



KOLACJA BUFETOWA



VILLA FOKSAL
Restaurant & Catering

**NAJPIĘKNIEJSZE
PRZYJĘCIE
ŚWIĄTECZNE**

Zarezerwuj miejsce
na swoje przyjęcie już dziś

Marta Warciarek
tel. 607 936 135
marta@villafoksal.pl

Restauracja Villa Foksal, ul. Foksal 3/5 00-676 Warszawa,
Tel. (22) 827 87 16, Fax. (22) 826 53 37
info@villafoksal.pl www.restauracjavillafoksal.pl



Menu I

BUFET

Dania dostępne do 6 godzin

Zimne przystawki

Pieczone warzywa korzeniowe z dresingiem z miodu i szalotki,
parmezanem i ziołami
Czerwone buraki z komosą ryżową, esencją z pomarańczy i majeranku,
opalany kozi ser
Mini kulebiaki z grzybami, kminem i kwaszoną kapustą
Wędzony łosoś z czerwoną cebulą, redukcją z czerwonego wina i fenkułem
Śledź holenderski z jabłkiem, wędzoną gruszką i olejem rydzowym
Śledź z cebulą cukrową, selerem naciowym w śmietanie i musztardzie
Pavé z kurczaka z prażonymi orzechami i galaretką sojową
Pieczony schab z tymiankiem i solą morską, chutney z figi, pomarańczy i cynamonu
Pasztet z dziczyzny z konfiturą z kopru włoskiego i borówki

Salatki

Salatka z konfitowanej marchewki z imbirem, bakaliami i dresingiem sezamowym
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, kruszonym bekonem i parmezanem
Salatka z baby szpinakiem, piklowaną dynią,
tostowanymi pestkami dyni i wędzonym kozim serem

Zupy

Proszę o dokonanie wyboru jednej

Krem szafranowy z kukurydzą i wędzonym łupaczem
Krem z grzybów z żubrówką, kwaśną śmietaną i majerankiem
Zabielany czerwony barszcz z kwaszoną kapustą



Dania gorące

Proszę o dokonanie wyboru czterech dań i dwóch rodzajów pierogów

Pieczony karp z pieczarkami, pietruszką w sosie kremowym
Pstrąg z solanki z koprem włoskim, palonym masłem i esencją z selera
Dorsz z duszonym porem w curry i okrą
Pierś kurczaka z jarmużem, kremowy sos Veloute
Polędwiczka wieprzowa z pieczonymi cebulkami Cipollini i Porto
Karkówka duszona z jałowcem, sos z marynowanego zielonego pieprzu
Wołowina po burgundzku z pieczoną marchewką

Pierogi ruskie

Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z zieloną soczewicą i bekonem
Pierogi z mięsem kraszone masłem i karmelizowaną marchewką

Dodatki

Biały jaśminowy ryż
Ziemniaki francuskie z olejem dyniowym i miętą
Warzywa parowane z emulsją maślaną
Fasola Jaś z parmezanem i piklowaną czerwoną cebulą

Desery

Makowiec
Sernik z bakaliami i skórką pomarańczową
Piernik z wędzoną śliwką
Szarlotka
Świeże owoce zimowe
Kutia z mlekiem kokosowym
Bezy z marakują

Cena 138.00 zł + VAT od osoby



Menu II

BUFET

Dania dostępne do 6 godzin

Zimne przystawki

Pieczone warzywa korzeniowe z dresingiem z miodu i szalotki,
parmezanem i ziołami

Czerwone buraki z komosą ryżową, esencją z pomarańczy i majeranku,
opalany kozi ser

Mini kulebiaki z grzybami, kminem i kwaszoną kapustą

Restauracja Villa Foksal, ul. Foksal 3/5 00-676 Warszawa,
Tel. (22) 827 87 16, Fax. (22) 826 53 37
info@villafoksal.pl www.restauracjavillafoksal.pl



