

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2024

godz. 14.00-18.00

BUFET ZIMNY

Przystawki

Grillowana wołowina, szalotki i majonez bazyliowy
Wybór śródziemnomorskich wędlin, oliwki i karczochy
Podwędzana kaczka, chutney z gruszki i papryczki jalapeno
Pieczone krewetki, mus z awokado z papryczką chilli
Gravlax z troci fiordowej, rzodkiew japońska - daikon i wakame

Przystawki wege

Maki z kuskusu i wakame
Hummus z ciecierzycy, czarnuszka i pita
Pasta z bakłażana, sezam i oliwa czosnkowa

Sałatki

Sałatka z kurczaka, grillowana sałata rzymska
i pieczone pomidorki daktylowe – datterini
Sałatka z tuńczykiem, marynowanym ogórkiem i kolendrą
Sałatka z pieczonymi mulami, cytrusami i zielonymi pomidorami
Sałatka z marynowanej mozzarelli, pomidorów wiśniowych i bazylii
Bar sałatkowy: wybór zielonych sałat, warzyw, sosów i dodatków
Wybór pieczywa
Masło

Ceviche z ryb i owoców morza, sos leche de tigre,
kolendra i czerwona cebula (live)

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2024
godz. 14.00-18.00

BUFET GORĄCY

Zupy

Żurek z białą kiełbasą

Tajska zupa tom yum z krewetkami i chilli

Dania główne

Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa z puree dyniowym i sosem pieczeniowym

Konfitowane udko kacze z szafranowymi jabłkami i sosem winnym

Pieczony okoń morski z sosem koralinowym (na bazie skorupiaków i białego wina)

Strogonow z boczniaków

Pieczone ziemniaki z ziołami

Warzywa sezonowe na parze

STACJA LIVE COOKING

Smażone krewetki z masłem i czosnkiem

Makaron garganelli z ośmiornicą i sosem Alfredo

Burger wołowy z serem cheddar

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2024

godz. 14.00-18.00

BUFET ORIENTALNY

Curry z wołowiną, trawą cytrynową i tajską bazylią
Chińskie pierożki dim sum z owocami morza i prażonym czosnkiem
Smażony makaron ryżowy z grzybami shitake
Zielone warzywa stir fry

DESERY

Brownie z wiśniami
tradycyjny sernik królewski
Creme brulee
Wybór tart owocowych i czekoladowych
Parfait z białą czekoladą
Krem kokosowy z orzechowym crunchy

LIVE COOKING

Fontanna czekoladowa z owocami
Gofry, naleśniki oraz wybór lodów z dodatkami

Cena 320 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