



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Brunch w restauracji Garden

OFERTA 2022

SALAŃKI

Salatka Cezar z krewetkami
Salatka z pieczonym awokado, granatem, miętą oraz sosem cytrusowym
Tradycyjna салатка jarzynowa z majonezem

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór mięs pieczonych, pasztet domowego wypieku
Hummus z czerwonej fasoli z pitą
Szparagi w szynce parmeńskiej
Tatar z wędzonego pstrąga ze świeżym ogórkiem
Połędwiczka wieprzowa a la vitello tonatto
Łosoś gravlax
DODATKI: ogórki małosolne, marynowana papryka, chrzan,
sos tatarski, sos koktajlowy, tzatziki
Wybór pieczywa

ZUPY

Rosół z wiejskiej kury z makaronem i warzywami
Zupa z młodych warzyw ze szparagami i szafranem

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Sajgonki warzywne z sałatką wakame
Udka kaczki confit w sosie z dzikiej róży
Bogracz z czerwoną, wędzoną papryką
Okoń nilowy z sosem miso
Młoda kapusta z koperkiem i pomidorami
Kalafior z bułką maślaną
Gotowane młode ziemniaki z masłem i koperkiem

STACJA SUSHI

Maki, nigiri, tataki rybne

STACJA LIVE COOKING / GRILL & CARVING

Mini steki z połędwicy wołowej
Makaron linguine z cukinią, pomidorami, papryką, chili oraz kolendrą
Owoce morza
Pieczony udziec wieprzowy
Do wyboru 2 rodzaje sosów do mięs

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa z makaronem
Eskalopki drobiowe
Paluszki rybne
Frytki
Dodatki: ketchup, sos tysiąca wysp
Naleśniki z serem i sosem truskawkowym

BUFET DESEROWY

Fontanna czekoladowa i krojone owoce
Lody, gofry z wyborem owoców i sosów
Wybór deserów z hotelowej cukierni (5 rodzajów)

OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOLE

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)
Soki owocowe
Kawa i herbata
Wino musujące
Wino domowe białe i czerwone
Piwo Żywiec

Cena 229 PLN od osoby
podana cena zawiera VAT

KONTAKT:

Marzanna Murawska / Social Event Sales Manager
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com
lub
Guest Service, tel. 22 278 00 00



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE **Brunch w restauracji Garden**

OFERTA 2022

WARUNKI OFERTY

- Oferta dotyczy rezerwacji podczas brunch'y w soboty i niedziele w maju oraz w niedziele w czerwcu 2022 r w godz. 13.00-17.00
- Zamiana bufetu dań zimnych na przystawki i sałatki na stole jest dodatkowo płatna w wysokości 30 PLN za osobę
- Dzieci w wieku 5 - 12 lat obowiązuje zniżka 50% od ceny podstawowej
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY

- Dekoracje kwiatowe na stole
- Dekoracje na krzesłach dla dzieci pierwszokomunijnych
- Obsługę kelnerską
- Dla wszystkich dzieci animacje w ogrodzie i w sali zabaw
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości

WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 30% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty jej podpisania przez obydwie strony.

TORT NA ZAMÓWIENIE

DO WYBORU SMAKI:

- Szwarcowaldzki (Black Forest Cake)
- Z bitą śmietaną, białą czekoladą i świeżymi owocami
- Z ciemną czekoladą i owocami

Cena tortu w zależności od dekoracji: od 130,00 PLN / kg
Opłata za wniesienie własnego tortu wynosi 100 PLN brutto

REZERWACJA MIEJSC NA WYŁĄCZNOŚĆ

Istnieje możliwość wynajęcia na wyłączność prywatnej części Restauracji Garden podczas komunijnego niedzielного brunchu i w ramach brunchowego menu bufetowego, przy liczbie gości powyżej 50 osób dorosłych

DODATKOWE USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE

- dekoracja sali
- dekoracja stołów
- wynajem opiekunki na wyłączność

KONTAKT:

Marzanna Murawska / Social Event Sales Manager
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com
lub
Guest Service, tel. 22 278 00 00