Wędzony łosoś z czerwoną cebulą, redukcją z czerwonego wina i fenkułem
Gravlax marynowany w jałowcówce, sos z gorczycy, kozieradki i miodu
Śledź holenderski z jabłkiem, wędzoną gruszką i olejem rydzowym
Śledź z cebulą cukrową, selerem naciowym w śmietanie i musztardzie
Pawe z kurczaka z prażonymi orzechami i galaretką sojową
Pieczony schab z tymiankiem i solą morską, chutney z figi, pomarańczy i cynamonu
Pieczony i podwędzany rostbef z sosem tatarskim i chipsami warzywnymi
Tatar z polędwicy wołowej z sosem Tamarin, brandy i młodymi pędami kolendry
Paszтет z dziczyzny z konfiturą z kopru włoskiego i borówki

Salatki

Salatka z konfitowanej marchewki z imbirem, bakalią i dresingiem sezamowym
Sałata Cezar z parmezanem, grillowanym kurczakiem i tostowanym bekonem
Salatka z baby szpinakiem, piklowaną dynią, tostowanymi pestkami dyni
i wędzonym kozim serem
Salatka z tuńczykiem, komosą, pomidorkami cherry i rukolą

Zupy

Proszę o wybór jednej

Zupa z jesiotra z suszonymi oliwkami, Creme Fraische i kawiozem
Krem z grzybów z żubrówką, kwaśną śmietaną i majerankiem
Zabielany czerwony barszcz z kwaszoną kapustą

Dania gorące

Proszę o wybór czterech i dwóch rodzajów pierogów

Pieczony karp z pieczarkami, pietruszką w sosie kremowym
Pieczona troć wędrowna z imbirowym Veloute i grillowaną kapustą pokroi
Dorsz atlantycki z duszonym porem w curry i okrą
Sandacz z esencją pietruszkowo-cielęcą, dymką i pistacjami
Konfitowane udo z kaczki z wiśniami, czerwonym pieprzem
w sosie cabernet savignone
Polędwiczka wieprzowa z pieczonymi cebulkami Cipollini i Porto
Karkówka duszona z jałowcem, sos z marynowanego zielonego pieprzu



Wolno pieczony Rostbeef z pomidorami confit, grzybami i sosem Madera

Pierogi z mięsem kraszone masłem i karmelizowaną marchewką

Pierogi z kapustą, bakaliami i grzybami

Pielmieni z octem i kwaśną śmietaną

Pierogi ruskie

Dodatki

Biały jaśminowy ryż

Ziemniaki francuskie z olejem dyniowym i miętą

Warzywa parowane z emulsją maślaną i migdałami

Fasola Jaś z parmezanem i piklowaną czerwoną cebulą

Grillowane warzywa z parmezanem

Desery

Ciasto czekoladowe

Makowiec

Sernik z bakaliami i skórką pomarańczową

Piernik z wędzoną śliwką

Szarlotka

Świeże owoce zimowe

Kutia z mlekiem kokosowym

Bezy z marakują

Cena 156.00 zł + VAT od osoby



Menu III

BUFET

Dania dostępne do 6 godzin

Zimne przystawki

Pieczone warzywa korzeniowe z dresingiem z miodu i szalotki,
parmezanem i ziołami
Czerwone buraki z komosą ryżową, esencją z pomarańczy i majeranku,
opalany kozi ser
Mini kulebiaki z grzybami, kminem i kwaszoną kapustą



Wędzony łosoś z czerwoną cebulą, redukcją z czerwonego wina i fenkułem

Gravlax marynowany w jałowcówce, sos z gorczycy, kozieradki i miodu

Śledź holenderski z jabłkiem, wędzoną gruszką i olejem rydzowym

Śledź z cebulą cukrową, selerem naciowym w śmietanie i musztardzie

Pave z kurczaka z prażonymi orzechami i galaretką sojową

Pieczony schab z tymiankiem i solą morską, chutney z figi, pomarańczy i cynamonu

Pieczony i podwędzany rostbef z sosem tatarskim i chipsami warzywnymi

Tatar z polędwicy wołowej z sosem Tamarin, brandy i młodymi pędami kolendry

Pasztet z dziczyzny z konfiturą z kopru włoskiego i borówki

Salatki

Salatka z konfitowanej marchewki z imbirem, bakaliami i dresingiem sezamowym

Salata Cezar z krewetkami, kruszonym bekonem,
parmezanem i krakersem ryżowym

Salatka z tuńczykiem, komosą, pomidorkami cherry i rukolą

Salatka z boczniaków i cielęciny z dresingiem cytrusowo-goździkowym

Zupy

Proszę o dokonanie wyboru jednej

Consomme z węgorka ze szpetzlami i werbeną

Krem z grzybów z żubrówką, kwaśną śmietaną i majerankiem

Barszcz czerwony na kwaszonych burakach

**Stacja obsługiwana przez kucharzy
w pierwszych trzech godzinach przyjęcia**

Stacja I

Z kulebiakami

Stacja II

Wolno pieczony Rostbef, sos z wina Bordeaux



Stacja III

Łosoś pieczony w cieście, sos Beurre Blanc z estragonem

**Stacje obsługiwane przez kucharzy
w ostatnich trzech godzinach przyjęcia**

Stacja IV

Polędwica Wellington z sosem Porto i Foie Gras

Stacja V

Płonący krąg parmezanu z Linguine i starzonym Brandy

Desery

Sernik z białą czekoladą

Szarlotka z morelami

Makowiec

Piernik z wędzoną śliwką

Tiramisu

Brownie z espumą malinową

Bezy z marakują

Kutia z mlekiem kokosowym

Świeże owoce zimowe

Cena 184.00 zł + VAT od osoby



Menu I

BUFFET MENU

Served up to 6 hours

Cold appetizers

Roasted root vegetables with honey and shallots dressing, parmezan and herbs

Red beetroots with quinoa, orange and marjoram, roasted goat cheese

Mini coulibiac with mushrooms, cumin and sauerkraut

Smoked salmon with red onion, red wine reduction and fennel

Dutch herring with apple, smoked pear and saffron milk cap oil

Herring with sweet onion, celery in cream and mustard



Chicken pave toasted nuts and soya jelly
Roasted pork with thyme and sea salt, figs, oranges and cinnamon chutney
Meat game pate with fennel and blueberry jam

Salads

Carrot confit with ginger, dried fruits and nuts salad with sesame dressing
Caesar salad with grilled chicken, crispy bacon and parmesan
Baby spinach and pickled pumpkin salad toasted pumpkin seeds with smoked goat cheese

Soups

Please select one

Saffron cream with sweetcorn and smoked haddock
Mushroom cream with Bison Grass vodka, sour cream and marjoram
Beetroot soup with cream and sauerkraut

Main Dishes

Please select 4 main dishes plus 2 types of dumplings

Roasted carp with champignons and parsley in creamy sauce
Trout in brine with fennel, browned butter and celery essence
Cod with stewed leek in curry and okra
Chicken breast with kale and creamy Velouté sauce
Pork sirloin with roasted Cipollini onions and Porto
Pork neck stewed with juniper, marinated green pepper sauce
Beef Bourguignon with roasted carrot

Dumplings with mashed potatoes and cottage cheese
Dumplings with cabbage and mushrooms
Dumplings with green lentils and bacon
Dumplings with meat butter gravy
Dumplings with meat, carrot and butter relish



Extras

White Jasmin rice
French potatoes with pumpkin oil and miny
Vegetables with butter emulsion
Bean with Parmesan and pickled red onion

Dessert

Poppy seed cake
Cheesecake with dried fruits, nuts and orange zest
Gingerbread with smoked plum
Applepie
Fresh Winter fruits
„Kutia” (sweet grain pudding) with coconut milk
Meringues with passion fruit

Price: 138.00 PLN per person + TAX

Menu II

BUFFET

Served up to 6 hours

Cold appetizers

Roasted root vegetables with honey and shallots dressing, parmezan and herbs
Red beetroots with quinoa, orange and marjoram, roasted goat cheese
Mini coulbiac with musrooms, cumin and sauerkraut
Smoked salmon with red onion, red wine reduction and fennel
Gravlax marinated with juniper liquor, mustard, fenugreek and honey sauce
Dutch herring with apple, smoked pear and saffron milk cap oil
Herring with sweet onion, celery in cream and mustard

Restauracja Villa Foksal, ul. Foksal 3/5 00-676 Warszawa,
Tel. (22) 827 87 16, Fax. (22) 826 53 37
info@villafoksal.pl www.restauracjavillafoksal.pl



