

Brunch Wielkanocny

w restauracji GARDEN

niedziela - poniedziałek 5 & 6.04.2026

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

Placki ziemniaczane z trocią bałtycką i czarnuszką
Wędzony pstrąg z salsą z piklowanych warzyw
Pieczony boczek z kremem z pieczonego czosnku i lubczyku
Wolno pieczony schab z musem chrzanowym
Tatar wołowy z gorczycą i szalotką
Carpaccio z kaczki, marynowana gruszka i pesto koperkowe
Pieczone kolorowe buraki z konfiturą borówkową i miodem pitnym
Quiche z serem Lazur, dymką i czerwonym pieprzem
Jajka nadziewane rakami, truflą i bryndzą

SAŁATKI

Salatka z figą, kozim serem i orzechami
Salatka jarzynowa
Salatka z wieprzowiną w stylu Jerky, pieczonym porem i vinegrette z musztardą Dijon
Salatka z wegańskim cheddarem, oliwkami, pomidorami i oliwą oregano
Wybór pieczywa
Masło i oliwy smakowe

BUFET GORĄCY

ZUPY

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
Krem z pieczonego kalafiora i dzikiego kopru

DANIA GŁÓWNE

Pieczona kaczka z konfiturą pomarańczową
Wolno pieczone żebro wołowe w sosie z palonej cebuli
Duszona jagnięcina z grzybami i majerankiem
Pieczony jesiotr z karmelizowaną cytryną
Halibut z sosem z białego wina i świeżymi ziołami
Purée ziemniaczane z koperkiem
Zasmażane buraki
Wegetariański kotlet mielony

Cena 410 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.

STACJA SUSHI

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

BUFET DZIECIĘCY

Rosół z makaronem
Pizza z szynką i pieczarkami
Mini sznycle
Frytki
Sezonowa surówka warzywna

STACJA LIVE COOKING

Smażone krewetki w białym winie, czosnku i chilli
Steki z polędwicy wołowej

BUFET DESEROWY

Mazurek z kajmakiem
Babka wielkanocna z bakaliami
Pieczony sernik z białą czekoladą
Krem mascarpone z pomarańczą
Tarta z gruszką i ajerkoniakiem
Stacja z pancakes
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
Napoje gorące: kawa i herbata
Wino musujące
Wino domowe białe i czerwone
Piwo Żywiec



KONTAKT:

REZERWACJE DLA GRUP powyżej 10 osób dorosłych:

Marzanna Murawska / Social Event Senior 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