



## Brunch komunijny w restauracji Garden

### SALATKI

Z rukolą, serem korycińskim, borówkami i szparagami  
Z młodych buraków, koziego sera i czarnuszki  
Z krewetkami, pieczonym czosnkiem i ziołami

### PRZYSTAWKI

Marynowana mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym  
Grillowana cukinia z suszonymi pomidorami, trybulą ogrodową i mussem miętowym  
Wędzony łosoś z crème fraîche i chrzanem  
Grillowany rostbef z mussem musztardowym, szalotką i ziołami  
Bar sałatkowy: wybór warzyw, dodatków, sosów i hummusów

### POLSKIE SPECJAŁY:

Wybór pieczonych i wędzonych mięs, kiełbas i pasztetów  
Domowe pikle i marynaty  
Smalec

Wybór pieczywa, masło

### ZUPY

Krem z białych szparagów  
Bulion drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

### DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Konfitowane udo kaczki w sosie z owoców leśnych  
Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa z tymiankowym demi-glace  
Pieczone ziemniaki z masłem klarowanym i koperkiem  
Wegański „pulled pork” w sosie BBQ z szalotką i kolendrą  
Grillowane warzywa z ziołową emulsją

### STACJA LIVE COOKING & CARVING

Makaron tagliatelle z chorizo, krewetkami i chili  
Smażona wieprzowina w sosie sojowym z pak choy i ryżem jaśminowym  
Grillowana makrela w marynacie z kopru i cytryny  
Steki z polędwicy wołowej  
Smażone krewetki w białym winie  
Pieczony jesiotr z sosem polskim i kurkami

### STACJA SUSHI

Wybór sushi: maki, nigiri i california  
Dodatki: sos sojowy, imbir, wasabi, wakame

### BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa z makaronem  
Nuggetsy z kurczaka  
Frytki stekowe  
Focaccia z pomidorami, serem mozzarella i bazylią

### BUFET DESEROWY

Szarlotka z kruszonką  
Tarta z rabarbarem  
Beza Pavlova  
Pieczony sernik z białą czekoladą  
Karpátka

Fontanna czekoladowa z owocami  
Stacja live z lodami i dodatkami

### 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 390 PLN od osoby  
Podana cena zawiera VAT

#### KONTAKT:

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



## Brunch komunijny w restauracji Garden

### WARUNKI OFERTY

- Oferta dotyczy rezerwacji podczas brunch'y w soboty i niedziele w maju oraz w niedziele w czerwcu 2025 r. w godz. 13.00 -17.00
- Dzieci w wieku 5 - 12 lat obowiązują zniżka 50% od ceny podstawowej
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie

### W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY

- Dekoracje kwiatowe na stole
- Obsługę kelnerską
- Animacje dla dzieci
- 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 podpisania przez obydwie strony.

### TORT NA ZAMÓWIENIE

DO WYBORU SMAKI:

- marakuja i mango
- bita śmietana, biała czekolada i świeże owoce
- ciemna czekolada i owoce

Cena tortu 200 PLN brutto / kg

Opłata za wniesienie własnego tortu wynosi 200 PLN brutto

### DODATKOWE ZAMÓWIENIA - ZESTAW PRZYSTAWEK NA STOLE

Pieczony bakłażan z musem orzechowym i świeżymi ziołami

Marynowane krewetki z musem cytrusowym, chilli i szalotką

Carpaccio wołowe z Pecorino Romano, rukolą i kaparami

Wybór włoskich wędlin i kiełbas z oliwkami i karczochami

Cena zestawu 60 PLN brutto / os

### DODATKOWE USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE

- dekoracja sali
- dekoracja stołów

#### KONTAKT:

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