

ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS BLU!

POCZUJ Z NAMI
MAGIĘ TYCH ŚWIĄT
JOIN US FOR A VERY
SPECIAL FESTIVE

GRUDZIEŃ 2011 – LUTY 2012
DECEMBER 2011 – FEBRUARY 2012

www.radissonblu.com/hotel-warsaw

Radisson **BLU**
CENTRUM HOTEL, WARSAW



Szanowni Państwo,
Boże Narodzenie to szczególny czas w roku, kiedy wspólne spotkania z klientami, współpracownikami, przyjaciółmi i rodziną nabierają szczególnego znaczenia. Radisson Blu Centrum Hotel w Warszawie przygotował dla Państwa magiczną ofertę na organizację świątecznych uroczystości. W imieniu własnym oraz wszystkich pracowników hotelu Radisson Blu Centrum w Warszawie, chciałbym złożyć Państwu najserdeczniejsze życzenia świąteczne i noworoczne.

Dear Guests,
Christmas is a special time of the year when we gather together to entertain clients, colleagues, friends and family. The Radisson Blu Centrum Hotel is a magical choice for all your festive celebrations. Our dedicated Christmas brochure is designed to give you a festive feel of the Christmas activities on offer at the Radisson Blu Centrum Hotel.
On behalf of all the management and staff at the Radisson Blu Centrum Hotel, I would like to wish you all a very Happy Christmas and a prosperous and healthy New Year.

Olof Karlsson
Dyrektor Generalny / General Manager

@FERDY'S



Restauracja @Ferdys to doskonałe miejsce na wigilijną kolację oraz prywatne i firmowe imprezy świąteczne i noworoczne. Szef Kuchni przygotował także świąteczne propozycje tradycyjnych dań kuchni polskiej dla wszystkich gości oraz niespodziankę, powitalną lampkę grzanego wina z przyprawami korzennymi i owocem Kumquat gratis.

Discover our @Ferdys restaurant with a local stylish feel and international menu, perfect for Christmas and carnival celebrations with your friends, families and co-workers. Special Christmas a' la carte menu is available throughout the month with free glass of Mulled wine with Kumquats for all the guests.

Dokonując rezerwacji w grudniu dla minimum 6 osób dostaniecie Państwo rabat specjalny w wysokości 15% na wina z naszej karty win.
tel. +48 22 321 88 22
www.ferdys.pl

For the bookings received in December for a minimum of 6 people – a special discount of 15% of wine from our wine list will appear.
tel. +48 22 321 88 22
www.ferdys.pl

SPECJALNOŚCI GRUDNIA

Wino grzane z przyprawami korzennymi i owocem Kumquat – gratis

Pasztet domowy z dziczyzny pieczony w słoninie podany z rydzami smażonymi w maśle ziołowym i konfiturą z pigwy – 32 pln

Tradycyjny barszcz czerwony z białą fasolą i francuskim pasztecikiem z grzybami – 24 pln

Pieczony comber z samy zawinięty w mus kasztanowy z pistacjami podany z sosem jeżynowo-żubrówkowym i pieczonym purée selerowym – 82 pln

Śliwkowy parfait z waflem orzechowo-czekoladowym i sosem cynamonowym – 29 pln

DECEMBER DELICACIES

Free glass of Mulled wine with Kumquats
Game pate wrapped in lard with sautéed saffron milk cap mushrooms in herbs and quince confiture – 32 pln

Traditional red borscht with butter beans and homemade Vol au vents filled with forest mushrooms – 24 pln

Roasted venison filet covered with chestnuts and pistachio on blueberry and bison grass sauce complemented by celery purée – 82 pln

Plum parfait with chocolate and nut waffles on cinnamon sauce – 29 pln



Myśląc o organizacji Państwa spotkań firmowych dla min. 50 osób, oferujemy specjalne menu w cenie 120 pln na osobę. Zapewniamy wyjątkową świąteczną atmosferę, wspaniałe menu oraz powitalną lampkę grzanego wina z przyprawami korzennymi i owocem Kumquat gratis.

When planning the celebrations for min. 50 people we offer menus from 120 pln per person. Welcome glass of Mulled wine with Kumquats – for free.

DANIA SERWOWANE

Wino grzane z przyprawami korzennymi i owocem Kumquat – gratis

Filet z sumą z jajkiem i musem chrzanowym w winnej galaretkie z marchewką

Tatar ze śledzia z ogórkową salsą i pumpemiklem

Wybór śledzi – pieczone w lekkiej marynacie z octu jabłkowego, w oleju lnianym z cebulką, w musztardowym sosie, z curry i ananasem

Tradycyjnie wędzony łosoś na ogórkowej galaretkie z jajkiem przepiórczym i czerwonym kawiozem

Paszтет z dziczyzny z żurawiną i jabłkami

Kaczka faszerowana z gruszką marynowaną i galaretką imbirową

Rolada wieprzowa faszerowana owocami suszonymi i orzechami

Sałatka z pieczonych warzyw z gotowanym łososiem i dressingiem musztardowym

Mini mozzarella z pomidorkami cherry, rukolą i czerwonym sosem pesto

Włoska sałatka Risso z kawałkami tuńczyka, oliwkami, pieczoną papryką i suszonymi pomidorami

ZUPA

Barszcz czerwony z pasztecikiem

DANIA GŁÓWNE

Smażony filet z sandacza z kapustą z grzybami,

sosem tymiankowym i pierogami z kaszą gryczaną

Pieczone udo kacze z kaszą jaglaną, sosem jarzębinowym i faszerowanymi liśćmi kapusty włoskiej

DESER

Mus serowy z konfiturą z owoców leśnych i sosem korzennym

NAPOJE

Kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana/niegazowana

SERVED DISHES

Free glass of Mulled wine with Kumquats

Catfish fillet with egg and horseradish mousse in wine jelly with carrot

Herring tartar with cucumber salsa and pumpnickel bread

Assortment of herrings – roasted in light apple vinegar marinade, in linseed oil with onions, in mustard sauce, with curry and pineapple

Traditional smoked salmon on cucumber jelly with quail egg and red caviar

Venison pate with cranberries and apples

Stuffed duck with pickled pear and ginger jelly

Pork roulade stuffed with dried fruit and nuts

Roasted vegetables salad with boiled salmon and mustard dressing

Mini mozzarella with cherry tomatoes and rocket salad with red pesto sauce

Italian Risso salad with tuna, olives, roasted peppers and sun dried tomatoes

SOUP

Red borsch with pastry

MAIN DISHES

Fried perch fillet with cabbage and mushrooms served with dumplings with buckwheat and thyme sauce

Roasted duck leg with millet served with rowan berry sauce and stuffed Savoy cabbage

DESSERT

Cheese mousse with forest fruit jam and spicy sauce

BEVERAGES

Coffee, tea, fruit juices, water still / sparkling

Cena na osobę / Price per person

120 pln

*Cena nie zawiera podatku VAT
Price is VAT excluded*

**Rezerwacje i dodatkowe informacje
prosimy kierować pod numer
tel. +48 22 321 88 22
www.ferdys.pl**

*For reservation and more details please call
+48 22 321 88 22
www.ferdys.pl*



Boże Narodzenie to czas magiczny, zapomnij o gorączce świątecznych przygotowań firmowej imprezy – zrobimy to za Ciebie. Radisson Blu Centrum Hotel przygotował dla Państwa wspaniałą ofertę organizacji przyjęcia świątecznego lub kolacji wigilijnej z szerokim asortymentem menu bufetowego w cenie od 136 pln netto na osobę, uzupełnianego przez 5 godzin. Zapewniamy odpowiednio zaaranżowane, klimatyzowane sale bankietowe, świąteczną dekorację sali, profesjonalną obsługę i karty menu drukowane specjalnie na tę okazję. Powitalna lampka grzanego wina z przyprawami korzennymi i owocem Kumquat gratis.

