



BUFET POLSKI

Menu obowiązuje dla minimum 40 osób

Dział Sprzedaży Konferencji i Bankietów
tel. 22 278 00 60,
email: DoubleTreeWarsaw.events@hilton.com



Outside catering Kolacja w formie bufetu

bufet dostępny do 3 lub 5 godzin



BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

Pieczone warzywa z koperkowym pesto
Polskie sery z konfiturą żurawinową i bakaliami
Marynowany węgorz z bundzem i szalotką
Wędzony łosoś bałtycki z zielonym chrzanem
Polskie wędliny z dyniowym ketchupem
Tatar wołowy z szalotką, marynowanymi grzybami i ogórkiem

SAŁATKI

Z botwiny, szparagów i świeżych ziół
Z pieczonymi ziemniakami, dymką i kawiozem
z wędzonego śledzia
Z grillowaną wieprzowiną, czerwoną cebulą i kruchą sałatą

Pieczyno i masło

BUFET GORĄCY

ZUPY

Żur z białą kielbasą i wędzonką
Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

DANIA GŁÓWNE

Duszone zrazy wołowe w sosie pieczeniowym z gorczycą
Pieczona kaczka w sosie pomarańczowym z cynamonem
Grillowany pstrąg potokowy z kremowym sosem lubczykowym
Pierogi z twarogiem, szalotką i masłem
Kluski śląskie
Pieczony kalafior i brukselka z oliwą z czarnuszki

DESERY

Pieczony sernik z kruchym spodem
Karpatka z kremem budyniowym
Szarlotka z kruszonką
Tort bezowy z kremem waniliowym i truskawkami
Owoce sezonowe



Outside catering Kolacja w formie bufetu



bufet dostępny do 3 lub 5 godzin

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Menu obowiązuje dla minimum 40 osób

Dział Sprzedaży Konferencji i Bankietów
tel. 22 278 00 60,
email: DoubleTreeWarsaw.events@hilton.com

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

Grillowane warzywa z kremem balsamicznym i serem feta
Marynowany ser halloumi z pieczoną papryką i musem oregano
Pieczone krewetki z cytrusowym majonezem i estragonem
Grillowane kalmary z pomidorowym concasse i bazylią
Tapas bar: marynowane karczochy, ser manchego, suszone pomidory, hiszpańska tortilla, patatas bravas, nadziewane papryczki padron i Jamon Iberico, tapenady, oliwy smakowe

ANTIPASTI:

salami spianata, bresaola, prosciutto crudo, ser mozzarella, marynowane pomidory, borretane, oliwki
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, Pecorino Romano i grzankami
Sałatka z marynowanym tuńczykiem, pomidorami i fasolką szparagową

Pieczywo i masło

BUFET GORĄCY

ZUPY

Krem z pieczonych pomidorów
Consommé z palonych warzyw, wołowina i dymka

DANIA GŁÓWNE

Wolno pieczona wołowina w rozmarynowym demi-glace
Duszona perliczka z sosem truflowym i szalotką
Pieczony dorsz z pastą pomidorową, chili i oliwkami
Gnocchi ze szpinakiem, brokułami i sosem Alfredo
Ziemniaczane casserole z gałką muszkatołową
Zielone warzywa z ziołowym pesto

DESERY

Tiramisu
Tarta tatin
Mus z białej czekolady i malin
Crema catalana
Owoce sezonowe



Outside catering Kolacja w formie bufetu



bufet dostępny do 3 lub 5 godzin

BUFET TEX MEX

Menu obowiązuje dla minimum 40 osób

Dział Sprzedaży Konferencji i Bankietów
tel. 22 278 00 60,
email: DoubleTreeWarsaw.events@hilton.com

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

Grillowany cheddar, salsa z ananasa i kardamonu
Podwędzane chorizo ze słodkimi ziemniakami i opuncją
Pastrami wołowe z salsą ranchera, kolendrą i szalotką
Łosoś w stylu ceviche z musem mango i pieczoną papryką
Krewetki z pastą pomidorową, fasolą pinto i miętą
Opiekany tuńczyk, pomidorowy chutney z ancho i dymką

SAŁATKI

Z serc palmowych, pomarańczy i nachos
Z awokado, cykorią i jajkiem
Z kurczakiem, pomidorami i sosem Worcestershire
Z chrupiącymi kalmarami i cytrusowym majonezem

Pieczywo i masło

BUFET GORAŃCY

ZUPY

Zupa Pancita z wołowiną i szalotką
Krem z kukurydzy i batatów

DANIE GŁÓWNE

Pieczony kurczak marynowany w sosie Louisiana z kolendrą i rumem
Enchiladas z wieprzowiną i sosem z pieczonych pomidorów i papryki chipotle
Opiekany łosoś z cytrusową emulsją i kumkwatem
Podwędzane kolorowe ziemniaki
Chili sin carne – chili warzywne
Opiekane warzywa sezonowe z pomidorami

