



BRUNCH WIELKANOCNY w restauracji Garden NIEDZIELA I PONIEDZIAŁEK

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

Polędwiczka wieprzowa nadziewana wędzoną śliwką i morelą
Pieczony schab z jajkiem, masłem i chrzanem
Wędzony sum i łosoś z sosem tatarskim
Tatar z pstrągą z marynowanym ogórkiem
Jajka z musem truflowym, pastą ze szczypiorkiem oraz wędzoną makrelą

PRZYSTAWKI WEGE

Bakłażan pieczony z parmezanem, granat i oliwa ziołowa
Marynowane tofu z salsa z mango i kolendrą

SAŁATKI

Sałatka jarzynowa z jajkiem i groszkiem
Sałatka ziemniaczana z boczkiem, ogórkiem kiszonym i gorczycą
Sałatka śledziowa z selerem naciowym

BAR SAŁATKOWY:

Wybór świeżych warzyw sezonowych, 3 rodzaje zielonych sałat

Domowe marynaty i kisonki: buraki marynowane w czerwonym winie i orientalnych przyprawach, niemiecka octowa kapusta z kminkiem, kimchi – koreańska kiszona kapusta z przyprawami, marynowana żółta marchew, ogórki kiszone, ogóreczki marynowane, szalotki w szafranie, włoskie cebulki w occie balsamicznym, kolorowe pikle z warzyw, octowa czerwona cebula z anyżem, cynamonem i chili, biała cebula z gorczycą

Dodatki: tuńczyk, ser feta, grzanki, oliwki, karczochy, suszone pomidory, zielony groszek, gotowane jajka, cytryna
Wybór oliw i octów smakowych

Sosy: emulsja musztardowa z miodem, kulki serowe Labneh obtoczone w „za 'atar”- arabskiej mieszance ziół, vinaigrette ziołowy z dymką, chutney z jabłka i jalapeno, pasta warzywna „ajvar”

Pieczywo: chleb razowy, pita, bułeczki, bagietka
Masło

POLSKIE SPECJAŁY (STÓŁ WIEJSKI)

Boczek i karkówka pieczone w majerankowej glazurze
Wędzone wędliny i kiełbasy
Śledź z cebulką
Smalec ze skwarkami
Wybór pikli i sosów

ZUPY

Żurek staropolski z jajkiem i chrzanem
Barszcz z kiszonych buraków

DANIA GORĄCE

Długo pieczona kaczka z pomarańczą, kardamonem i sosem wiśniowym
Opiekany dorsz w pomidorach z warzywami korzeniowymi
Kasza gryczana z grzybami, jarmużem i szalotką (WEGAN)
Babka ziemniaczana z majerankiem
Parowany brokuł i kalafior z masłem truflowym
Pieczona brukselka z oliwą czosnkową

STACJA SUSHI

Maki, nigiri, sushimi
Dodatki: sos sojowy, kimchi, wasabi, wakame, sambal

STACJA LIVE COOKING

Smażone krewetki z czosnkiem i chilli
Mule duszone w białym winie
Grillowana biała kiełbasa z karmelizowaną cebulą i świeżym chrzanem

STACJA CARVING

Pieczeń rzymska z sosem polskim i ziemniakami w mundurkach
Wolno pieczony rostbef wołowy z grillowaną cebulą i papryką

BUFET DZIECIĘCY

Tradycyjny rosół z makaronem
Mini kotleciki schabowe
Pieczone łódki ziemniaczane
Surówka Colesław

BUFET DESEROWY

Mazurek z kajmakiem
Babka wielkanocna z bakaliami
Sernik z białą czekoladą
Sękacz z lukrem
Tarta czekoladowa z orzechami
Torcik „Czarny Las”
Stacja z goframi
Stacja z lodami i dodatkami
Fontanna czekoladowa z krojonymi owocami

OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOLE

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

**Cena 289 PLN od osoby
podana cena zawiera VAT**

Dzieci w wieku 5-12 lat obowiązują 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@hilton.com

REZERWACJE INDYWIDUALNE do 10 osób dorosłych:

- Restauracja Garden tel. 22 278 01 00 lub Guest Service tel. 22 278 00 00