



DOUBLETREE
by Hilton™
HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2025
godz. 14.00-18.00

BUFET DAŃ ZIMNYCH PRZYSTAWKI

Pieczone papryczki Padron z serem Queso
Grillowane warzywa z limonkowym aioli
Małże Nowozelandzkie z lubczykowym vinegret
Chrupiące kalmary z mango, jalapeno i kolendrą
Tatar z tuńczyka, salsa z karmelizowanego ananasa i papryki chipotle
Antipasti and tapas bar:
Hiszpańskie i włoskie wędliny oraz kiełbasy
Marynowane warzywa
Patatas bravas
Tortilla espanola

SALATKI

Sałatka z piklowaną botwiną, malinami i słonecznikiem
Sałatka z krewetkami, rukolą i dymką
Sałatka z łososiem, smażonymi kaparami i mini cebulkami
Sałatka z n'duja, pieczoną papryką i grzankami

BAZAR WARZYWNY

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

STACJA SUSHI

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



DOUBLETREE
by Hilton™
HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2025
godz. 14.00-18.00

BUFET DAŃ GORĄCYCH ZUPY

Kremowa zupa z mlekiem kokosowym i krewetkami
Bulion grzybowy z pierożkami Won ton z kaczką i kolendrą

DANIE GŁÓWNE

Gratin z cukinii i brokuła z gałką muszkatołową
Wegetariańskie curry z bakłażana i tofu
Ziemniaki Hasselback z rozmarynem i masłem klarowanym
Grillowany łosoś z sosem krewetkowym i białym winem

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Steki z polędwicy wołowej
Smażone krewetki w białym winie, czosnku i chilli
Fritto misto – chrupiące owoce morza z bazyliowym aioli i cytryną
Grillowana ośmiornica z chutney pomidorowym i szalotką
Grillowana Picanha z chimichurri i puree z manioku
Chrupiąca kaczka z sosem katsu i pak choy

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa z makaronem
Nuggetsy z kurczaka
Spaghetti bolognese
Frytki
Sezonowa surówka warzywna

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2025
godz. 14.00-18.00

BUFET DESEROWY

Parfait z białej czekolady, crunch pistacjowy i czarny bez
Mus z Procecco, ciemna czekolada i karmelizowane truskawki
Creme Brulle ze słonym karmelem, orzechy macadamia i coulis malinowe
Krem z Kopi Luwak, pieczona biała czekolada i kandyzowana pomarańcza
Owoce sezonowe

STACJA Z GOFRAMI, NALEŚNIKAMI, 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 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

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



DOUBLETREE
by Hilton™
HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2025
godz. 14.00-18.00

BUFET DAŃ ZIMNYCH PRZYSTAWKI

Pieczone papryczki Padron z serem Queso
Grillowane warzywa z limonkowym aioli
Małże Nowozelandzkie z lubczykowym vinegret
Chrupiące kalmary z mango, jalapeno i kolendrą
Tatar z tuńczyka, salsa z karmelizowanego ananasa i papryki chipotle
Antipasti and tapas bar:
Hiszpańskie i włoskie wędliny oraz kiełbasy
Marynowane warzywa
Patatas bravas
Tortilla espanola

SALATKI

Sałatka z piklowaną botwiną, malinami i słonecznikiem
Sałatka z krewetkami, rukolą i dymką
Sałatka z łososiem, smażonymi kaparami i mini cebulkami
Sałatka z n'duja, pieczoną papryką i grzankami

BAZAR WARZYWNY

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

STACJA SUSHI

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



DOUBLETREE
by Hilton™
HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2025
godz. 14.00-18.00

BUFET DAŃ GORĄCYCH ZUPY

Kremowa zupa z mlekiem kokosowym i krewetkami
Bulion grzybowy z pierożkami Won ton z kaczką i kolendrą

DANIE GŁÓWNE

Gratin z cukinii i brokuła z gałką muszkatołową
Wegetariańskie curry z bakłażana i tofu
Ziemniaki Hasselback z rozmarynem i masłem klarowanym
Grillowany łosoś z sosem krewetkowym i białym winem

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Steki z polędwicy wołowej
Smażone krewetki w białym winie, czosnku i chilli
Fritto misto – chrupiące owoce morza z bazyliowym aioli i cytryną
Grillowana ośmiornica z chutney pomidorowym i szalotką
Grillowana Picanha z chimichurri i puree z manioku
Chrupiąca kaczka z sosem katsu i pak choy

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa z makaronem
Nuggetsy z kurczaka
Spaghetti bolognese
Frytki
Sezonowa surówka warzywna



DOUBLETREE
by Hilton™
HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

MENU BRUNCH NOWOROCZNY

1 stycznia 2025
godz. 14.00-18.00

BUFET DESEROWY

Parfait z białej czekolady, crunch pistacjowy i czarny bez
Mus z Procecco, ciemna czekolada i karmelizowane truskawki
Creme Brulle ze słonym karmelem, orzechy macadamia i coulis malinowe
Krem z Kopi Luwak, pieczona biała czekolada i kandyzowana pomarańcza
Owoce sezonowe

STACJA Z GOFRAMI, NALEŚNIKAMI, 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 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

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



DOUBLETREE
by Hilton™
HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW