



COURTYARD®
BY MARRIOTT

Warsaw Airport

M E N U

Świąteczne

C H R I S T M A S M E N U

Zadzwoń/call us: 604 274 709
Email: events@courtyard.com.pl

MENU SERWOWANE

SET MENU

MENU 1

Marynowane w cytrusach plastry łososia, oliwa z kopru, kapary
Citrus marinated salmon slices, fennel oil, capers

Zupa krem z buraków, wędzony pstrąg, pianka z kwaśnej śmietany
Beetroot cream soup, smoked trout, sour cream foam

Pierogi z dziczyzną i grzybami, karmelizowana cebula, mikro zioła
Dumplings with venison and mushrooms, caramelized onion, micro herbs

Sernik z syropem z pigwy, karmelizowane bakalie
Cheesecake with quince syrup, caramelized nuts and dried fruits

Cena 182 zł/os. +VAT

Price 182 PLN/person +VAT

MENU 2



Terrine z dziczyzny z wędzonymi śliwami, karmelizowaną skórką pomarańczy, pikantne chutney z pomidorów i pomarańczy

Venison terrine with smoked plums, caramelized orange peel zest, spicy tomato and orange chutney

Zupa barszcz grzybowy z pulpecikami mięsno-gryczanymi

Mushroom borscht soup with meat and buckwheat meatballs

Filet z karpia, smażone boczniaki, gratine ziemniaczano-selerowe

Carp fillet, fried oyster mushrooms, potato and celery gratine

Ciasto makowe z bezą, konfitura gruszkowa z rokitnikiem

Poppy seed cake with meringue, pear jam with sea buckthorn



Cena 199 zł/os. +VAT

Price 199 PLN/person +VAT

MENU 3

Wędzone w trawie żubrowej plastry polędwicy wołowej
z oliwą z wiesiołka

Slices of beef tenderloin smoked in bison grass
with evening primrose oil

Kremowa zupa z grzybów, grzanki rozmarynowe, oliwa ziołowa
Creamy mushroom soup, rosemary croutons, herbal oil

Pierś z kaczki confit z gruszkami w winie, purée z selera,
orzechy, sos winny

Confit duck breast with pears in wine, celery purée, nuts, wine sauce

Czekoladowe ciasto z orzechami pekan, czerwone
porzeczki, sorbet owocowy

Chocolate cake with pecans, red currants, fruit sorbet

Cena 215 zł/os. +VAT

Price 215 PLN/person +VAT

MENU BUFETOWE

BUFFET MENU

MENU 1

Dania zimne

Cold dishes

Sałatka z jarmużu, rukoli z orzechami, migdałami, pestkami granatu,
filetami pomarańczy, płatkami sera wędzonego
z sosem limonkowo-miodowym

Kale salad, arugula with nuts, almonds, pomegranate seeds, orange fillets and
smoked cheese flakes, lime-honey sauce

Śledź w śmietanie

Herring in sour cream

Tradycyjny pasztet z grzybami, zielonym pieprzem,
konfiturą z czerwonej cebuli

Traditional pâté with mushrooms, green pepper and red onion jam

Wolno pieczony schab z musem chrzanowym

Slow roasted pork loin with horseradish mousse

Marynowane grzyby, śliwki, pikle

Pickled mushrooms, plums, pickles

Wybór pieczywa, ziołowe masło

A selection of breads, herbal butter

Zimne sosy

Cold sauces

Dania gorące

Hot dishes

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
Red borscht with mushroom ravioli

Sandacz à la Radziwiłł z sosem maślanym i szyjkami rakowymi
Zander à la Radziwiłł with butter sauce and crayfish necks

Pieczona szynka wieprzowa w glazurze miodowej
Roasted pork ham in honey glaze

Opiekane tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulą
Roasted traditional dumplings with cabbage and mushrooms, seasoned with onion

Kapusta z grochem i olejem lnianym
Cabbage with peas and linseed oil

Zapiekane ziemniaki z porem i grzybami
Roasted potatoes with leek and mushrooms

Desery Desserts

Klasyczny ajerkoniak z bitą śmietaną i cynamonem
Classic eggnog with whipped cream and cinnamon

Ciasto makowe
Poppy seed cake

Piernik z rodzynkami i orzechami
Gingerbread with raisins and nuts

Mus czekoladowy
Chocolate mousse

Mus sernikowy z kruszonką piernikową
Cheesecake mousse with gingerbread crumble



Cena 219zł/os. +VAT

Price 219PLN/person +VAT

Buffet minimum 20 osób.

Każda kolejna rozpoczęta godzina 30 zł netto od osoby.

