



HOTEL BRISTOL
WARSAW

THE
LUXURY
COLLECTION

BRUNCH WIELKANOCNY

21 I 22 KWIETNIA 2019 ROKU / 12:30 - 16:00

Świąteczny brunch w Hotelu Bristol, Warsaw to doskonała okazja do spróbowania nowych wielkanocnych dań przygotowanych przez utalentowany zespół kucharzy pod nadzorem szefa kuchni Michała Tkaczyka.

Pośród tradycyjnej oferty brunchowej, z której słynie restauracja Marconi, czekać na Państwa będą także potrawy stworzone specjalnie na tę okazję, m.in. barszcz chrzanowy z jajem gotowanym i tradycyjną białą kiełbasą, okoń morski z sosem frutti di mare i koprem anyżowym, czy jajka faszerowane musem truflowym, wędzonym łososiem, wędzoną szynką, ziołami. Natomiast fani deserów z Café Bristol, podczas wielkanocnego brunchu, będą mogli odkrywać nowe smaki stworzone przez mistrzów cukierni.





STACJE NA ŻYWO

Tradycyjna wędzona w całości szynka z dodatkami:
sos tatarski, kremowy chrzan z jabłkiem, ćwikła, marynaty

Wolno pieczony nadziewany schab z bekonem, sos śliwkowy
sos rozmarynowy, sos musztardowy

Pieczony indyk, sos grzybowy,
chutney owocowy

PRZYSTAWKI

Salatka z szynki wędzonej
z grillowaną papryką, czerwoną
cebulą i dressingiem chrzanowym

Salatka ziemniaczana z białą kielbasą
i dressingiem musztardowym

Salatka z jaj z pstrągiem
wędzonym i glonami wakame

Polska салатка jarzynowa

Salatka z kalafiora z suszonymi
pomidorami, gotowanym jajkiem,
ziarnem dyni i czarnuszki

Jajka nadziewane: mussem
truflowym, wędzonym łososiem,
wędzoną szynką, ziołami

Roladki ze schabu sous vide
z farszem chrzanowym

Biała kielbasa i kabanosy, салатка
z korniszonów i cebulki perłowej

Pasztet domowy, konfitura
z rokitnika, marynowana gruszka

Rolada z boczku z marynowanymi
ogórkami i korniszonami
i pikantnym dressingiem
z musztardą angielską

ZUPA

Barszcz chrzanowy z jajem
gotowanym, tradycyjną białą kielbasą

DANIA GORĄCE

Pieczeń jagnięca, sos szalwiowy,
smażona cukinia

Pieczona biała kielbasa, sos
chrzanowy, szalotki balsamiczne

Sandacz, maślany sos polski
z jajkiem i natką pietruszki,
pieczone pomidorki, jarmuż

Okoń morski, sos frutti di mare,
koper anyżowy

Warzywa pieczone

Ziemniaki

DESERY

Panna cotta z likierem jajecznym

Tort kajmakowy

Pascha serowa z bakaliami

Baby drożdżowe lukrowane
pomarańczową cykatą

Keks z suszonymi owocami

Tradycyjne polskie Mazurki

Wyselekcjonowane desery cukierni
Hotelu Bristol, Warsaw



235 ZŁ OD OSOBY (VAT WLICZONY)

Dzieci do 3 roku życia bezpłatnie
Dzieci 4 - 12 lat - 50% ceny

REZERWACJE:

T +48 22 55 11 888,
karolina.frankowska@luxurycollection.com

HOTEL BRISTOL, A LUXURY COLLECTION HOTEL, WARSAW

Krakowskie Przedmieście 42/44, Warszawa