

# BRUNCH ŚWIĄTECZNY w restauracji Garden 25-26 grudnia 2025



## BUFET ZIMNY

### PRZEKĄSKI:

Quiche z borowikami i karmelizowanym porem  
Pieczone ziemniaki z owczym twarogiem, szalotką i koperkiem  
Marynowany łosoś z wędzonym mayo  
Pieczone krewetki, mus koperkowy i kawior z limonki  
Grillowany rostbef z gorczycą i marynowanymi grzybami  
Pieczona cielęcina z konfiturą wiśniową i rozmarynem  
Tatar wołowy z piklami i lubczykiem

### SAŁATKI:

Z rukolą, malinami i dojrzewającym serem  
Z kumpiakiem, warzywami i jajkiem  
Cezar z grillowanym kurczakiem  
Z ogórkiem kiszonym, śledziem i selerem naciowym

BAZAR WARZYWNY: Wybór sałat, sosów, warzyw i dodatków

Pieczony: chleby, bułeczki, bagietki, foccacia  
Masło

## ZUPY

Krem z borowików i kwaśnej śmietany  
Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami

## DANIA GŁÓWNE

Wolno pieczona jagnięcina z sosem kawowym  
Grillowany schab z kością w sosie tymiankowym  
Pieczony dorsz z sosem winnym i brokułami  
Opiekana sieja z grzybami i kremowym sosem  
Stek z kalafiora z ziołowym hummusem i oliwą z pestek dyni  
Zapiekane ziemniaki z beszamelem  
Karmelizowane buraki z miodem i octem malinowym  
Zielone warzywa z oliwą czosnkową i cytryną

## BUFET DZIECIĘCY

Kremowa zupa pomidorowa  
Nuggetsy z kurczaka  
Frytki  
Sezonowa sałatka warzywna

## 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

Pieczony sernik z kruchym spodem  
Piernik szlachecki  
Tarta z pieczonymi gruszkami i ajerkoniakiem  
Torcik Czarny Las  
Makowiec  
Stacja z lodami  
Stacja z goframi i dodatkami  
Fontanna czekoladowa z owocami

## 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 390 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