



DOUBLETREE
by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW



NIEDZIELNY BRUNCH LISTOPAD

SAŁATKI

Bar sałatkowy DoubleTree z 3 dressingami
Sałatka z wędzonym półgęskiem, dynią, rukolą i żurawiną
Sałatka z tuńczykiem, karczochami i oliwkami
Sałatka z pieczoną wieprzowiną, dynią, ogórkiem i grzybami
Mix sałat ze szpinakiem, filetowanymi pomarańczami, serem
tofu oraz z malinowym balsamico

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór wędzonych ryb z dodatkami
Placki z dyniowego puree
z wędzonym łososiem i śmietaną
Szynka parmeńska z melonem
Cukinia z podsuszanymi pomidorami i oliwą truflową
Ser wędzony podpuszczkowy z musem z pieczonego bakłażana
Wybór białego i ciemnego pieczywa,
masło, masło ziołowe, oliwy smakowe

ZUPY

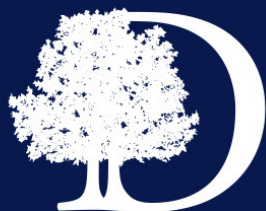
Consomme z kaczki z makaronem i warzywami
Krem z dyni hokkaido z mlekiem kokosowym i imbirem

DANIA GŁÓWNE

Karmazyn w sosie grzybowym
Zrazy wołowe w sosie rozmarynowym
Potrawka z jelenia z nalewką z trawy żubrowej
Warzywa jesienne z masłem ziołowym
Stampott z ziemniaków, boczniaków i jarmużu
Risotto grzybowe z parmezanem

BUFET DZIECIĘCY

Rosół z makaronem
Nuggetsy z kurczaka
Sałatka colesław
Frytki
Naleśniki z serem i rodzynekami z sosem owocowym



DOUBLETREE
by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW



NIEDZIELNY BRUNCH LISTOPAD

STACJA LIVE PASTA & LIVE COOKING

Trzy gatunki makaronu

Wybór sosów: Alfredo, puttanesca, bazyliowe pesto

Mini steki z polędwicy wołowej z czosnkiem i rozmarynem

Kotleciki z jagnięciny

marynowane w musztardzie dijon i tymianku

Pierś z kurczaka zawinięta w szynkę dojrzewającą

Steki z łososia marynowane w sosie sojowym i oleju
sezamowym, podawane w cytrynowej zalewie

Krewetki w czosnku i kolendrze

Ośmiornica w pomarańczach z trawą cytrynową

STACJA SUSHI

Sushi, pierożki Hacao

BUFET DESEROWY

Mus czekoladowy z karmelizowaną śliwką

Galaretka z owoców leśnych z gotowaną gruszką i bitą śmietaną

Sernik z białą czekoladą

Szarlotka z rodzynkami

Paja dyniowa z bakaliami

Tarta czekoladowa z orzechami

Mus jagodowy

Stacja z goframi

Kataryna z lodami i dodatkami

Czekoladowa fontanna z dodatkami i krojonymi owocami

OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOLE

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley

Soki owocowe

Napoje gorące: kawa i herbata

Wino musujące

Wino domowe białe i czerwone

Piwo Żywiec

**Cena 175 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.