

A detailed photograph of a table set for an Easter brunch. In the center, a small white wicker basket is filled with colorful Easter eggs (pink, yellow, green) and tied with a light blue ribbon. To the left, a plate holds several small, round, light-colored pastries. To the right, a white bowl contains a salad with hard-boiled eggs and a small pitcher is pouring a yellow liquid, likely lemon juice, into it. Several wine and water glasses are arranged on the table. The background is softly blurred, showing more of the table and a window with a view of a city.

Wielkanocny BRUNCH 5 & 6 KWIETNIA

13:00 – 17:00
WARSAW PRESIDENTIAL HOTEL
FLOOR NO.2

Menu NIEDZIELA WIELKANOCNA

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy, enoki, żółtko, majonez kolendrowy, kawior

Tataki z tuńczyka, sezam, sos orientalny

Ceviche z łososia, awokado, bób, yuzu

Schab po warszawsku, chrzan

Wybór wędlin i mięs pieczonych, pasztet, smalec

Wybór serów, konfitury owocowe

SAŁATKI

Sałatka ze szparagami, jajko, Parmezan, sos truflowy

Makrela wędzona, jabłko, seler, maślanka

Krewetki, awokado, mango, kolendra

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Orientalna sałatka z kaczką, orzechy nerkowca, granat

Sałatka z wołowiną, kapusta, seler, ogórek, sos Tahini

JAJA FASZEROWANE

Boczek, puder z oliwek, majonez

Grzyby, oliwa truflowa

Wędzony łosoś, kawior

BAR SAŁATKOWY

Mieszane liście sałat, oliwki marynowane, ser tarty, grzanki,
marynowane rzodkiewki, kiszzone ogórki, pomidory, papryka marynowana,
nasiona, orzechy, suszone owoce, sos Cezar, sos winegret

Menu NIEDZIELA WIELKANOCNA

STACJA Z PIECZYWEM

oliwa z oliwek, masło

ZUPA

Żurek na wędzonce, jajko, biała kiełbasa

Krem ze szparagów, olej truflowy

GORĄCE

Duszona wołowina, szparagi, suszone pomidory

Biała kiełbasa, cebula, czosnek niedźwiedzi, chrzan

Musaka jagnięca, bakłażan, ziemniaki

Kurczak coq au vin, brandy

Łosoś grillowany, sos holenderski z kawiozem

Ravioli ze szparagami, sos truflowy

Pieczone ziemniaki, rozmaryn, czosnek

Warzywa korzeniowe, miód, anyż

LIVE COOKING

Makarony, Risotto, kurczak, krewetki, mule, warzywa grillowane, szpinak

sosy: pomidorowy, śmietanowy, pesto, dodatki

STACJA Z OWOCAMI MORZA

Ostrygi, krewetki, owoce morza

Menu NIEDZIELA WIELKANOCNA

DESERY

Pascha wielkanocna
Strudel makowy, sos waniliowy
Baba cytrynowa, beza
Mus czekoladowy, mango, marakuja
Kruszonka jabłkowa, Chantilly
Mazurek Matcha z gruszką

FONTANNA CZEKOLADOWA Z DODATKAMI

NAPOJE

Prosecco
Wino białe i czerwone
Piwo Książęce
Napoje bezalkoholowe
Kawa, herbata

CENY

CENA ZA OSOBE:	395 PLN
DZIECI 0-4 lat:	GRATIS
DZIECI 5-12 lat:	50% ceny

Obowiązuje 100% przedpłaty przy rezerwacji.
Do rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej

REZERWACJE

floorno2@presidential.pl
+48 22 630 50 96

Wielkanocny
BRUNCH
5&6 KWIETNIA