



NIEDZIELNY BRUNCH w restauracji Garden



MENU LISTOPAD - GRUDZIEŃ

oferta obowiązuje od 01.11 do 18.12.2022

SAŁATKI

Z lekko pikantnych ośmiorniczek z warzywami
Cezar z grillowanym kurczakiem i płatkami parmezanu
Bar sałatkowy - wybór sezonowych warzyw i sałat

WARZYWA I DODATKI

Buraki marynowane w czerwonym winie i orientalnych przyprawach,
niemiecka octowa kapusta z kminkiem, koreańskie „kimchi”,
marynowana żółta marchew, ogórki kiszzone, ogóreczki marynowane,
szalotki w szafranie, włoskie cebulki w occie balsamicznym, pikle
warzywne, czerwona cebula octowa 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
Sosy: z sera pleśniowego z bazylią, z czerwonego wina z szalotką,
winegret ziołowy z dymką, dyniowy z mango
Konfitura dyniowa z papryką chili, konfitura cebulowa z figą,
musztarda z gruszką i białą czekoladą
Pieczywo: chleb razowy, pita, bułeczki, bagietka
Masło

PRZEKĄSKI ZIMNE

Pierś kaczki pieczona, wędzony półgęsek i rillette, karmelizowana cebula
z figą, konfitura z jabłka i jalapeno
Pieczony schab „po warszawsku”
Łosoś wędzony z chrzanem i kwaśną śmietaną
Śledź z cebulą i olejem rzepakowym z pierwszego tłoczenia
Pieczony bakłażan zapiekany z serem korycińskim
Dyńa pieczona z zielonym groszkiem, wasabi i prażonymi pestkami dyni
z imbirem (VEGE)

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Peklowana, pieczona szynka wieprzowa z goździkiem i miodem
Gotowana wołowina w sosie chrzanowym
Ziemniaki puree
Kopytka w kremowym sosie z grzybami
Pieczone warzywa
Buraczki zasmażane
Bufet azjatycki:
Żeberka wieprzowe w miodzie i sezamie
Klasyczny kurczak w tajskim zielonym curry
Ryz jaśminowy
Smażone orientalne pierożki i roladki podane z wyborem sosów



ZUPY

Krem z pieczonej dyni z imbiem (VEGE)
Kremowa zupa grzybowa z pieczonymi ziemniakami

STACJA SUSHI

Sushi: maki, nigiri, sushimi
Dodatki: sos sojowy, kimchi, wasabi, wakame, sambal

STACJA LIVE COOKING / GRILL & CARVING

Krewetki z czosnkiem, ziołami i białym winem
Łosoś w cytrynowej marynacie z sosem szafranowym
Mini steki z polędwicy wołowej
Wybór pierogów:
Ukraińskie, z kapustą i grzybami i z mięsem
Sosy: kremowy, pieprzowy

BUFET DZIECIĘCY

Rosół z makaronem
Smażone kawałki kurczaka w kukurydzianej panierce
Makaron spaghetti i sos pomidorowy
Frytki
Sezonowa surówka warzywna

BUFET DESEROWY

Wybór deserów z hotelowej cukierni (5 rodzajów)
Stacja z goframi
Stacja z lodami i dodatkami
Fontanna czekoladowa z dodatkami i krojonymi owocami

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 259 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.

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