

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 (yellow, pink, 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. In the background, there are several wine glasses and a vase with pink flowers. The overall atmosphere is bright and festive.

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

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 OSOBĘ: 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