

BUFET WIGILIJNY w restauracji Garden w godzinach 17.00-22.00

MENU SERWOWANE

Danie główne

Consomme grzybowe z łazankami
Filet z jesiotra pieczony z olejem makowym, sos rakowy,
mus z prawdziwkami oraz ziemniaki zapiekane.

Danie główne dla dzieci

Kremowa zupa pomidorowa
Paluszki z sandacza, opiekane ziemniaki i surówka
z marchewki z migdałami

MENU BUFETOWE

Zimne przekąski

Pieczony sandacz z bakaliami: migdały, rodzynki w miodowej
marynacie z cynamonem i goździkami
Łosoś wędzony na ciepło i na zimno, chrzan, śmietana, cytryna
Polędwica z dorsza "po grecku" w warzywach,
w sosie pomidorowym
Śledź holenderski w winnej korzennej marynacie
Wędzony dorsz i jabłka z cebulą w sosie śmietanowym
Wędzony sum z jeżynami w syropie z wędzonej śliwki i jabłek
Carpaccio wołowe z lekko opiekanego rostbefu, ser Grana Padano,
oliwa z oliwek, kapary, rukola i świeżo tłuczony czarny pieprz
Pieczony drób: piersi kaczki, perliczki, kukurydzianego kurczaka
z sosem cumberland z nutą pomarańczy i imbiru
Pieczony indyk na galaretkę z wina Malaga z borówką brusznicą

Zimne przekąski wegańskie

Boczniki w korzennej marynacie (a'la śledź)
Dynia z korzennymi przyprawami podana w warzywach,
w sosie pomidorowym
„Edamame” marynowane w tamaryndzie podane z pomidorami
z wódką i czarnym pieprzem
Marynowany w korzennych przyprawach ser tofu, awokado
i grapefruit, podany z sosem z mango i jalapeno

Salatki i dodatki

Pieczątko i masło, hummus z pieczonymi burakami
i korzennymi przyprawami
Domowa sałatka jarzynowa
Śledź z buraczkami, jabłkiem i cebulą
Pstrąg wędzony z grapefrutem, awokado i śliwką kalifornijską
Pikle: szalotka, śliwka, gruszka, patison, buraczki
Marynaty: kapary, oliwki, papryczki pikantne

Dania gorące

Barszcz czerwony z grzybowymi uszkami
Karp smażony soute
Filet z sandacza, sos porowy z likierem ziołowym
Łosoś pieczony podany w sosie cytrusowym
z kawiolem sferycznym
Bitki z polędwicy wołowej w delikatnym sosie cebulowym
z winem i tymiankiem
Długo pieczone udko z perliczki, sos pieczeniowy
Pierogi z kapustą i grzybami
Seler smażony w wodorostach (WEGAŃSKI)
Wigilijna kapusta z grzybami (WEGAŃSKI)
Orkisz gotowany z suszonymi grzybami, porem
i tymiankiem (WEGAŃSKI)

Bufet deserowy

Kompot wigilijny
Pieczony sernik z białą czekoladą
Domowa szarlotka
Piernik z konfiturą śliwkową
Desery porcjowane:
zapiekany krem pomarańczowy z cynamonem i konfiturą
z wędzonej śliwki
Mak z rumem i bakaliami z kruszonką migdałową (WEGAŃSKI)
Serniczek jogurtowy z polewą jagodową i borówkami

Open-Bar na napoje bezalkoholowe 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
Piwo 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