



BRUNCH ŚWIĄTECZNY w restauracji Garden 25-26 grudnia

PRZEKĄSKI ZIMNE

Galantyna z jesiotra z rakami
Wędzony pstrąg, sos tatarski
Śledź w oleju lnianym z szalotką
Mus z pieczonej troci z kozim serem
Łosoś marynowany w kiszonych burakach
Kaczka - wędzona i Rillette, imbirowa gruszka i sos cumberland
Pieczone mięsa: schab z suszonymi śliwkami, nadzieniem chrzanowym, boczek karmelizowany z jabłkami, rolada z drobiu z żurawiną
Wybór pasztetów: z dziczyzny, gęsi oraz wieprzowiny
Sosy: ćwikła, tatarski, chrzanowy, miodowo-koperkowy
Pieczywo: bagietki, chleb razowy, pita, bułeczki

PRZEKĄSKI I SAŁATKI WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

Antipasti: grillowane i pieczone warzywa, suszone pomidory, marynowane oliwki i karczochy
Dwa rodzaje hummusu: klasyczny i smakowy
Płatki pieczonego buraka, syrop z podwędzanego jabłka, prażone orzechy włoskie i ser kozie
Terina z komosy i soczewicy z orientalnymi ziołami i szpinakiem
Bakłażan z papryką chili, pieprzem i sosem sojowym
Pieczona pietruszka, dynia, zielony groszek wasabi i Tonka
Bocznik (a'la śledź) marynowany z jabłkiem, cebulą, selerem naciowym i koprem włoskim,
"Pasztet" gryczany z grzybami, sos piklowy na wegańskim "majonezie"
Wędzone tofu, awokado, śliwka kalifornijska i grapefruit z dresingiem z miso i Yuzu

ZUPY

Krem z grzybów, oliwa ziołowa, grzanki
Rosół z perliczki z makaronem

DANIA GŁÓWNE

Filet z halibuta w cukinii, tymianek, olej ziołowy, białe curry i groszek
Kaczka pieczona, jabłka, majeranek, konfitura z czerwonej kapusty
Ziemniaki "fondant" opiekane z ziołami
Gołąbki z kaszy z bocznikami, podane z bulionem z suszonych grzybów (WEGAŃSKIE)
Kopytka z białym winem, szalwią i pomidorami
Pieczone sezonowe warzywa: marchew, pasternak, koper woski, jarmuż

BUFET DZIECIĘCY

Kremowa zupa z dyni
Chrupiące kawałki kurczaka
Marchewka w miodowo-maślanej glazurze
Frytki

STACJA SUSHI

Maki, nigiri i sushimi
Wegańskie: daikon, awokado, kanpyo, kimchi, ogórek, mango
Dim Sum - wybór orientalnych pierożków
Sos sojowy ze szczypiorkiem
Sos z prażonym czosnkiem i pikantną papryką
Sajgonki

STACJA LIVE COOKING

Krewetki z czosnkiem, ziołami i białym winem
Mini steki z polędwicy wołowej
Łosoś w cytrynowej marynacie
Sosy: pieprzowy, teryaki, grzybowy

Krojona na życzenie: peklowana i pieczona w całości szynka wieprzowa, korzenny sos z suszoną śliwką

BUFET DESEROWY

Duet serowo-makowy
Tarta z jabłkiem
Mus czekoladowy z pomarańczami i goździkami
Rolada makowa
Karmelizowana śliwka z musem piernikowym
Mus orzechowy z kruszoną, wegańską bezą (WEGAŃSKI)
Wybór owoców krojonych i w całości (WEGAŃSKIE)
Stacja z goframi
Stacja z lodami (Riksza) i dodatkami
Fontanna czekoladowa z dodatkami oraz krojonymi owocami

OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOLE

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)
Soki owocowe
Napoje gorące: kawa i herbata
Wino musujące
Wino domowe białe i czerwone
Pиво żywiec

**Cena 250 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.

KONTAKT:

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