



NIEDZIELNY BRUNCH w restauracji Garden



MARZEC / KWIECIEŃ

MENU Z DANIAMI KUCHNI AZJATYCKIEJ

PRZEKĄSKI ZIMNE

PRZYSTAWKI

Pikantne mini bakłażany z salsą imbirową
Unagi z kawiolem sojowym, yuzu i karmelizowanym ananasem
Grillowane krewetki z pastą z awokado i kompresowanym ogórkiem
Pieczona wieprzowina w stylu shogayaki z musem wasabi i chili
Plastry grillowanej wołowiny z kimchi

SAŁATKI

Z zielonej papai, orzechy i chili
Z pieczonym łososiem, sezamem i sosem sojowym
Z wołowiną, pikantnym majonezem i cytrusami
Sałatka Jam z kurczakiem, fasolą mung i kolendrą

BAZAR WARZYWNY

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

STACJA SUSHI

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

ZUPY

Tom yum z krewetkami
Kremowa zupa z dyni Hokkaido i limonki

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Kurczak z orzechami nerkowca i dymką
Wolno pieczone żeberka wołowe z sosem teriyaki
Wybór pierożków dim sum z owocami morza
Nasi goreng – indonezyjski, smażony ryż z warzywami
Pak choy i szalotka z sosem ostrygowym i trawą cytrynową
Czerwone curry z bakłażanem i cukinią



BUFET DZIECIĘCY

Rosół z makaronem
Mini sznycle
Spaghetti z sosem bolońskim
Frytki
Sezonowa surówka warzywna

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Smażone krewetki w białym winie, czosnku i chili
Steki z polędwicy wołowej
Bułeczki bao ze smażoną wieprzowiną, kolendrą i czerwoną cebulą
lub z szarpanymi bocznikami (VEGE)

CARVING:

Grillowany łosoś z mlekiem kokosowym i liśćmi limonki kaffir
Chrupiąca kaczka z tamaryndowcem i sezamem

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 310 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