

Oferta Menu Wigilijnego 2026

Zestaw 1 ★ 189 zł

Przystawki podane na stole

- ★ Śledź marynowany w oleju lnianym z szalotką i podgrzybkami
 - ★ Mix faszerowanych jaj musem z szynki i pieczarek
 - ★ Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i gorczycą
-

Dania gorące serwowane

- ★ Barszcz czerwony na kiszonych burakach z uszkami
 - ★ Wolno pieczona polędwiczka podana z sosem borowikowym, pieczonymi ziemniakami w mundurkach i kapustą duszoną z olejem lnianym
-

Dodatki

- ★ Wybór świeżego i chrupiącego pieczywa, masło
-

Desery

- ★ Świąteczne ciasta w bufecie (sernik, szarlotka, makowiec)
 - ★ Słój mini pączków
-

Napoje

- ★ Kompot z suszonych owoców
- ★ Woda aromatyzowana z owocami i miętą
- ★ Kawa i herbata

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE
The
O³EAT



HO³TEL

WWW.O3HOTEL.PL
ul. Mangalia 1
02-758 Warszawa

Oferta Menu Wigilijnego 2026

Zestaw 2 ✨ 219 zł

Przystawki podane na stole

- ✨ Dorsz marynowany w sosie pomidorowym z warzywami
 - ✨ Półmisek pasztetów z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybami
 - ✨ Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym
 - ✨ Mix faszerowanych jaj musem z szynki i pieczarek
-

Dania gorące serwowane

- ✨ Zupa borowikowa z łazankami kwaśną śmietaną i oliwą pietruszkową
 - ✨ Wolno pieczona polędwiczka podana z sosem borowikowym z puree rozmarynowym i burakami z orzechami, śliwką i miodem
-

Dodatki

- ✨ Wybór świeżego i chrupiącego pieczywa, masło
-

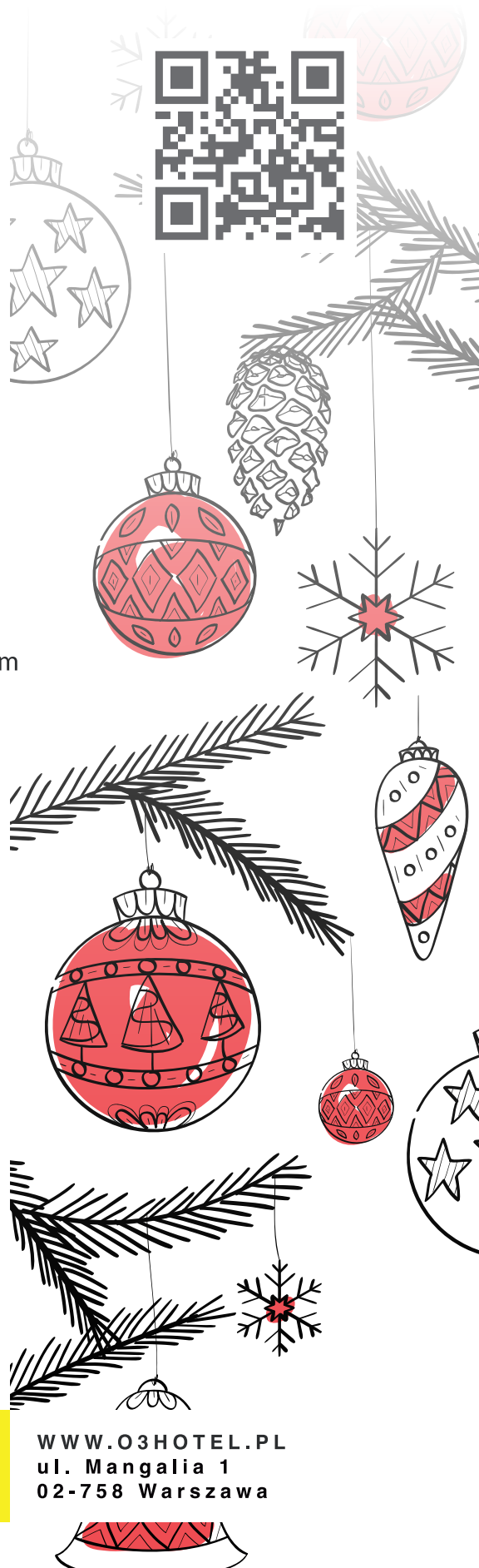
Desery

- ✨ Kluski z makiem i bakaliami w miodzie
 - ✨ Świąteczne ciasta w bufecie (sernik, piernik, makowiec)
 - ✨ Słój mini pączków
-

Napoje

- ✨ Kompot z suszonych owoców
- ✨ Woda aromatyzowana z owocami i miętą
- ✨ Kawa i herbata

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE
The
O³EAT



HO³TEL

WWW.O3HOTEL.PL
ul. Mangalia 1
02-758 Warszawa

Oferta Menu Wigilijnego 2026



Zestaw 3 ✨ 249 zł

Przystawki podane na stole

- ✨ Polędwiczka z musem chrzanowym i szczypiorkiem
- ✨ Śledzie marynowane w sosie pomidorowym z duszoną cebulą i śliwkami
- ✨ Sałatka ziemniaczana z boczkiem, ogórkiem kiszonym i gorczycą
- ✨ Półmisek pasztetów z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybami

Dania gorące serwowane

- ✨ Zupa borowikowa z łazankami kwaśną śmietaną i oliwą pietruszkową
- ✨ Wolno pieczone udo z kaczki podane z sosem pieczeniowo-wiśniowym, gnocchi ziemniaczanymi i buraczkami karmelizowanymi w miodzie z octem balsamicznym
- ✨ Smażone pierogi z kapustą i grzybami (4szt/os.) podane na półmisku (godzina podania do ustalenia)

Dodatki

- ✨ Wybór świeżego i chrupiącego pieczywa, masło

Desery:

- ✨ Kluski z makiem i bakaliami w miodzie
- ✨ Świąteczne ciasta w bufecie (sernik, piernik, makowiec)
- ✨ Panna cotta z makiem i konfiturą pomarańczową
- ✨ Mus czekoladowo-piernikowy z konfiturą śliwkową
- ✨ Mus mascarpone z nutą pomarańczy
- ✨ Mini deserki

Napoje

- ✨ Kompot z suszonych owoców
- ✨ Woda aromatyzowana z owocami i miętą
- ✨ Kawa i herbata



HO³TEL

WWW.O3HOTEL.PL
ul. Mangalia 1
02-758 Warszawa

Oferta Menu Wigilijnego 2026

Wzbogacić swoją ofertę

Napoje

- ✳ soki, lemoniada - 17 zł/os
- ✳ soki, lemoniada + softy - 47 zł/os

Deser serwowany - dopłata 25 zł/os
- serwowany na wskazaną godzinę

- ✳ Fondant czekoladowy z sosem truskawkowym i lodami
- ✳ Gorący strudel jabłkowy z bitą śmietaną i lodami waniliowymi
- ✳ Mus czekoladowy z pomarańczową nutą podany z wiśniami duszonymi w winie

Przystawka serwowana - 32 zł/os

- oczekująca przed daniem gorącym
- istnieje możliwość wymiany zupy na przystawkę
- ✳ Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem i grzanką maślaną
- ✳ Melon marynowany w malibu z szynką parmeńską i rukolą
- ✳ Carpaccio z pieczonego buraka z karmelizowaną gruszką, figami i serem pleśniowym
- ✳ Pâté z podrobów z konfitura porzeczkową oraz bajgłem

Tatar

- ✳ Półmisek tatar wołowego - dopłata 27 zł/os
z marynowanymi grzybkami oraz piklami
- serwowany na wskazaną godzinę
- ✳ Serwowany tatar wołowy - dopłata 42 zł/os
z marynowanymi borowikami oraz piklami
i jajkiem przepiórczym oraz grzankami maślanymi
- serwowany na wskazaną godzinę
lub jako przystawka przed pierwszym daniem

