

BRUNCH KOMUNIJNY 2027

W RESTAURACJI GARDEN



SAŁATKI

Z młodych warzyw i sera Lazurowy, sos vinegret
Z jajkiem, zielonymi szparagami i tuńczykiem
Z krewetkami, pomidorami i sosem Cezar
Z grillowanym kurczakiem, pieczoną papryką i sosem czosnkowym

PRZYSTAWKI

Pieczone ziemniaki z bryndzą, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem
Tatar z kalafiora, czarnuszka i oliwa ziołowa
Wędzony łosoś z musem chrzanowym i szalotką
Marynowany śledź z jabłkiem Grójeckim i maślaną
Pieczona cielęcina z konfiturą żurawinową
Rolada z kaczką, bakaliami i powidłami z pigwy

Wybór pieczywa, masło

ZUPY

Kremowa zupa z białych warzyw
Bulion drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Duszona wieprzowina z sosem grzybowym
Pieczona kaczka z cynamonem, goździkami i musem jabłkowym
Żebro wołowe z sosem BBQ
Wegetariański kotlet mielony
Wczesne ziemniaki z koperkiem
Gotowane zielone warzywa z oliwą extra virgin i migdałami
Pieczony kalafior z bułką tartą i masłem

Cena 420 PLN od osoby

Podana cena zawiera VAT

BUFET DZIECIĘCY

Kremowa zupa pomidorowa
Nuggetsy z kurczaka
Frytki stekowe
Pinsa z serem mozzarella, szynką i grzybami

STACJA SUSHI

Wybór sushi: maki, nigiri i california
Wybór dodatków: sos sojowy, imbir, wasabi, wakame

STACJA LIVE COOKING / FISH MARKET

Krewetki smażone w białym winie z czosnkiem
Stek z łososia
Grillowany okoń morski

BUFET DESEROWY

Szarlotka z kruszonką
Rolada makowa z bakaliami
Sernik baskijski
Krem mascarpone z kandyzowaną pomarańczą
Mus z ciemnej czekolady i owoców leśnych

Fontanna czekoladowa z owocami
Stacja live z lodami, goframi i dodatkami

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



KONTAKT:

Marzanna Murawska / Social Event Senior Sales Manager
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com
lub Guest Service, tel. 22 278 00 00

BRUNCH KOMUNIJNY 2027

W RESTAURACJI GARDEN



WARUNKI OFERTY

- Oferta dotyczy rezerwacji podczas brunchy w soboty oraz niedziele w maju 2027 r. w godz. 13.00 - 17.00
- Dzieci w wieku 5 - 12 lat obowiązuje zniżka 50% od ceny podstawowej
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY

- Symboliczne dekoracje kwiatowe na stole
- Obsługę kelnerską
- Animacje dla dzieci w godz. 11.30-18.00
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości

TORT NA ZAMÓWIENIE

DO WYBORU SMAKI:

- marakuja i mango
- bita śmietana, biała czekolada i świeże owoce
- ciemna czekolada i owoce

Cena tortu 200 PLN brutto / kg

DODATKOWE ZAMÓWIENIA - ZESTAW PRYZYTAWEK NA STÓŁ

Pieczony bakłażan z musem orzechowym i świeżymi ziołami
Marynowane krewetki z musem cytrusowym, chili i szalotką
Carpaccio wołowe z Pecorino Romano, rukolą i kaparami
Wybór włoskich wędlin i kiełbas z oliwkami i karczochami

Cena zestawu 80 PLN brutto / os

WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 30% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty podpisania przez obydwie strony.

