



NIEDZIELNY BRUNCH

w restauracji Garden



WRZESIEŃ - PAŹDZIERNIK

MENU Z DANIAMI KUCHNI POLSKIEJ

PRZEKĄSKI ZIMNE

PRZYSTAWKI:

Wędzony twaróg owczy z pieczonymi ziemniakami i karmelizowaną cebulą
Opiekane pomidory z pesto koperkowym i serem korycińskim
Pieczona pierś gęsi z konfiturą morelową
Carpaccio z sarny, majonez truflowy i kapary
Pikling z pomidorowym chutney i wędzoną śliwką
Marynowany węgorz z musem ziołowym i kawiozem
z wędzonego śledzia

SAŁATKI:

Z pieczonych buraków, konfitury borówkowej i pigwy
Z grillowaną cukinią, marynowanymi pomidorami i szczypiorkiem
Z rakami, marynowanym ogórkiem i szalotką
Sałatka z wołowiną, kurkami i bobem

TRADYCYJNE POLSKIE SPECJAŁY:

Wybór mięs pieczonych, kiełbasy, pasztet
Domowe marynaty: ogórki, grzyby
Smalec
Wybór pieczywa
Masło

ZUPY

Krem z pieczonej dyni i czarnuszki
Żur staropolski z wędzonką i tartym chrzanem

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Gołąbki z cielęciną i sosem pomidorowym
Pieczona kaczka z karmelizowanymi jabłkami, trawą żubrową i miodem pitnym
Grillowany sandacz z kremem szczawiowym i białym winem
Pieczona troć bałtycka z delikatnym sosem z zielonego chrzanu
Ziemniaki z ogniska z bundzem i dymką
Stek z kalafiora z ziołowym puree
Potrawka z borowików i szpinaku
Karmelizowane buraki z masłem klarowanym

STACJA SUSHI

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



BUFET DZIECIĘCY

Rosół z makaronem
Racuchy z jabłkami
Sznycle z kurczaka
Frytki
Sezonowa surówka warzywna

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Stek z polędwicy wołowej
Smażone krewetki w białym winie, czosnku i chili
Grillowany kotlet schabowy z kością

Tatar wołowy z ogórkiem kiszonym, gorczycą, dymką i grzybami

BUFET DESEROWY

Karmelizowana gruszka z miodem pitnym
Ciasto drożdżowe z powidłami śliwkowymi, Miodownik,
Tarta z musem czekoladowym i kandyzowaną pomarańczą,
Tort Czarny Las
Stacja z goframi
Stacja z 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 310 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