



Wielkanocne śniadanie


DOUBLETREE
by Hilton™
ŁÓDŹ

Wielkanocne śniadanie

**Spraw sobie świąteczny poranek bez pośpiechu,
bez zmywania, z filiżanką doskonałej kawy i stołem,
przy którym chce się zostać dłużej.**

Pierwszy posiłek dnia to nasza specjalność od lat, dlatego na śniadanie wielkanocne przygotowaliśmy bogaty bufet pełen tradycyjnych smaków: aromatyczny żurek, biała kiełbasa, jajka w różnych odsłonach, domowe sałatki, mazurki i babki. Nie zabraknie także świeżych wypieków, dań na ciepło oraz propozycji inspirowanych kuchnią międzynarodową – tak, aby każdy znalazł coś dla siebie.

Świąteczne śniadanie serwujemy
w **Wielkanoc 5.04.2026** oraz
w **Poniedziałek Wielkanocny 6.04.2026**
w godzinach **7:00 – 12:00**.

Cena:
85zł za osobę*

Rezerwacje:
E: LCJDL.DS@hilton.com
T: +48 797 005 341



* Oferta jest limitowana i nie łączy się z innymi promocjami. Oferta jest bezzwrotna co oznacza, że w przypadku zmiany lub anulacji przedpłacona kwota nie będzie podlegała zwrotowi. Podana cena zawiera VAT.

Menu

Tradycyjne dania wielkanocne:

Jajka faszerowane pieczarkami i majonezem

Tradycyjna świąteczna sałatka jarzynowa

Kiełbasa biała gotowana oraz smażona

Tradycyjny żur wielkanocny

Pieczona pierś z indyka z ziemniakami baby i sosem musztardowym *

Tradycyjny chrzan i ćwikła od sprawdzonych regionalnych dostawców

Wielkanocne wypieki: mazurek, babka wielkanocna, pascha

Dania ciepłe:

Aromatyczny i rozgrzewający bulion w stylu azjatyckim z dodatkami do wyboru: marynowanym tofu, kurczakiem, kiełkami fasoli mung, grzybami shiitake, marynowaną w occie papryczką chili, makaronem ryżowym, dymką

Jajecznicą ze świeżych jaj od kur z wolnego wybiegu oraz chrupiący boczek

Parówki drobiowe

Tacos z soczystą, rwaną wieprzowiną

Puszyste amerykańskie pankejski

Naleśniki

Złociste, chrupiące gofry

Rösti ziemniaczane

Grillowane sezonowe warzywa

Fasolka w pomidorach

Owsianka na ciepło

Kącik wegański:

Grillowany bakłażan z dressingiem jogurtowym, orzeszkami pinii i granatem

Liście winogron faszerowane ryżem

Pasta z tofu z wegańskim majonezem i czarną solą kala namak

Dwa rodzaje hummusu

Mleko sojowe

Bufet zimny:

Bufet sałatkowy do samodzielnego skomponowania ulubionej sałatki

Sałatka Caprese

Carpaccio z buraków z serem feta

Marynaty i kiszonki sezonowe

Starannie wyselekcjonowane sery i wędliny od naszych sprawdzonych dostawców

Ryby wędzone i wybór śledzi

Domowa pasta jajeczna

Tradycyjny smalec



* W Poniedziałek Wielkanocny serwujemy wolno pieczoną pieczeń wołową z sosem rozmarynowym.

Menu

Świeże, chrupiące pieczywo

Szeroki wybór płatków
śniadaniowych, jogurtów i zdrowych
dodatków

Mleko klasyczne, 0,5%, bez laktozy

Dżemy, miody i inne słodkie dodatki,
które dadzą Ci energię na resztę dnia

Wypieki i desery:

Codzienne świeże, ciepłe croissanty
i danish pastry

Muffiny czekoladowe i borówkowe

Praliny z orzechem laskowym

Krem angielski z kokosową tapioką

Owocowe crumble

Skyr malinowy

Słodkie dodatki do naleśników i gofrów

Świeże owoce w całości oraz
pokrojone dla wygody Gości

Napoje:

Wybór kaw z ekspresu oraz mleka:
owsiane, sojowe, chude lub bez laktozy

Szeroki wybór herbat

Czekolada na gorąco

Wybór soków owocowych

Wybór soków świeżo wyciskanych

Do dyspozycji Gości sokowirówka do
samodzielnego skomponowania soku
owocowo-warzywnego