Instead of battling with shoppers and winter traffic bring the whole office to our conference venue for a great night out that won't break the budget! Wide range of buffets at rates from 136 pln net per person – Fully air-conditioned banquet rooms decorated in the Christmas style, professional service and menu cards printed specially for the occasion will make the unforgettable event! Welcome glass of Mulled wine with Kumquats – for free.

BUFET ŚWIĄTECZNY W STYLU POLSKIM POLISH STYLE CHRISTMAS BUFFET



ZIMNE PRZEKAŚKI

Mazurski sandacz faszerowany musem z łososia i rakami w auszpiku szafranowym

Roladki z karpia w stylu żydowskim, nadziewane musem rybnym, rodzynkami i migdałami

Gotowany filet z łososia z musem z wędzonego pstrąga i czerwonym kawiozem

Ryba po grecku

Wybór śledzi tradycyjnych (w oleju, z marynowanymi grzybkami, po kaszubsku)

Balotynka z kaczki z wątróbką i jabłkami aromatyzowana majerankiem

Mus z wątróbek indyjskich z galaretką z pigwy

Schab faszerowany owocami podany z sosem jarzębinowym

Wiejski pasztet z grzybami

SAŁATKI

Sałatka z ziemniaków i czerwonej fasoli z dresingiem gorczycowym

Sałatka śledziowa z kiszonym ogórkiem, porem i ziemniakami

Sałatka jajeczna z zielonym groszkiem i szczypiorem w sosie majonezowo-cytrynowym

Sałatka z warzywnych pikli, selera naciowego i wędzonego kurczaka, w sosie z niebieskiego sera pleśniowego

Polska tradycyjna sałatka jarzynowa

DODATKI

Chrzan, ćwikła z chrzanem, pikle, grzybki, sosy do mięsa i ryb
Pieczywo i masło

ZUPA

Klarowna zupa z suszonych borowików z uszkami

Barszcz czerwony z białą fasolą

STACJA

Marynowana i pieczona szynka z prosięcia podana z sosem z żubrówki i glazurowanymi buraczkami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Duszone filety z karpia królewskiego w szarym sosie

Pieczone filety z łososia z masłem koperkowo-cytrynowym

Smażony sandacz w sosie staropolskim z komiszonami i rydzami

Duszone uda z gęsi na modrej kapuście z sosem rodzynkowym

Pieczona pierś indyka w sosie własnym z żurawiną

Pierogi z kapustą i grzybami

Tradycyjna kapusta z grzybami i olejem rzepakowym

Ziemniaki z koprem

Warzywa z wody z masłem czosnkowym

DESERY

Wybór deserów polskich (makowiec, semik z rodzynkami, keks z bakaliami, piernik z orzechami)

Sernik ze świeżymi owocami

Kluski z makiem, bakaliami i sosem waniliowym

Kompot z suszonych owoców

COLD APPETIZERS

Masurian pikeperch stuffed with pink trout and crayfish in saffron aspic

Jewish style carp roulades stuffed with raisins and almonds mousse

Poached salmon filet with smoked trout pate and red caviar

Kingklip in tomato vegetable sauce

Assorted Polish marinated herring (in oil, with marinated mushrooms and vinegar, Kashubian style)

Duck balottine with duck liver and apples aromatized with marjoram

Turkey liver pate with quince jelly

Pork loin stuffed with dried fruit with rowanberries sauce

Country style meat pate with forest mushrooms

SALADS

Potato and red beans salad with mustard seeds dressing

Herring salad with salted cucumber, leeks and potatoes

Egg salad with green pea and chives in lemon mayonnaise sauce

Pickled vegetables salad with celery and smoked chicken in blue cheese sauce

Polish traditional vegetables salad

CONDIMENTS

Horseradish, beetroots with horseradish, sauces for meat and fish

Bread and butter

SOUPS

Dried mushrooms consommé with small pirogues

Red borscht with white butter beans

CARVING STATION

Oven roasted marinated pork ham with bison vodka sauce and beetroots glazed with honey

