

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 STYCZNIA 2023

GODZ. 14.00-18.00

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Sałatki

Sałatka z marynowaną wołowiną, salsą mango z kolendrą i kiełkami fasoli mung

Sałatka z kaczką, kiszonkami w stylu Kimchi i białym sezamem

Sałatka z opiekany tuńczykiem, wakame i kawioem sojowym

Sałatka z pieczonymi małżami, ziołowym pesto i pieczoną papryką

Wybór wędlin śródziemnomorskich

Pieczone mięsa z domowymi marynatami

Pate z kaczki, konfitura żurawinowa, karmelizowane orzechy

Krewetki tygrysie, pasta z avocado i kolendry, chutney z jalapeno

Wędzony na zimno i na ciepło łosoś, piklowana japońska rzodkiew
i aqua faba z sambalem

Grillowane warzywa, emulsja balsamiczna, owoce granatu (VEGE)

Roladki z cukinii z musem z pieczonego bakłażana, trybula ogrodowa
i oliwa pomidorowa (VEGE)

Pasta z suszonych pomidorów i czerwonej pomarańczy, ziołowa pita (VEGE)

Live station

Tatar z ryb morskich w stylu azjatyckim z kolendrą, tajską bazylią
i trawą cytrynową oraz sałatką z alg i sezamu

Bar sałatkowy i dodatki

Marynowane karczochy, oliwki, suszone pomidory, papryka,
czerwona cebula, ogórek, pomidory

Rukola, sałata rzymska, radicchio, roszponka, sałata dębowa

Wybór oliw smakowych

Pieczyno

Masło

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 STYCZNIA 2023

GODZ. 14.00-18.00

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Zupy

Krem z dyni i imbiru, oliwa z suszonych pomidorów

Żurek

Dania główne

Sandacz zapiekany w sosie z owoców morza

Długo pieczona kaczka z majerankiem i jabłkami z sosem żurawinowym

Wołowina w stylu stir fry z sosem ostrygowym
i zielonym pieprzem oraz tajską bazylią

Opiekane ziemniaki francuskie w klarowanym maśle

Pieczone warzywa w emulsji ziołowej aromatyzowanej cytrusami

Grzybowe kaszotto z koperkiem i czosnkiem

Dania orientalne

Pierogi dim sum z sosem sojowym

Pierogi gyoza z warzywami, sos słodkie chilli

Nasi goreng z kurczakiem, orzechami nerkowca i świeżą dymką

Live station

Smażone krewetki z sosem z białego wina, papryczki chili i czosnku

Mini steki z polędwicy wołowej, sos pieprzowy i truflowy

Pad thai z krewetkami i tofu

Grillowana kofta podana z pitą i sosem tzatziki

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 STYCZNIA 2023

GODZ. 14.00-18.00

BUFET DLA DZIECI

Surówka z marchewki

Surówka z kapusty

Nuggetsy z kurczaka

Spaghetti i sos pomidorowy

Pulpeciki z wołowiną w delikatnym kremowym sosie

Frytki, ketchup

OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOL

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Coca-Cola, Sprite, Fanta

Kawa i herbata

Wino wytrawne białe i czerwone

Wino musujące

Piwo Żywiec

Cena 289 PLN od osoby

podana cena zawiera VAT

Dzieci w wieku 5-12 lat obowiązuje zniżka 50% od ceny podstawowej.

Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie.

KONTAKT:

REZERWACJE DLA GRUP powyżej 10 osób dorosłych:
Marzanna Murawska / Social Event Sales Manager,
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@qhilton.com

REZERWACJE INDYWIDUALNE do 10 osób dorosłych:
Restauracja Garden tel. 22 278 01 00
lub Guest Service tel. 22 278 00 00