



NIEDZIELNY BRUNCH



w restauracji Garden

MENU NA MARZEC Z DANIAMI KUCHNI LATYNOAMERYKAŃSKIEJ

SAŁATKI

Sałatka z małżami, opuncją i kolendrowym winegretem
Sałatka z grillowanym indykiem, marynowaną cebulą
i pieczonymi pomidorami wiśniowymi

BAR SAŁATKOWY:

Wybór sałat i kiełków

Dodatki: tuńczyk, kurczak, oliwki, czerwona cebula, kukurydza,
hiszpański ser manchego, fasolka szparagowa, papryka, pomidory,
ogórki, papryczka jalapeno

Sosy: salsa pomidorowa, mojo verde – sos z kolendry i pietruszki,

salsa poblano, oliwa chilli, oliwa cytrusowa,

Pieczycwo

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór hiszpańskich wędlin

Dojrzewająca wołowina, chutney z pigwy i papryczki jalapeno

Łosoś marynowany w soku z limonki, mus z czerwonej fasoli
i melasy trzciny

Pieczone krewetki, pasta z avocado i kawior limonkowy

PRZEKĄSKI ZIMNE VEGE

Pieczone kolorowe bataty, granat i kolendra

Marynowane rdzenie palmy, chutney z marakuji i mango

DANIA GŁÓWNE

Grillowana wołowina z argentyńskim sosem chimichurri

Pieczony karmazyn w sosie z zielonych pomidorów i limonki

Pierś kurczaka kukurydzianego w meksykańskim sosie puebla mole

Papas arrugadas - pieczone ziemniaki z pesto paprykowym

Ryż po meksykańsku z pomidorami i kolendrą

Pieczone warzywa korzeniowe z syropem z kumkwatu

Grillowana kukurydza i papryka

ZUPY

Krem z batatów z rumem

Portugalska zupa Caldo z kiełbasą chorizo



STACJA LIVE COOKING - TEX MEX

Taco: szarpana wieprzowina, krewetki, czarna fasola

Sałatka z czerwoną cebulą, papryką i pomidorem oraz sosami: salsa
pomidorową, guacamole

Fajitas z wołowiną i warzywami

Pieczone pierożki empanadas z wieprzowiną i czerwoną fasolą

Pikantne skrzydełka z kurczaka w Luizjańskiej marynacie

STACJA SUSHI

Sushi: maki, nigiri, sashimi

Dodatki: sos sojowy, kimchi, wasabi, wakame, sambal

BUFET DZIECIĘCY

Rosół z makaronem

Smażone kawałki kurczaka w kukurydzianej panierce

Makaron spaghetti z sosem bolońskim

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