



NIEDZIELNY BRUNCH

w restauracji Garden



PAŹDZIERNIK

MENU Z DANIAMI KUCHNI TEX-MEX

PRZEKĄSKI ZIMNE

Grillowany ser Manchego z salsą z ananasa i kardamonu
Marynowana papryka jalapeno z musem serowym i ziołami
Pieczony kurczak, słodkie ziemniaki i oliwa cytrynowa
Pastrami wołowe z pikantną salsą meksykańską, kolendrą i szalotką
Ceviche z łososia, mus z mango i pieczoną papryką
Krewetki z pastą pomidorową, fasolą pinto i miętą
Opiekany tuńczyk, chutney pomidorowy z anchois i dymką

BAR SAŁATKOWY

Sałatka z serc palmowych i pomarańczy z nachos
Sałatka z avocado, cykorią i jajkiem
Sałatka z kurczakiem, pomidorami i sosem worcestershire
Sałatka z owoców morza, z zieloną papryką i musem koktajlowym

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

ZUPY

Pozole – meksykańska zupa z kukurydzy z dodatkiem wołowiny
Krem z batatów i plantanów (zielonych bananów warzywnych)

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Pieczony kurczak marynowany w sosie Louisiana z kolendrą i rumem
Enchiladas z wołowiną i sosem z pieczonych pomidorów i papryki chipotle
Opiekany łabrys z cytrusową emulcją i kumkwatem
Podwędzane kolorowe ziemniaki
Warzywne chilli sin carne
Opiekane warzywa sezonowe z pomidorami

BUFET DZIECIĘCY

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



STACJA LIVE COOKING I CARVING

Carnitas – kawałki pieczonego mięsa z czerwoną cebulą, kuminem w tortilli
Quesadilla – placki tortilli z kurczakiem, kolendrą, papryką jalapeno, serem i salsą pomidorową
Smażone krewetki w białym winie, czosnku i chilli
Steki z polędwicy wołowej
Taco z krewetkami i guacamole
Wolno pieczone żeberka wołowe z sosem BBQ

STACJA SUSHI

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

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 obowiązują 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