MAIN COURSES AND SITES

Braised carp fillets in ginger sauce

Oven roasted salmon fillets with dill lemon butter

Sautéed pike perch in traditional Polish style, in cream sauce with gherkins and orange milk mushrooms

Goose confiture with red cabbage and raisins sauce

Roasted turkey in own butter sauce and cranberry jelly Mushrooms and cabbage stuffed pirogues

Cabbage cooked in Polish traditional style, with forest mushrooms and touch of flax oil

Assorted vegetables in garlic butter

DESERTS

Assortment of Polish Christmas cakes (poppy seed roulades, cheesecake with raisins, brandy cake with dried fruit, honey bread)

Cheesecake covered with fresh fruit

Pasta with poppy seeds and delicacies with vanilla sauce

Dried fruit compote

Cena na osobę / Price per person

136 pln

Cena nie zawiera podatku VAT
Price is VAT excluded

Rezerwacje i dodatkowe informacje
prosimy kierować pod numer
tel. +48 22 321 88 55 lub mail:
konferencje.warszawa@radissonblu.com

For reservation and more details please call
+48 22 321 88 55 or e-mail us at:
meetings.warsaw@radissonblu.com

MENU ŚWIĄTECZNE W STYLU SKANDYNAWSKIM SCANDINAVIAN CHRISTMAS MENU

ZIMNE PRZEKĄSKI

Wędzony na gorąco filet z łososia z korzennej marynaty z kompotem jabłkowo-chrzanowym

Marynowany w pieprzu cytrynowym i koprze filet z norweskiego łososia z sosem miódowo-cytrynowym

Jajka faszerowane musmem z wędzonego pstrąga z krewetkami grenlandzkimi

Tradycyjne śledzie po skandynawsku w trzech smakach (w sosie curry, w sosie porto, w warzywach)

Pasztet z wątróbek drobiowych z zielonym pieprzem i konfiturą z jarzębiny

Pieczona w całości szynka z prosięcia podana z musztardą imbirową

Wieprzowe polędwiczki z nadzieniem z suszonych śliwek podane z żurawiną

Pieczony rostbef z sałatką ziemniaczaną z porzem i kaparami oraz sosem musztardowym

SAŁATKI

Sałatka z gotowanym dorszem i kalafiorom w sosie majonezowo-koperkowym

Sałatka warzywna z piklami

Duńska sałatka z buraczków i matjasów w kwaśniej śmietanie

Szwedzka sałatka z ogórków na kwaśno z koperkiem

DODATKI

Pieczyno skandynawskie, masło, sosy do mięs i ryb, marynaty

ZUPA

Zupa z dorsza i małży z białymi warzywami

STACJA

Pieczony udziec z dzika podany z sosem musztardowym i kremową kapustą po norwesku

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Pieczone polędwiczki z dorsza na sosie z krewetek

Gotowany filet z łososia z duszonym koprem włoskim i sosem maślanym

Zapiekanka z ziemniaków z wędzonym łososiem i porzem

Duszone kacze uda w glazurze miodowej podane na czerwonej kapuście

Domowe kotleciki w szwedzkim stylu w sosie Gravy z żurawiną

Ziemniaki glazurowane masłem z natką / kluseczki ziemniaczane

Warzywa gotowane z masłem / buraczki glazurowane miodem i octem balsamicznym

DESERY

Duński puding ryżowy z migdałami i ciepłym sosem wiśniowym

Nugat czekoladowy z orzechami i migdałami

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym

Ciasteczka imbirowe

Kosz klementynek

COLD APPETIZERS

Whole smoked salmon fillet cured in herbs with apple and horseradish sauce

Gravadlax with lemon pepper with honey lemon sauce

Filled eggs with smoked trout pate and Greenland shrimps

Assorted herrings with Scandinavian taste (curry sauce, Port wine sauce, in pickled vegetables)

