

Kolacja Wigilijna

w restauracji Garden

24 grudnia 2025 w godzinach 17.00-22.00

MENU SERWOWANE

Barszcz czerwony z grzybowym pasztecikiem
Grillowany sandacz, puree z zielonego chrzanu,
zielone szparagi, sos buerre blanc

MENU DLA DZIECI

Kremowa zupa pomidorowa
Paluszki rybne, ziemniaczane puree i surówka z marchewki

BUFET DAŃ ZIMNYCH

PRZYSTAWKI RYBNE

Panierowany dorsz z pieczonymi w pomidorach warzywami
(ryba po grecku)
Wędzona troć bałtycka z piklowaną szalotką i pudrem
z pumpnika
Matjas holenderski z crème fraiche i jabłkową raitą
Marynowany węgorz z musem z gorczycy

PRZYSTAWKI MIĘSNE

Podsuszana wieprzowina, dżem z pigwy i trawy żubrowej
Pieczona pierś indyka z kasztanami i konfiturą śliwkową
Medaliony ze schabu, krem z chrzanu, świeże zioła

PRZYSTAWKI WEGE

Wegański pasztet z białej fasoli, pesto z natki pietruszki
i kawior cytrynowy
Karmelizowany kozi ser i mus z pieczonych buraków

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana z gorczycą, ogórkiem kiszonym
i koperkiem
Sałatka z wędzoną makrelą, jajkiem i cykorią
Sałatka z łososiem, dymką i ogórkiem
Bar sałatkowy: wybór sałat, warzyw, dodatków i sosów
Wybór pieczywa
Masło

BUFET GORĄCY

ZUPY

Zupa grzybowa z lubczykiem i koprem
Biasque (kremowa zupa) z owoców morza,
pieczone pomidory i calvados

DANIA GŁÓWNE

Grillowany łosoś w emulsji musztardowo-pomarańczowej
Smażony karp w sosie kurkowym
Duszona wołowina w korzennym sosie z miodem pitnym
Tradycyjne pierogi z suszonymi grzybami i kapustą
Puree ziemniaczane z gałką muszkatałową
Karmelizowane warzywa sezonowe z anyżem i cynamonem
Risotto z kalafiora i czarnuszki

CARVING

Wolno pieczona kaczka z musem żurawinowym
i karmelizowanymi gruszkami

BUFET DESEROWY

Kompot wigilijny
Tradycyjna kutia
Sernik pieczony
Miodownik
Makowiec z bakaliami
Comber z czekoladą
Fontanna czekoladowa
Owoce sezonowe

OPEN BAR NA NAPOJE BEZALKOHOŁOWE 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 410 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