

FLOOR NO.2
& WARSAW PRESIDENTIAL HOTEL PRESENTS

"AMAZING
PLACE AND
FOOD"

"A MASTERPIECE"

- Warsaw Hotel Presidential Guests -

"BEST EVENT
OF THE
YEAR"

HOLLYWOOD

style night

NEW YEAR'S EVE 2025/2026

dresscode: red carpet elegance

GRUDZIEN
DECEMBER

31

20:00 - 2:00
8 P.M. - 2 A.M.

REZERWACJE / RESERVATIONS:
FLOORNO2@PRESIDENTIAL.PL

STACJA Z OWOCAMI MORZA

Ostrygi Gillardeau po florencku

sos mignonette, ogórek z białym octem balsamicznym, kolendra z chili

Krewetki w białym winie z chili

Małże w maśle

natka pietruszki

Grillowana ośmiornica z masłem ziołowym

Małże Św. Jakuba w muszli

dressing szafranowy

Łosoś opalany

ikra z pstrąga

WYBÓR PIECZYWA

Domowe pieczywo na zakwasie

Focaccia

Grisini

Paluchy z pomidorami suszonymi i oliwkami

Masła smakowe:
grzybowe, czosnkowe, paprykowe

ZUPY

Zupa cebulowa
croutons czosnkowe, ser Gruyere

Bisque z homara
koper włoski, szczypiorek

BUFET GORĄCY

Wołowina po burgundzku
karmelizowana marchew

Kaczka Confit
seler naciowy, Calvados

“Petit pousin”
kurczak, boczek, czerwone wino

Łosoś Label Rouge
mule, kapary, sos Bois Boudrin

Wegański Cordon Bleu
aioli z orzechów nerkowca, ratatouille

Gratin dauphinois

Wellington z grzybami i kasztanami

BUFET ZIMNY

Włoskie wędliny

San Daniele, mortadela z pistacjami, prosciutto Cotto, Bresaola, salami

Wybór polskich wędlin

Deska serów z dodatkami

Tatar z łososia

kapary, szczypiorek, szalotka, aioli z czarnego pieprzu, tabasco

Faszerowane Carpaccio wołowe

mule, koper włoski, ocet balsamiczny

Caprese z tuńczyka

kolorowe pomidory, kapary, piklowana czerwona cebula, dresing cytrusowy

Śledź matjas w śmietanie

borowik marynowany, korniszon, cytryna, cebula

Indyk w maładze

brzoskwinia

Befszyk po tatarsku

pikle, szprotka, sadzone jajko przepiórcze

Terrina z golonki owinięta boczkiem

musztarda francuska, chrzan, korniszony

Nóżki cielęce

ocet spirytusowy, mus chrzanowy

Salatka z ośmiornicy

chorizo, pieczone ziemniaki, papryka, dresing kolendrowy

Salatka z serem Gorgonzola

ciemne winogrona, seler naciowy, jabłko, orzechy włoskie

Salatka ziemniaczana

boczek, ogórek konserwowy, gouda, sos musztardowy

Bar sałatkowy z dodatkami

sałata rzymska, rolo roso, radichio, fryza,
grillowane karczochy, suszone pomidory,
kalamata, marynowana cukinia, pomidory konfitowane, papryczki Padron, patisony,
vinaigrette, dresing z rukoli, ocet balsamiczny
pesto bazyliowe, aioli szafranowe, romesco, tysiąca wysp,
aioli cytrynowe z chili, salsa verde

DESERY

Czekolada

pistacja, baklava

Mango lasi

gorzka czekolada

Mus truskawkowy

liczi, cointreau

Pralinowa kostka

złoto jadalne

Tarta

kokos, ananas, likier Passoa

Mus migdałowy

palone brzoskwinie

Canolli

czekolada, orzechy laskowy

STACJE LIVE COOKING

Domowe makarony z dodatkami

kurczak, owoce morza, pesto bazyliowe, sos pomidorowy, sos Alfredo

Cielęcina z truflami

sos Supreme, zimowa trufa

Kurczak faszerowany grzybami

sos majerankowy

NAPOJE

Drink powitalny

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe Książęce

Piwo Peroni

Cocktaile na bazie

wódki Finlandia, bourbonu Buffalo Trace, ginu Tanqueray, rumu Plenteray

Kieliszek szampana o północy

Napoje bezalkoholowe

Woda, Pepsi, 7Up, Mirinda, Soki owocowe

Herbata

Kawa

HOLLYWOOD

style night

NEW YEAR'S EVE 2025/2026

STOLIK

Regular

1050 PLN

STOLIK

Deluxe

Stolik przy oknie

1250 PLN

R E Z E R W A C J E

+48 22 630 50 96

floorno2@presidential.pl

Cena zawiera:

kolację w formie bufetu,

drinka powitalnego, pakiet napojów alkoholowych
i bezalkoholowych oraz kieliszek szampana o północy.

Wszystkie podane ceny dotyczą kosztu za jedną osobę

i zawierają podatek VAT oraz opłatę serwisową.

Gwarancją rezerwacji jest dokonanie przedpłaty.