kopytka szpinakowe w okrasie ziołowo-maślanej
Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi ze szpinakiem z cebulką i czosnkiem
Bukiet warzyw z masełkiem czosnkowym

DESER

Strucla jabłkowo-cynamonowa z orzechami i rodzynkami
Tartaletki z bananem, toffi i kremem mascarpone
Owoce filetowane

Cena: 297 PLN netto / os

DODATKOWE PROPOZYCJE

ROZGRZEWAJĄCA HERBATKA ZIMOWA

herbata, pomarańcze, goździki,
przyprawa korzenna, syrop malinowy i korzenny

GRZANIEC

piwo lub wino grzane z korzennymi
przyprawami i pomarańczą

Cena: 19 PLN netto / os

Cena: 23 PLN netto / os