

A detailed photograph of a table set for an Easter brunch. In the center, a small white wicker basket is filled with several pastel-colored Easter eggs (yellow, pink, green) and tied with a light blue ribbon. To the left, a white plate holds a few more eggs and a small piece of bread. To the right, a white bowl contains a salad with hard-boiled eggs and vegetables, with a small white pitcher pouring a liquid (likely dressing or milk) over it. In the background, there are several wine glasses, some containing water, and a large silver vase with pink flowers. The background is softly blurred, showing a bright, airy room with large windows.

Wielkanocny BRUNCH 5 & 6 KWIETNIA

13:00 – 17:00

WARSAW PRESIDENTIAL HOTEL
FLOOR NO.2

Menu PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY

PRZYSTAWKI

Wędzony łosoś, miód, musztarda, wędzona papryka
Śledzie z żurawiną i orzechami laskowymi
Carpaccio z ośmiornicy, ananas, ogórek, granat
Tatar wołowy, grzybki marynowane, korniszony
Tymbaliki z indyka z warzywami
Schab pieczony z suszoną śliwką w galarecie
Deska domowych wędlin, smalec, ogórki konserwowe
Podpłomyki z kozim twarogiem i pesto pietruszkowym
Praliny z jajek przepiórczych w panierce z orzechów

SALATKI

Sałatka ziemniaczana, karmelizowana biała kiełbasa, miód, musztarda francuska
Klasyczna sałatka jarzynowa
Sałatka warstwowa Szuba, jajko, burak, marchew, ziemniaki
Sałatka z selera z szynką i jajkiem
Sałatka szparagowa, jajko, truskawki, sos balsamiczny

JAJA FASZEROWANE

Boczek, puder z oliwek, majonez
Grzyby, oliwa truflowa
Wędzony łosoś, kawior

BAR SAŁATKOWY

Mieszane liście sałat, oliwki marynowane, ser tarty, grzanki,
Sos Winegret, sos Cezar, mieszanka nasion, suszone owoce, orzechy,
marynowane rzodkiewki, kiszzone ogórki, pomidory, papryka marynowana

Menu PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY

STACJA Z PIECZYWEM

oliwa z oliwek, masło

ZUPA

Wielkanocna zupa chrzanowa z jajkiem

Zalewajka z boczkiem i ziemniakami

GORĄCE

Biała kiełbasa, cebula, czosnek niedźwiedzi, chrzan

Dorsz, panierka z chrzanu i orzechów

Pierś z kaczki, jabłka, kapusta czerwona

Sztufada wołowa, marchew, cebula, rozmaryn

Pierogi cielęce, cebula, boczek

Klops z jajkami w sosie śmietanowym

Warzywa pieczone, szparagi

Ziemniaki, czosnek niedźwiedzi, oliwa

LIVE COOKING

Makarony, Risotto, kurczak, krewetki, mule,

warzywa grillowane, szpinak, sosy: pomidorowy, śmietanowy, pesto, dodatki

STACJA Z OWOCAMI MORZA

Ostrygi, krewetki, owoce morza

Wielkanocny
BRUNCH
5&6 KWIETNIA

Menu

PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY

DESERY

Sękacz tradycyjny
Kogel mogel, truskawki
Keks z bakaliami
Tort orzechowy z kremem kawowym
Szarlotka na kruchym cieście migdałowym
Sernik krakowski
Ciasto Pijak, mak, krem budyniowy, wódka, kakao

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