

BRUNCH ŚWIĄTECZNY w restauracji Garden 25-26 grudnia



PRZEKAŚKI ZIMNE

Przystawki rybne

Marynowany śledź z konfiturą cebulową i figą

Wędzony dorsz z warzywnym julienne i cytryną

Obsmażany tuńczyk z salsą warzywną, groszkiem wąsatym i dymką

Wędzony łosoś z kremowym musem i świeżymi ziołami

Przystawki mięsne

Peklowany schab z musem jajecznym i chrzanem

Pieczony rostbef wołowy z karmelizowaną gruszką

Wybór paszтетów

Pieczona karkówka i boczek z sosem cumberland

Wędzone wędliny i kiełbasy z domowymi piklami

Przystawki wege

Marynowane boczniki, szalotka i mus koperkowy

Grillowana cukinia z suszonymi pomidorami i bazyliowym pesto

Quiche z grzybami i szpinakiem

SAŁATKI

Sałatka z pieczonych buraków, coulis malinowe i wędzony ser owczy

Sałatka z kaczką, zielonymi warzywami i oliwą ziołową

Sałatka z krewetkami, pomidorami wiśniowymi i rukolą

ZUPY

Barszcz czerwony z pasztecikami z kapustą i grzybami

Krem z grzybów leśnych

DANIA GŁÓWNE

Pieczony łosoś w stylu Wellington ze szpinakiem

Koniflowe udko kaczki, pieczone jabłka z cynamonem i sos pomarańczowy

Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa z kremowym sosem grzybowym

Opiekany sandacz z sosem koperkowym

Zapiekane ziemniaki z gałką muszkatołową i tymiankiem

Czerwona kapusta duszona w winie

BUFET DZIECIĘCY

Kremowa zupa pomidorowa

Nuggetsy z kurczaka

Frytki

Surówka wielowarzywna

STACJA SUSHI

Sushi: nigiri, maki, california

Dodatki: wakame, kimchi, imbir marynowany, sos sojowy, wasabi, sambal olek

STACJA LIVE COOKING

Krewetki smażone z białym winem i masłem

Mini steki z polędwicy wołowej

Makaron tagliatelle z ośmiornicą, pomidorami i szalotką

BUFET DESEROWY

Sernik pieczony na kruchym spodzie

Makowiec z bakaliami

Prażone jabłka z kruszonką

Parfait z białej czekolady

Tradycyjny piernik

Wybór tart

Wybór lodów

OPEN BAR NA NAPOJE 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 320 PLN od osoby
podana cena zawiera VAT**

Dzieci w wieku 5-12 lat obowiązują 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