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE
The
O³EAT



HO³TEL

WWW.O3HOTEL.PL
ul. Mangalia 1
02-758 Warszawa

Oferta Menu Wigilijnego 2026



Wymień

Zupę z pakietu na inną + 6 zł/os

- ✳ Zupa rybna z karpem i pomidorami
- ✳ Domowe flaki wołowe z majerankiem
- ✳ Krem z pieczonych ziemniaków z czosnkiem i tymiankiem podany z chipsem z bekonu
- ✳ Zupa grzybowa z łazankami i natką pietruszki
- ✳ Zupa krem z białych warzyw z prażonymi nasionami słonecznika oraz oliwą truflową

Przystawkę z pakietu na inną + 6 zł/os

- ✳ Półmisek pasztetów z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybkami
- ✳ Półmisek wyselekcjonowanych wędlin, kiełbas i mięs pieczonych.
- ✳ Wrapy z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską, warzywami i sosem jogurtowo- koperkowym
- ✳ Chrupiące kurczaczki w panierce z sezamem podane z sosem aioli
- ✳ Skrzydełka z kurczaka w glazurze BBQ z dymką
- ✳ Wrapy z wędzonym łososiem, rukolą i mascarpone
- ✳ Dorsz z warzywami po grecku
- ✳ Śledzie marynowane w imbirze i porze
- ✳ Śledzie z szalotką, kaparami i rukolą
- ✳ Sałatka ziemniaczana z boczkiem, ogórkiem kiszonym i gorczycą
- ✳ Sałatka z makaronem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i prażonymi nasionami słonecznika
- ✳ Gruszka pieczona z serem pleśniowym, żurawiną i migdałem
- ✳ Wrapy z serem czosnkowym, rukolą i suszonymi pomidorami
- ✳ Carpaccio z pieczonego buraka z serem pleśniowym i kremem balsamicznym
- ✳ Sałatka z brokułem, czerwoną fasolą i jajkiem podana z dipem jogurtowo-czosnkowym

Dobierz kolejną przystawkę + 15 zł/os

✳ **dania vegetariańskie**



WWW.O3HOTEL.PL
ul. Mangalia 1
02-758 Warszawa



Oferta Menu Wigilijnego 2026

Wymień

Danie główne z pakietu na inne + 12 zł/os

- ✳ Wolno pieczona polędwiczka podana z sosem z borowikowym z puree rozmarynowym i karmelizowanymi buraczkami
- ✳ Ragoût wołowe z warzywami korzeniowymi i suszonymi grzybami na czerwonym winie podane z miksem kasz z soczewicą i pieczonym burakiem w emulsji musztardowo-miodowej
- ✳ Wolno pieczone udo z kaczki podane z sosem pieczeniowo-wiśniowym, kluskami śląskimi i buraczkami karmelizowanymi w miodzie z octem balsamicznym
- ✳ Grillowana pierś kurczaka faszerowana pieczarkami i mozzarellą podana z gratin ziemniaczanym i duszonymi fasolkami szparagowymi w białym winie
- ✳ Filet z pstrąga aromatyzowany masłem czosnkowo-ziołowym podany z kaszą kus kus oraz smażonym brokułem z migdałami
- ✳ Dorsz smażony podany w sosie limonkowo-makowym, podany na puree z batata oraz z roszponką i rukolą polaną dresingiem ziołowym
- ✳ Faworki z karpia marynowanego w maślanie podane z ziemniakami okraszonymi olejem lnianym oraz kapustą wigilijną z grzybami
- ✳ Bakłażan smażony na chrupiąco podany z puree rozmarynowym i karmelizowanymi buraczkami
- ✳ Pieczony stek z kalafiora podany z sosem chimichurri, prażonymi orzechami oraz ziemniakami puree i duszonymi fasolkami szparagowymi w winie
- ✳ Gołąbki roślinne faszerowane soczewicą podane z sosem grzybowym, ziemniakami i grillowaną sałatą rzymską

✳ **dania wegetariańskie**

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The
O³EAT



HO³TEL

WWW.O3HOTEL.PL
ul. Mangalia 1
02-758 Warszawa