



# KOLACJA WIGILIJNA

## w restauracji Garden

24 grudnia 2023 w godzinach 17.00-22.00

### MENU SERWOWANE

#### Przystawka na stole:

Tatar z wędzonego pstrąga, kwaśna śmietana, ogórek i oliwa koperkowa

#### Danie główne:

Pieczony dorsz, terrine z kaszy gryczanej i suszonych grzybów, palony kalafior i sos rakowy

### MENU SERWOWANE DLA DZIECI

Kremowa zupa pomidorowa  
Paluszki rybne, pieczone ziemniaki, mieszane sałaty z warzywami

### MENU BUFETOWE

#### BUFET DAŃ ZIMNYCH

##### Przystawki rybne:

Marynowany łosoś z musem chrzanowym i ogórkiem  
Panierowany dorsz z warzywami, w paście pomidorowej (ryba po grecku)

Wędzony sum z ziołowym twarożkiem i domowymi piklami  
Matjas z kwaśną śmietaną, szalotką i chrupiącym jabłkiem  
Karp z bakaliarni i sosem tatarskim

##### Przystawki wege:

Rolada z kaszy jęczmiennej i mus z wędzonej śliwki  
Pieczone buraki z kozim serem, pestkami słonecznika i olejem lnianym

Wegański paszтет z fasoli z majerankiem i żurawią

##### Przystawki mięsne:

Cienkie plastry sezonowanej wołowiny z oliwą truflową i rukolą  
Wędzona kaczka z konfiturą z pigwy  
Pieczony indyk z kasztanami i chutney z borówki brusznicy

### SALATKI I DODATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka ziemniaczana z gorczycą, ogórkiem kiszonym i koperkiem

Sałatka z wędzonego łososa, brokułów i dymki

Bar sałatkowy: wybór sałat, warzyw, dodatków i sosów

Wybór pieczywa

Masło

### BUFET GORĄCY

#### Zupa:

Bulion grzybowy z łazankami i warzywami

Zupa rakowa z białym winem

#### Dania główne:

Filet z karpia z sosem polskim

Łosoś zapiekany w cieście, z sosem cytrynowym

Zrazy wołowe z sosem cebulowym i majerankiem

Wolno pieczona szynka w miodowej glazurze z goździkami i cynamonem

Pieczeń z kalafiora w sosie migdałowym

Opiekane ziemniaki z olejem lnianym i tymiankiem

Gotowane pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta wigilijna z wędzoną śliwką

### BUFET DESEROWY

Kompot wigilijny

Tradycyjna kutia

Szarlotka z kruszonką

Comber czekoladowy z bakaliarni

Krem waniliowy z advocatem i wiśniami

Wybór tart

### 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 stołowe białe i czerwone

Piwo Żywiec

Cena 340 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