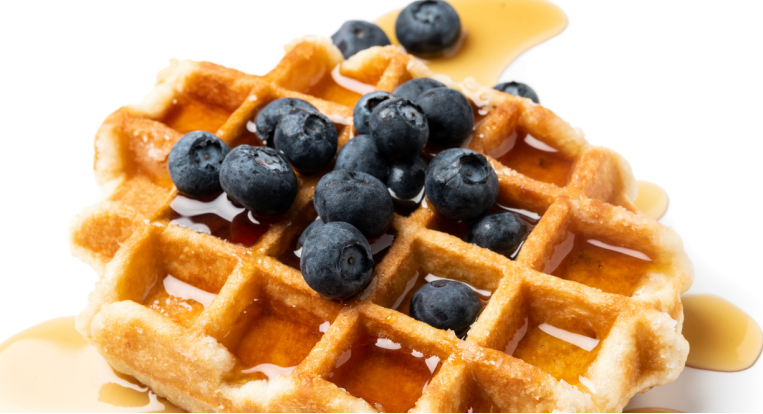




NIEDZIELNY BRUNCH w restauracji Garden



MENU WRZESIEŃ - PAŹDZIERNIK

SAŁATKI

Sałatki:

z pieczonych muli, aioli, kompresowana rzodkiew
z endywii z krewetkami i marynowanymi szparagami
z szarpaną wołowiną i czerwoną cebulą, z dodatkiem słodkiego chilli
i dymki

Cezar z grillowanym kurczakiem

Bar sałatkowy:

Hummus z buraka, ocet balsamiczny

Tapenada z czarnych oliwek i czosnku

Sałaty: lodowa, rukola, rozszponka

Dodatki:

papryka, pomidor, cebula, ogórek, oliwki, kapary, pikle, oliwy smakowe

Piecząco: chleb razowy, pita, mini bułeczki, bagietka

Masło

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór dojrzewających wędlin

Galantyna drobiowa podana z pikantną konfiturą jabłkową

Indyk z kasztanami i karmelizowaną cebulą, coulis z koziego sera

Pieczona wieprzowina z szalotką i dżemem dyniowo-imbrowym

Wędzony łosoś, chrzan, kwaśna śmietana i sos musztardowo-miodowy

Wędzony sum, serek truflowy, ogórki piklowane

PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE:

Pieczony bakłażan i suszone pomidory podane z winegretem
pomarańczowym (vegan)

Pieczona papryka i zielony mus z ciecierzycy z kolendrą (vegan)

Wegańskie kotleciki, pestki granatu i ajwar

Wędzony ser owczy, podany z marynowanymi buraczkami i pestkami dyni

ZUPY

Krem z pieczonej papryki

Tom yum z kurczakiem i kolendrą

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Filet z morskich ryb w sosie bazyliowym z soją i zielonym pieprzem

Długo pieczona wieprzowina, podana z sosem grzybowym

Pieczony indyk ze szpinakiem i gałką muszkatołową, sos pomidorowy
z estragonem

Opiekane ziemniaki z ziołami

Kasza pęczak z grzybami

Dynia pieczona z pomarańczą

Czerwona kapusta duszona w winie

BUFET AZJATYCKI:

Wołowina w sosie z zielonego pieprzu

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z bambusem i orzechem nerkowca

Smażony ryż

Orientalne pierożki

**Cena 235 PLN od osoby
podana cena zawiera VAT**



STACJA SUSHI

Sushi: maki, nigiri, sushimi

Dodatki: sos sojowy, kimchi, wasabi, wakame, sambal

STACJA LIVE COOKING / GRILL & CARVING

Krewetki z czosnkiem, ziołami i białym winem

Mini steki z kałamarnicy

Mini steki z ryb morskich marynowane w aromatycznych ziołach

Mini steki z polędwicy wołowej

Sosy: kremowy, pieprzowy

BUFET DZIECIĘCY

Krem z marchwi i pomarańczy

Pulpeciki w sosie pomidorowym

Frytki

Sezonowa surówka warzywna

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

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