

Świąteczny BRUNCH

w Hotelu Lord



Zapraszamy na Świąteczny Brunch
Pierwszego Dnia Świąt
w Hotelu Lord!

Spędź magiczny czas Świąt z rodziną i bliskimi przy
wyjątkowym brunchu w Hotelu Lord!

Już 25 grudnia przygotowaliśmy dla Was świąteczne
spotkanie pełne smaków i aromatów, które zadowolą
każde podniebienie.

Zapraszamy do świata, gdzie tradycyjne smaki spotykają
się ze świąteczną magią - wszystko podane
w przytulnym wnętrzu, które otuli Cię domowym ciepłem.



Świąteczny BRUNCH

w Hotelu Lord

25 grudnia 2024 | 13.00-16.00

PRZEKĄSKI ZIMNE

Tatar z łososia
Karp faszerowany po żydowsku
Półmisek ryb wędzonych
Półmisek mięs pieczystych
Paszty domowe ze śliwką i morelą
Kulebiak faszerowany dorszem ze szpinakiem i pomidorami suszonymi
Śledź w trzech smakach
Schab z musem chrzanowym
Jaja faszerowane pastami
Ryba po grecku

SALATKI

Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa pod pierzynką
Sałatka ze szpinakiem serem rock-pol gruszką
Sałatka z kurczakiem warzywami i grzankami

PRZEKĄSKI GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta z borowikami i suszonymi śliwkami
Pierogi z sandaczem w maśle koperkowy
Krokiety z kapustą i grochem

ZUPY

Barszcz z pieczonych buraków z uszkami
Zupa grzybowa z łazankami



DANIA GŁÓWNE

Łosoś parowany podany na szpinaku w sosie koperkowym
Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Konfitowana noga kaczki z orzechami, rodzynkami i suszonymi śliwkami
Policzki wołowe w sosie tymiankowym na bazie czerwonego wina

LIVE COOKING

Pieczona szynka w miodzie pitnym z opiekаныmi ziemniakami i skarmelizowanymi warzywami korzennymi w sosie pieprzowym

Serwowana przez kucharza przy gościach

DODATKI

Puree ziemniaczane z francuską musztardą i koprem
Ryż pilaw z pieczarkami
Kopytka ziemniaczane z masłem czosnkowym
Buraczki zasmażane
Kapusta modra z prażonym jabłkiem i wędzonką
Warzywa z pary z emulsją migdałową

DESERY

Świąteczny makowiec
Sernik z białą czekoladą
Piernik
Krucha tarta czekoladowa z bakaliami
Rolada owocowa
Seromak
Patera świeżych owoców krojonych
Kompot z suszu
Mini musy w trzech smakach



Rezerwacja

Tel: 22 574 20 00

Email: Warszawa@HotelLord.pl