



NIEDZIELNY BRUNCH w restauracji Garden



MENU LIPIEC - SIERPIEŃ

SAŁATKI

Salatka z truskawek i malin z serem kozim i owczym, prażonymi pestkami dyni, z syropem z owców granatu
Salatka z lekko pikantnych ośmiorniczek z małżami, pieczoną papryką i kaparami
Bar sałatkowy: 3 rodzaje sałat, 3 rodzaje warzyw, wybór sosów - 3 rodzaje, oliwy smakowe

PRZEKAŚKI ZIMNE

Wybór włoskich i hiszpańskich wędlin
Łosoś w trzech odstonach: wędzony, smakowy i zawijany, podany z wyborem sosów
Wędzony pstrąg z domowymi piklami z młodych warzyw
Pieczone polędwiczki z musem chrzanowym
Pasztesy z domowymi piklami, chrzanem i ćwikłą
Pieczona pierś indyka
Dodatki:
marynowane warzywa: dynia, śliwka, mini korniszony, patisony, cebulki, kapary
Pieczywo: bagietki, chleb razowy, pita, bułeczki
Masło
PRZEKAŚKI WEGAŃSKIE:
Pieczone i grillowane letnie warzywa podane z bazyliowym pesto
Hummusy: z bobu i zielonego groszku oraz z pieczoną, czerwoną papryką
Mini wegeburgery z soczewicy z tandori i curry, sos dyniowy z imbirem, zielony groszek z wasabi
Smakowe placki Naan, sos jogurtowy z miętą, łagodny i pikantny z papryką
Gołąbki z liści winogron nadziewane ryżem, podane z ziarnami granatu i plasterkami cytryny

ZUPY

Zupa z pieczonych pomidorów z malinami (VEGAN)
Chłodnik

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Sandacz w sosie cytrynowym z estragonem, pomidorami i bobem
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Kaczka orientalna w sosie ostrygowym z pieprzem i bazylią
Pieczone warzywa (VEGAN)
Ziemniaki młode z koperkiem
Czarna soczewica z pieczonymi warzywami, pak choi (VEGAN)
Ryż jaśminowy z imbirem

Dim Sum i orientalne pierożki Gyoza
Sos sojowy ze szczypiorkiem
Sajgonki warzywne z sosem słodkie chili



STACJA SUSHI

Maki, nigiri i sushimi
Wegańskie: daikon, awokado, kanpyo, kimchi, ogórek, mango

STACJA LIVE COOKING / GRILL & CARVING

Krewetki z czosnkiem, ziołami i białym winem
Mini steki z polędwicy wołowej
Aromatyczne mini steki z kałamarnicy lub ryb morskich
Sosy: kremowy, pieprzowy i tymiankowy
Makaron wegetariański - Tagiatelle w sosie kurkowym

BUFET DZIECIĘCY

Rosół z makaronem
Chrupiące kawałki kurczaka
Marchewka w miodowo-maślanej glazurze
Frytki

BUFET DESEROWY

Wybór deserów z hotelowej cukierni (5 rodzajów)
Stacja z goframi
Stacja z lodami i dodatkami
Fontanna z czekoladą, dodatkami oraz 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 235 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