



NIEDZIELNY BRUNCH w restauracji Garden



LISTOPAD / GRUDZIEŃ

MENU Z DANIAMI KUCHNI WŁOSKIEJ

oferta obowiązuje od 05.11 do 17.12.2023

PRZEKĄSKI ZIMNE

Antipasti i sałatki:

Bruschetta z pomidorami, bazylią i oliwą extra virgin
Grillowana cukinia i bakłażan z emulsją balsamiczną
Caprese - pomidory z mozzarellą i pesto bazyliowym
Carpaccio wołowe z aromatem truflii, płatkami parmezanu, kapary
Pieczone krewetki z papryką peperoncino i czosnkiem
Polpo n'duja - gotowana ośmiornica, ziemniaki, szalotka i ostra kiełbasa
Affettati - wybór włoskich wędlin: prosciutto, salami, coppa z oliwkami i suszonymi pomidorami
Wybór włoskich serów:
Provolone, Grana Padano, Pecorino Romano, Burrata

Sałatka z pieczonego bakłażana, cebuli cippolini i sera Provolone
Sałatka z liści młodego szpinaku, orzechów, gorgonzoli i truskawek
Sałatka z wołowiną, fasolką szparagową, rukolą i winegretem z octu balsamicznego

Wybór zielonych sałat, warzyw, sosów i dodatków
Pieczywo: chleby, bułeczki, bagietki, foccacia
Masło

ZUPY

Zupa warzywna Minestrone
Stracciatella alla Romana - bulion drobiowo-wołowy z kluskami z parmezanu i warzywami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Pieczeń cielęca z sosem truflowym
Młody kurczak z wolnego wybiegu, sos alfredo z ziołami
Opiekany dorsz z pomidorami, tymiankiem i białym winem
Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Parmigiana - zapiekanka z bakłażana, pomidorów i parmezanu
Duszone brokuły ze szpinakiem, masłem i cytryną

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.



BUFET DZIECIĘCY

Krem z pomidorów
Nuggetsy z kurczaka
Pizza z sosem pomidorowym i mozzarellą
Frytki
Sezonowa surówka warzywna

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Makaron tagliatelle z czosnkiem, oliwą i pikantnymi papryczkami peperoncino podany z krewetkami, grzybami i sosem marinara
Makaron fettuccine carbonara
Smażone krewetki w białym winie, czosnku i chilli
Steki z polędwicy wołowej

Pieczony łosoś z jarmużem i limoncello

STACJA SUSHI

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

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

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