

## PRZYJĘCIE KOMUNIJNE W FORMIE BUFETU w prywatnej sali

### SAŁATKI

Z młodym szpinakiem, borówkami i serem Lazur  
Z jajkiem, zielonymi szparagami i rzodkiewką  
Z krewetkami, pieczona papryką i szczypiorkiem

### PRYZYSTAWKI

Marynowana mozzarella z pomidorami i ziołowym pesto  
Karmelizowane buraki z kozim twarogiem, borówkami i emulsją malinową  
Łosoś bałtycki z musem koperkowym i cytryną  
Matjasz z kwaśną śmietaną, jabłkiem Grójeckim i dymką  
Grillowana wołowina z konfiturą cebulową i płatkami sera Rubin

Polskie specjały:  
wybór wędlin, kiełbas, mięs pieczonych, pasztetów i domowych pikli oraz marynat

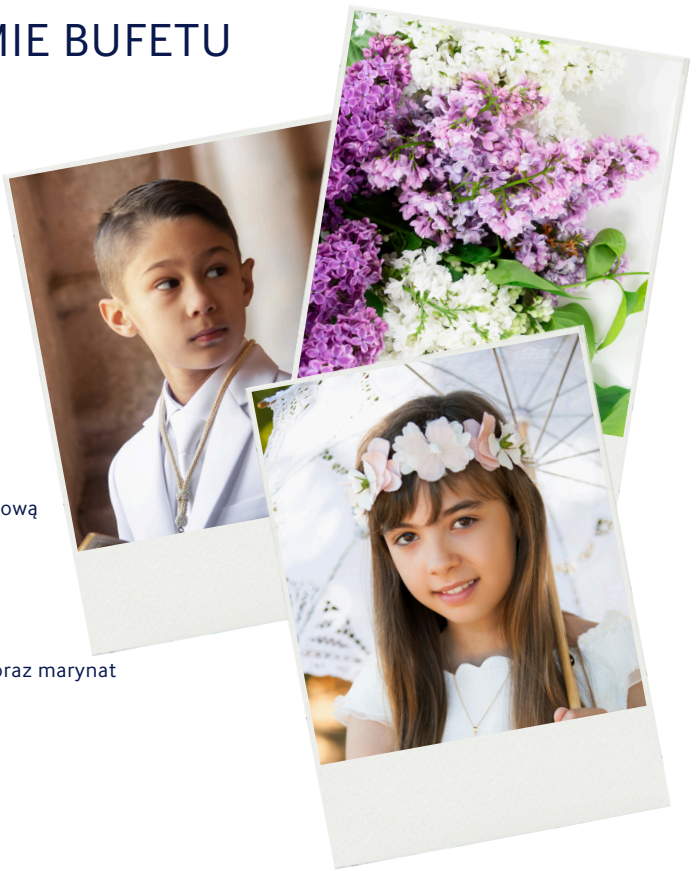
Wybór pieczywa  
Masto

### ZUPA

Bulion drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

### DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Długo pieczone żeberka w miodzie pitnym i trawie żubrowej  
Pieczona kaczka z jabłkiem, majerankiem i sosem żurawinowym  
Opiekany łosoś z sosem rakowym  
Wybór pierogów tradycyjnych i orientalnych  
Wczesne ziemniaki z koperkiem  
Pieczony kalafior i brukselka z czarnuszką i bułką tartą



### BUFET DESEROWY

Szarlotka z kruszonką  
Tarta z rabarborem  
Beza Pavlova  
Pieczony sernik z białą czekoladą  
Karpátka

Fontanna czekoladowa z owocami  
Stacja live z lodami i dodatkami

### 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 370 PLN od osoby  
Podana cena zawiera VAT

#### KONTAKT:

Marzanna Murawska / Social Event Senior Sales Manager  
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com  
lub Guest Service, tel. 22 278 00 00

## PRZYJĘCIE KOMUNIJNE W FORMIE BUFETU w prywatnej sali

### W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY

- Dekoracje kwiatowe na stole
- Obsługę kelnerską
- Animacje dla dzieci
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości

### TORT NA ZAMÓWIENIE

#### DO WYBORU SMAKI:

- marakuja i mango
- bita śmietana, biała czekolada i świeże owoce
- ciemna czekolada i owoce

Cena tortu 200 PLN brutto / kg

Opłata za wniesienie własnego tortu wynosi 200 PLN brutto

### DODATKOWE ZAMÓWIENIA - ZESTAW PRZYSTAWEK NA STOLE

Pieczony bakłażan z musem orzechowym i świeżymi ziołami  
Marynowane krewetki z musem cytrusowym, chilli i szalotką  
Carpaccio wołowe z Pecorino Romano, rukolą i kaparami  
Wybór włoskich wędlin i kiełbas z oliwkami i karczochami

Cena zestawu 60 PLN brutto / os

### DODATKOWE USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE

- dekoracja sali
- dekoracja stołów

### WARUNKI OFERTY

- Bufety uzupełniane są przez 4 godziny od momentu rozpoczęcia przyjęcia
- Dzieci w wieku 5 - 12 lat obowiązują zniżka 50% od ceny podstawowej
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie
- Wynajem prywatnej sali na 1p. jest dodatkowo płatny w cenie od 800 PLN do 2000 PLN, w zależności od jej metrażu (maksymalny czas wynajmu wynosi 5 godzin)
- Rezerwacja prywatnej sali obowiązuje dla grup liczących minimum 20 osób dorosłych

### WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 30% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty podpisania przez obydwie strony.



#### KONTAKT:

Marzanna Murawska / Social Event Senior Sales Manager  
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com  
lub Guest Service, tel. 22 278 00 00