Chicken liver pate with green pepper and rowanberries compiture

Whole roasted millet ham on the bone served with ginger mustard

Pork loin stuffed with prunes and served with cranberries

Roast beef with potato salad with capers and leek with mustard sauce

SALADS

Boiled cod salad with cauliflower in dill, mayonnaise and cream sauce

Pickled vegetables salad

Danish herring salad with beetroot in sour cream

Swedish cucumber salad with dill vinegar



CONDIMENTS

Scandinavian bread, butter, sauces for meat and fish, vegetables pickles

SOUP

Cod and mussels soup with white roots vegetables

CARVING STATION

Roasted wild boar leg with gravy and creamy cabbage Norwegian style

MAIN COURSES AND SITES

Oven roasted cod loin on deepwater shrimps

Poached salmon fillet with fennel and butter sauce

Smoked salmon casserole with leeks

Braised duck legs with honey glaze and red cabbage

Swedish style homemade meatballs in Gravy with cranberries

Potatoes with parsley and butter / potato dumplings

Steamed vegetables with butter / Beetroots with honey and balsamic vinegar

DESERTS

Ris a la Malta with warm cherry sauce

Chocolate nougat with nuts, almonds and cinnamon cookies

Apple strudel with vanilla sauce

Ginger cookies

Mandarinen

Cena na osobę / Price per person

142 pln

Cena nie zawiera podatku VAT
Price is VAT excluded

Rezerwacje i dodatkowe informacje prosimy kierować pod numer tel. +48 22 321 88 55 lub mail: konferencje.warszawa@radissonblu.com

For reservation and more details please call +48 22 321 88 55 or e-mail us at: meetings.warsaw@radissonblu.com



Dział konferencji i bankietów hotelu Radisson Blu Centrum zabierze Państwa w karnawałową kulinarną podróż. Bogactwo naszej oferty oraz niespodzianka na powitanie: kieliszek wina musującego – gratis, trafią w każdy gust i smak. Zapewniamy gorące rytmy, wspaniałą zabawę i menu karnawałowe w cenie od 184 pln na osobę.

Radisson Blu Centrum Hotel Meetings & Events Specialists will take you through the culinary journey around the world. Incredible selection of different buffets and welcome free glass of sparkling wine will satisfy every guests taste. Carnival menu at prices from 184 pln net per person.

DRINK POWITALNY

Kieliszek wina musującego – gratis

PRZEKĄSKI

Terina z ryb morskich z nadzieniem z szyjek rakowych w sosie cytrynowym

Tatar z łososia na sposób norweski z piklami

Sandacz w auszpiku z jajkiem i warzywami

Wybór ryb z domowej wędzarni z sosem tatarskim i chutney z cytrusów

Pasztet z dzika z grzybami pieczonymi w słoninie z ziołami podany z sosem jabłkowo-żurawinowym

Pierś z kurczaka marynowana w tamaryndzie i limonce z karmelizowanymi gorzkimi pomarańczami

Rolada z indyka faszerowana kasztanami podana z karmelizowanymi cebulkami

Schab w galarecie po polsku z musem chrzanowym

Ozorki cielęce w warzywach w galarecie podane z pikantnym sosem z korniszonów

Tatar wołowy podany w sposób tradycyjny

Wybór wędzonych mięs z zimnymi sosami

BUFET SUSHI I SASHIMI

STACJA ZIMNA

Kaczka pieczona na sposób orientalny podana w cieście ryżowym z dymką i ogórkiem z sosem HoiSin

SAŁATKI

Sałatka w stylu greckim z serem feta

Caprese z grilowaną cukinią z bazyliowym pesto i karmelizowanymi orzechami

Sałatka z owoców morza z melonem i dresingiem limonkowym

Sałatka ze szpinaku z karmelizowanymi gruszkami, orzechami i niebieskim serem

Grilowane warzywa z wiórkami sera koziego marynowane w oliwie z ziołami

ZUPA

Paryska zupa cebulowa z grzankami

STACJA GORAÇA

Pieczone prosie faszerowane kaszą gryczaną

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Gotowany na parze halibut z sałsa pomidorową z warzywnym julienne