Chicken pave toasted nuts and soya jelly
Roasted pork with thyme and sea salt, figs, oranges and cinnamon chutney
Roasted and smoked rosbef with tartar sauce and vegetables crisps
Beef sirloin tartare with Tamarin sauce, brandy and corrieander young sprouts
Meat game pate with fennel and blueberry jam

Salads

Carrot confit with ginger, dried fruits and nuts salad with sesame dressing
Caesar salad with shrimps, crispy bacon and parmesan and rice crackers
Baby spinach and pickled pumpkin salad toasted pumpkin seeds with smoked goat cheese
Tuna, quinoa, cherry tomatoes and rucola salad

Soup

Please select one

Sturgeon soup with dried olives, Crème Fraiche and caviar
Mushroom cream with Bison Grass vodka, sour cream and marjoram
Beetroot soup with cream and sauerkraut

Main Dishes

Please select 4 main dishes plus 2 types of dumplings

Roasted carp with champignons and parsley in creamy sauce
Roasted sea trout with ginger Veloute and grilled Pok Choi cabbage
Atlantic cod with leek stewed in curry and okra
Pike perch with veal-parsley essence, shallots and pistachio
Duck thigh confit with cherries, red pepper in Cabernet Sauvignon sauce
Pork sirloin with roasted Cipollini onions and Porto
Pork neck stewed with juniper, marinated green pepper sauce
Slowly roasted rosbef with tomatos config, mushrooms and Madera sauce

Dumplings with meat, carrot and butter relish
Dumplings with cabbage, dried fruits nad nuts and mushrooms
Pielmieni with vinegar and sour cream
Dumplings with mashed potatoes and cottage cheese



Extras

White Jasmin rice
French potatoes with pumpkin oil and miny
Vegetables with butter emulsion and almpnds
Bean with Parmesan and pickled red onion
Grilled vegetables with parmesan

Desserts

Chocolate cake
Poppy seeds cake
Cheesecake with dried fruits, nuts and orange zest
Gingerbread with smoked plum
Applepie
Fresh Winter fruits
„Kutia” (sweet grain pudding) with coconut milk
Meringues with passion fruit

Cena 156.00 PLN per person + TAX

Menu III

BUFFET

Served up to 6 hours

Cold appetizers

Roasted root vegetables with honey and shallots dressing, parmezan and herbs
Red beetroots with quinoa, orange and marjoram, roasted goat cheese
Mini coulbiac with musrooms, cumin and sauerkraut
Smoked salmon with red onion, red wine reduction and fennel
Gravlax marinated with juniper liquor, mustard, fenugreek and honey sauce



Dutch herring with apple, smoked pear and saffron milk cap oil
Herring with sweet onion, celery in cream and mustard
Chicken pave toasted nuts and soya jelly
Roasted pork with thyme and sea salt, figs, oranges and cinnamon chutney
Roasted and smoked rosbef with tartar sauce and vegetables crisps
Beef sirloin tartare with Tamarin sauce, brandy and coriander young sprouts
Meat game pate with fennel and blueberry jam

Salads

Carrot confit with ginger, dried fruits and nuts salad with sesame dressing
Caesar salad with shrimps, crispy bacon and parmesan and rice crackers
Baby spinach and pickled pumpkin salad toasted pumpkin seeds with smoked goat cheese
Veal and pleurotus mushrooms salad with lemon-cloves dressing

Soup

Please select one

Eel consommé with spetzl and verbena
Mushroom cream with Bison Grass vodka, sour cream and marjoram
Beetroot soup with cream and sauerkraut

Live cooking stations supported by the Cooks within first 3 hours of the event

I live cooking station

Coulbiac

II live cooking station

Slowly roasted rosbef, Bordeaux wine sauce

III live cooking station

Salmon in puff pastry, Beurre Blanc sauce with tarragon



**Live cooking stations supported by the Cooks
within first 3 hours of the event**

IV live cooking station

Beef Wellington with Porto sauce and Foie Gras

V live cooking station

Linguine with aged Brandy flambe parmesan cheese

Desery

Cheesecake with white chocolate

Applepie with apricots

Poppy seeds cake

Gingerbread with smoked plum

Tiramisu

Brownie with raspberry espuma

Meringues with passion fruit

„Kutia” (sweet grain pudding) with coconut milk

Fresh Winter fruits

Cena 184.00 PLN per person + TAX