Buffet for minimum 20 people.

Additional hour of service 30 PLN net per person.

MENU 2

Dania zimne Cold dishes

Sałatka z pieczonych buraków, awokado, koziego sera, prażonych orzechów z miodowym dresingiem

Salad with roasted beetroot, avocado, goat cheese, roasted nuts and honey dressing

Sałatka z wędzonym łososiem, selerem naciowym, serem mozzarella i sosem ziołowym

Salad with smoked salmon, celery, mozzarella cheese and herbal sauce

Pasztet z dziczyzny, chutney śliwkowo-jabłkowy z żurawiną

Venison pâté, plum-apple chutney with cranberries

Śledzie korzenne z konfiturą cebulową

Root herring with onion jam

Rolada z sandacza nadziewana warzywami z sosem tatarskim

Zander roulade stuffed with vegetables and tartar sauce

Marynowane grzyby, śliwki, pikle

Pickled mushrooms, plums, pickles

Wybór pieczywa, ziołowe masło

A selection of breads, herbal butter

Zimne sosy

Cold sauces

Dania gorące

Hot dishes

Zupa grzybowa z łazankami
Mushroom soup with noodles

Drożdżowy przekładaniec z kapustą i pieczarkami, sos grzybowy
Yeast layer with cabbage and champignon, mushroom sauce

Pierogi z kaszą gryczaną i serem, kwaśna śmietana, prażona cebula
Dumplings with buckwheat and cheese, sour cream, and roasted onion

Smażony filet z karpia, kapusta z borowikami
Fried carp fillet, cabbage with porcini mushrooms

Duszony udziec z indyka z żurawiną, rodzynkami w sosie winnym
Stewed turkey leg with cranberries, raisins in wine sauce

Ragoût z grzybów z białym winem, zimowymi warzywami,
zapiekane z bryndzą
Mushroom ragoût with white wine, winter vegetables, roasted with sheep cheese

Kluski ziemniaczane zapiekane ze śmietaną, porem i ziołami
Potato dumplings roasted with sour cream, leek and herbs

Desery Desserts

Seromak

Poppy seed and cheesecake

Torcik kawowo-orzechowy

Coffee-nut cake

Panna cotta z sosem żurawinowym

Panna cotta with cranberry sauce

Tradycyjny sernik krakowski z rodzynkami

Traditional Krakow style cheesecake with raisins

Mus piernikowy z kruszonką

Gingerbread mousse with crumble

Kompot z suszonych owoców

Dried fruit compote



Cena 229 zł/os. +VAT

Price 229 PLN/person +VAT

Buffet minimum 20 osób.

Każda kolejna rozpoczęta godzina 30 zł netto od osoby.

Buffet for minimum 20 people.

Additional hour of service 30 PLN net per person.

MENU 3

Dania zimne Cold dishes

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Traditional vegetable salad

Sałatka z wędzonym łososiem
Salad with smoked salmon

Pasztet z gęsi z wędzonymi śliwkami, chutney
śliwkowo-jabłkowy z żurawiną
Goose pâté with smoked plums, plum and apple chutney with cranberries

Dorsz faszerowany warzywami, sos tatarski
Cod stuffed with vegetables, tartar sauce

Carpaccio z wędzonej polędwicy wołowej, tatar
z marynowanych grzybów, sos z czarnej porzeczki
Smoked beef carpaccio, marinated mushroom tartare, blackcurrant sauce

Bliny drożdżowe, czerwony kawior, kwaśna śmietana z gzikiem
Yeast pancakes, red caviar, sour cream with gzik

Marynowane grzyby, śliwki, pikle
Pickled mushrooms, plums, pickles

Wybór pieczywa, ziołowe masło
A selection of breads, herbal butter

Zimne sosy
Cold sauces

Dania gorące

Hot dishes

Staropolska zupa rybna z kaparami
Old Polish style fish soup with capers

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage and mushrooms

Karp smażony na oleju rzepakowym w posypce chlebowej
Carp fried in rapeseed oil in bread topping

Schab faszerowany grzybami, sos winno-rozmarynowy
Pork loin stuffed with mushrooms, wine-rosemary sauce

Udko z kaczki confit, sos śmietanowy z żurawiną
Confit duck leg, cream sauce with cranberries

Kapusta czerwona z miodem i rodzynkami
Red cabbage with honey and raisins

Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Roasted potatoes with rosemary

Desery Desserts

Kutia z pszenicy
Wheat kutia

Trufle czekoladowe z wiśnią w brandy
Chocolate truffles with brandied cherry

Ciasto makowe z bezą
Poppy-seed cake with meringue

Tradycyjny sernik krakowski z migdałami
Traditional Krakow style cheesecake with almonds

Crème brûlée piernikowy
Gingerbread crème brûlée

Kompot z suszonych owoców
Dried fruit compote



Cena 239 zł/os. +VAT

Price 239 PLN/person +VAT

Buffet minimum 20 osób.
Każda kolejna rozpoczęta godzina 35 zł netto od osoby.

Buffet for minimum 20 people.
Additional hour of service 35 PLN net per person.

STACJE LIVE COOKING

LIVE COOKING STATION

Stacja 1

Station 1

Pieczony udziec wieprzowy z kością w glazurze miodowej, purée ziemniaczane z truflą

Do wyboru sosy: holenderski sos mięsno-żurawinowy

Roasted pork knuckle on the bone in a honey glaze, truffle mashed potatoes

Choice of sauces: hollandaise-style cranberry-meat sauce

Stacja 2

Station 2

Bożonarodzeniowy kulebiak z kapustą, grzybami i kawałkami łososia

Do wyboru sosy: borowikowy, maślany z czerwonym kawiolem i oliwą ziołową

Christmas coulbiac with cabbage, mushrooms, and pieces of salmon

Choice of sauces: porcini mushroom, buttery with red caviar and herb oil

Stacja 3

Station 3

Gryczane Bliny drożdżowe

Dodatki: czerwony kawior, kwaśna śmietana z gzikiem, marynowany łosoś gravlax

Buckwheat yeast blinis

Extras: red caviar, sour cream with cottage cheese spread (gzic), marinated gravlax salmon

Stacja 4

Station 4

Pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z ziemniakami i bryndzą

Dodatki: kwaśna śmietana, prażona cebulka, okrasa z boczku

Dumplings with cabbage and mushrooms, dumplings with potatoes and bryndza (sheep cheese)

Extras: sour cream, crispy fried onions, bacon topping

Cena 39 zł/os./2h +VAT

Price 39 PLN/person/2h +VAT

NAPOJE W PAKIETACH

BEVERAGE PACKAGES

PAKIET 1

PACKAGE 1

Kieliszek wina domowego białego lub czerwonego
A glass of house white or red wine

Soki owocowe
Fruit juices

Pepsi, Mirinda, 7 Up

Woda mineralna
Mineral water

Kawa i herbata
Coffee and tea

Cena 66 zł/os./2h +VAT
89 zł/os./4h +VAT

Price 66 PLN/person/2h +VAT
89 PLN/person/4h +VAT

Każda kolejna rozpoczęta godzina 20 zł netto od osoby.
Additional hour of service 20 PLN net per person.

PAKIET 2 PACKAGE 2

Wino musujące
Sparkling wine

Wino domowe czerwone i białe
House white or red wine

Soki owocowe
Fruit juices

Pepsi, Mirinda, 7 Up

Woda mineralna
Mineral water

Kawa i herbata
Coffee and tea

Cena 105 zł/os./2h +VAT
125 zł/os./4h +VAT

Price 105 PLN/person/2h +VAT
125 PLN/person/4h +VAT

Każda kolejna rozpoczęta godzina 20 zł netto od osoby.
Additional hour of service 20 PLN net per person.

PAKIET 3 PACKAGE 3



Wino musujące, polska wódka, polskie piwo
Sparkling wine, Polish Vodka, Polish beer

Wino domowe czerwone i białe
House white or red wine

Soki owocowe
Fruit juices

Pepsi, Mirinda, 7 Up

Woda mineralna
Mineral water

Kawa i herbata
Coffee and tea



Cena 165 zł/os./2h +VAT
185 zł/os./4h +VAT

Price 165 PLN/person/2h +VAT
185 PLN/person/4h +VAT

Każda kolejna rozpoczęta godzina 25 zł netto od osoby.
Additional hour of service 25 PLN net per person.

PAKIET 4 PACKAGE 4

Wino musujące, whisky, gin, campari
Sparkling wine, whiskey, gin, campari

Polska wódka, polskie piwo
Polish Vodka, Polish beer

Wino domowe czerwone i białe
House white or red wine

Soki owocowe
Fruit juices

Pepsi, Mirinda, 7 Up

Woda mineralna
Mineral water

Kawa i herbata
Coffee and tea

Cena 199 zł/os./2h +VAT
229 zł/os./4h +VAT

Price 199 PLN/person/2h +VAT
229 PLN/person/4h +VAT

Każda kolejna rozpoczęta godzina 35 zł netto od osoby.
Additional hour of service 35 PLN net per person.