Smażone piersi perliczki w sosie winogronowym

Zrazy wołowe po szlachecku w sosie kurkowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Ryż cytrynowy

Krokiety ziemniaczane

Kopytka w maśle pietruszkowym

Zimowy mix warzyw w maśle

Gołąbki z kapusty włoskiej nadziewane warzywami

WYBÓR DESERÓW W BUFECIE

Wybór krojonych owoców

Jabłecznik z sosem waniliowym

Owoce leśne w sosie Zabaglione

Tartoletki orzechowe

Tort bezowy z daktylami

NAPOJE

Woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata

OPEN BAR

106 pln netto na osobę

WELCOME DRINK

Free glass of sparkling wine

STARTERS & APPETIZERS

Sea fish terrine stuffed with crayfish, lemon sauce

Norwegian style salmon tartar with pickles

Perch in aspic with egg and vegetables

Selection of homemade smoked fish with tartar sauce and citrus fruit chutney

Wild boar pate with forest mushrooms baked in lard with herbs, served with apple cranberry sauce

Chicken breast marinated in tamarind and lime served with caramelized bitter oranges

Turkey roulade stuffed with chestnuts served with caramelized onions

Polish style port in jelly with horseradish mousse

Veal tongue with vegetables in jelly with spicy gherkins sauce

Traditional beef tartar

Selection of smoked meat with cold sauces

SUSHI & SASHIMI BUFFET

COLD STATION

Oriental style roasted duck, served in rice cake with spring onion, cucumber and HoiSin sauce

SALADS

Greek salad with feta cheese

Caprese with grilled zucchini and basil pesto with caramelized walnuts

Seafood salad with melon and lime dressing

Spinach salad with caramelized pears, nuts and blue cheese with balsamic dressing

Grilled vegetables with grated goat cheese marinated in herb oil

SOUP

French onion soup with croutons

HOT STATION

Roasted suckling pig with buckwheat stuffing

MAIN COURSES AND SITES

Steamed halibut with tomato salsa and vegetables julienne style

Fried Guinea fowl breasts in grape sauce

Rolled beef in chanterelle sauce

Polish style dumplings with cabbage and forest mushrooms

Lemon rice

Potato croquets

Potato noodles in parsley butter

Winter mix of vegetables in butter

Cabbage stuffed with vegetables

Meringue cake with dates

SELECTION OF DESSERTS ON THE BUFFET

Selection of cut fruit

Apple pie with vanilla sauce

Forest fruit with Zabaglione sauce

Nuts tartlets

BEVERAGES

Mineral water sparkling / still, fruit juices, coffee, tea

OPEN BAR

106 pln net per person

WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ KULINARNĄ!

Pieczona w całości szynka z naturalnym sosem własnym z zapiekаныmi ziemniakami i brukselką – 15 pln netto na osobę

Gofry i naleśniki – 10 pln netto na osobę

Wybór lodów – 10 pln netto na osobę

ENRICH YOUR CULINARY EXPOSURE!

Succulent Whole Roasted Ham on the bone with a honey and mustard glaze served with crackling and accompanied with buttered Brussels sprouts and herbed potatoes – 15 pln net per person

Pancakes and Waffles – 10 pln net per person

Ice cream selection – 10 pln net per person

Cena na osobę / Price per person

184 pln

Cena nie zawiera podatku VAT
Price is VAT excluded

Rezerwacje dla min. 50 osób i dodatkowe informacje prosimy kierować pod numer tel. +48 22 321 88 55 lub mail: konferencje.warszawa@radissonblu.com

Reservation for min. 50 person or more details please call +48 22 321 88 55 or e-mail us at: meetings.warsaw@radissonblu.com



Radisson Blu Centrum Hotel
ul. Grzybowska 24
tel. +48 22 321 88 88
fax +48 22 321 88 89
www.radissonblu.com/hotel-warsaw