DESERY

Brownie czekoladowe z tequilą i pomarańczą
Churros z cukrem pudrem
Tarta limonkowa z kardamonem
Flan waniliowy
Owoce sezonowe



POLISH BUFFET

Menu obowiązuje dla minimum 40 osób

Conference & Event Sales Department
Phone. 22 278 00 60,
email: DoubleTreeWarsaw.events@hilton.com



Outside catering Buffet Dinner

buffet available up to 3 or 5 hours



COLD BUFFET

APPETIZERS

Roasted vegetables with dill pesto
Polish cheeses with cranberry jam and dried fruits
Marinated eel with bundz cheese and shallots
Smoked Baltic salmon with green horseradish
Polish cold cuts with pumpkin ketchup
Beef tartare with shallots, pickled mushrooms and cucumber

SALADS

Salad with beetroot leaves, asparagus and fresh herbs
Roasted potato salad with spring onions and smoked herring caviar
Grilled pork salad with red onion and crisp lettuce
Bread and butter

HOT BUFFET

SOUPS

Sour rye soup with white sausage and smoked meats
Chicken and beef broth with noodles and vegetables

MAIN COURSES

Braised beef roulades in gravy with charlock
Roasted duck in orange sauce with cinnamon
Grilled brook trout with creamy lovage sauce
Dumplings with cottage cheese, shallots and butter
Silesian potato dumplings
Roasted cauliflower and brussels sprouts with black cumin oil

DESSERTS

Baked cheesecake with shortcrust base
Karpatka – cream puff cake with custard filling
Apple pie with crumble
Meringue cake with vanilla cream and strawberries
Seasonal fruits



Outside catering Buffet Dinner

buffet available up to 3 or 5 hours



MEDITERRANEAN BUFFET

Offer is valid with a minimum 40 persons

Conference & Event Sales Department
Phone. 22 278 00 60,
email: DoubleTreeWarsaw.events@hilton.com

COLD BUFFET

APPETIZERS

Grilled vegetables with balsamic cream and feta cheese
Marinated halloumi with roasted bell pepper and oregano mousse
Roasted shrimps with citrus mayonnaise and tarragon
Grilled calamari with tomato concassé and basil

Tapas Bar:

Marinated artichokes, Manchego cheese, sun-dried tomatoes,
Spanish tortilla, patatas bravas, stuffed Padron peppers, Jamón
Ibérico, tapenades and infused oils

Antipasti Bar: Spianata salami, bresaola, prosciutto crudo,
mozzarella cheese, marinated tomatoes, borretane onions
and olives

Caesar salad with grilled chicken, Pecorino Romano cheese
and croutons

Salad with marinated tuna, tomatoes and green beans

Bread and butter

HOT BUFFET

SOUPS

Roasted tomato cream soup

Charred vegetables consommé with beef and scallions

MAIN COURSES

Slow-roasted beef in rosemary demi-glace

Braised guinea fowl with truffle sauce and shallots

Baked cod with tomato paste, chilli and olives

Spinach and broccoli gnocchi in Alfredo sauce

Potato casserole with nutmeg

Green vegetables with herb pesto

DESSERTS

Tiramisu

Tarte Tatin

White chocolate and raspberry mousse

Crema Catalana

Seasonal fruits



TEX MEX BUFFET

Offer is valid with a minimum 40 persons

Conference & Event Sales Department
Phone. 22 278 00 60,
email: DoubleTreeWarsaw.events@hilton.com

Outside catering
Buffet Dinner
buffet available up to 3 or 5 hours



COLD BUFFET

APPETIZERS

Grilled cheddar with pineapple and cardamom salsa
Smoked chorizo with sweet potatoes and prickly pear
Beef pastrami with Ranchera salsa, coriander and shallots
Ceviche-style salmon with mango mousse and roasted pepper
Shrimp with tomato paste, pinto beans and mint
Roasted tuna with ancho chilli tomato chutney and scallions

SALADS

Palm heart salad with oranges and nachos
Avocado salad with endive and egg
Chicken salad with tomatoes and Worcestershire dressing
Crispy calamari salad with citrus mayonnaise

HOT BUFFET

SOUPS

Pancita soup with beef and shallots
Cream of corn and sweet potato soup

MAIN COURSES

Roasted chicken marinated in Louisiana sauce with coriander and rum
Pork enchiladas with roasted tomato and chipotle pepper sauce
Roasted salmon with citrus emulsion and kumquats
Smoked tricoloured potatoes
Chili sin carne – vegetarian chili
Roasted seasonal vegetables with tomatoes

DESSERTS

Chocolate brownie with tequila and orange
Churros with icing sugar
Lime tart with cardamom
Vanilla flan
Seasonal fruits