



NIEDZIELNY BRUNCH



w restauracji Garden

MENU STYCZEŃ - LUTY

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wędliny śródziemnomorskie

Wybór ryb wędzonych z dodatkami

Paszty z domowymi piklami i musztarda gruszkową

Wybór polskich, pieczonych mięs z chrzanem, ćwikłą i sosem tatarskim

Tarta z soczewicy z karmelizowaną czerwoną cebulą, kozim serem oraz prażonymi ziarnami: siemienia lnianego, słonecznika i dyni (WEGETARIAŃSKA)

Wybór polskich serów, konfitura z pigwy, winogrona i suszone owoce (WEGETARIAŃSKIE)

Dodatki: marynowane warzywa: dynia, śliwka, mini korniszony, cebulki, kapary

BUFET PRZEKĄSEK WEGAŃSKICH

Antipasti:

grillowane i pieczone warzywa, suszone pomidory, marynowane oliwki

Hummusy: klasyczny, z dodatkiem awokado i z suszonymi pomidorami

Podpiekany chlebek pita

„Pasztet” z marchwi z imbirem i czerwoną soczewicą,

podany z sosem pigwowym z nuta wędzonej śliwki

Wędzone tofu, guacamole i sałatka z glonów Wakame z sezamem

SALAATKI

Bar saładowy:

3 rodzaje sałat, 3 rodzaje warzyw, wybór sosów (3 rodzaje), oliwy smakowe

Sałatka z wędzonego pstrąga ze śliwką kalifornijską w winnej marynacie,

z grejpfrutem i marynowanym awokado w dresingu cytrusowym z miso i Yuzu

Sałatka z krewetek z marynowanym selerem naciowym, koprem włoskim i ogórkami

Sałatka z pieczoną kaczką z ananase, pomidorami, czerwoną cebulą i kolendrą z sosem z mango i jabłka

STACJA LIVE COOKING

Mini steki z polędwicy wołowej

Steki z łososia w cytrynowej marynacie

Krewetki z czosnkiem, ziołami i białym winem

Ziemniaki pieczone z ziołami i cebulą

Sosy: tymiankowy i chutney, z mango z papryczką chili, kwaśna śmietana ze szczypiorkiem

Makaron wegański: ryżowy lub udon, z zielonymi warzywami w lekko pikantnym sosie sojowym z glonami Kombu i serem tofu

ZUPY

Żurek z aromatem z suszonych grzybów z wędzonką, ziemniakami i gotowanym jajkiem

Zupa rybna Laksa z curry i krewetkami z dodatkiem kiełków fasoli mung, limonki i kapusty pak choi



STACJA SUSHI

maki, nigiri i surimi

Wegańskie: daikon, awokado, kanpyo, kimchi, ogórek, mango

DANIA GORĄCE

Filet z sandacza w cytrynowej marynacie w kremowym sosie ogórkowym z koperkiem

Pieczony jeleń z jarzębinowym sosem „Cumberland”

Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu

Warzywa sezonowe z oliwą ziołową (WEGAŃSKA)

Ziemniaki konfitowane z rozmarynem

Gnioncchi w sosie z sera pleśniowego z zielonym curry, liśćmi szpinaku i bazylii (WEGETARIAŃSKIE)

Boczniki w orientalnym sosie pieprzowym z papryką (WEGAŃSKIE)

Ryż jaśminowy z imbirem,

Dim Sum, orientalne pierożki Gyoza, sajgonki, podane z sosami

BUFET DZIECIĘCY

Krem warzywny (WEGAŃSKI)

Chrupiące kawałki kurczaka

Marchewka w miodowo-maślanej glazurze

Frytki

BUFET DESEROWY

Wybór deserów z hotelowej cukierni (5 rodzajów)

Stacja z goframi

Stacja z lodami (Riksha) i dodatkami

Fontanna z czekoladą, dodatkami oraz krojonymi owocami

OPEN BAR Z NAPOJAMI I ALKOHOLAMI

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)

Soki owocowe

Napoje gorące: kawa i herbata

Wino domowe białe i czerwone, wino musujące

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