



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

OFERTA 2026/2027

Urodziny, imieniny, rocznice oraz inne ważne okazje najlepiej celebrować w otoczeniu najbliższych i koniecznie w wyjątkowym miejscu.

Nasza oferta obejmuje niezliczone możliwości organizacji każdego wydarzenia, bez względu na formułę spotkania.

Gwarantujemy profesjonalizm i doświadczenie, które zapewnią Państwu usługę na najwyższym poziomie.

Serdecznie zapraszamy.

W celu otrzymania oferty i dokonania rezerwacji zapraszamy do kontaktu:

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



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2026/2027



Menu Polskie

PRZEKĄSKI na stole

Bryndza, palone ziemniaki i karmelizowana cebula
Złote buraki z kremem koperkowym i czarnuszką
Pate z wędzonego pstrąga, kruche ciasto, kandyzowana pomarańcza
Tatar z troci bałtyckiej, marynowany ogórek i placki ziemniaczane
Wędzona pierś kaczki, konfitura z dyni i kardamonu
Pieczony boczek z młodym chrzanem i szalotką

MENU SERWOWANE

Krem z borowików, oliwa szczypiorkowa i kwaśna śmietana
VEGAN: Bulion grzybowy, zielone warzywa i oliwa czosnkowa

Pieczona kaczka, konfitura z czerwonej kapusty, ziemniaki pieczone,
karmelizowana szalotka, sos żurawinowy
WEGE: Kotlet z palonego kalafiora, konfitura z czerwonej kapusty,
mus z marchwi, karmelizowana szalotka, pesto z czosnkiem niedźwiedzim

DESER

Sernik jogurtowy, pieczona biała czekolada, maliny
VEGAN: Sernik wegański, maliny, mięta

Cena 250 PLN od osoby

Menu Śródziemnomorskie

PRZEKĄSKI na stole

Burrata, concasse z suszonych pomidorów, kapary
Grillowana cukinia, mus tzatziki, granat
Marynowane krewetki, krem z pieczonego czosnku i cebulki borretane
Chrupiące kalmary, majonez cytrusowy mayo, kawior z limonki
Szynka Serrano, zielona tapenada, ser Manchego
Grillowany rostbef, rukola, krem balsamiczny

MENU SERWOWANE

Krem z białych szparagów, grzanki ziołowe i estragon
VEGAN: Bulion z palonych warzyw, białe szparagi i estragon

Wolno pieczona wołowina, puree ziemniaczane, pieczone grzyby,
kalafior romanesco, sos demi glace
VEGAN: Pieczeń z komosy ryżowej, krem z pieczonej papryki, kalafior
romanesco, jarmuż, ziołowy coulis

DESER

Tarta, mus mascarpone, maraschino
VEGAN: Wegańska beza, maraschino, krem waniliowy

Cena 250 PLN od osoby

Powyższe ceny zawierają VAT

Oferta obowiązuje przy minimalnej liczbie 20 osób dorosłych

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2026/2027



MENU SERWOWANE DLA DZIECI po jednym daniu do wyboru

ZUPA

Kremowa zupa pomidorowa

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka Coleslaw

Spaghetti bolońskie

DESER

Lody z owocami i czekoladą

Pancake z kremem czekoladowym i owocami

Cena 85 PLN od osoby



MOŻLIWOŚĆ DODATKOWYCH ZAMÓWIEŃ

DANIA NA ZAMÓWIENIE

Tatar wołowy z szalotką, marynowanymi grzybami
i ogórkiem kiszonym

Cena 65 PLN od osoby

Matjas holenderski, marynowana szalotka
i kwaśna śmietana z jabłkiem

Cena 50 PLN od osoby

Sałatka Grecka z serem feta i oliwkami

Cena 35 PLN od osoby

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Cena 45 PLN od osoby

Strogonow wołowy

Cena 55 PLN od osoby

Bogracz wegetariański

Cena 35 PLN od osoby

BUFET DESEROWY

Torcik Opera

Brownie z wiśniami

Kogel-mogel z rabarborem

Szarlotka z kruszonką

Owoce sezonowe

Cena 90 PLN od osoby

Powyższe ceny zawierają VAT



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2026/2027



TORT NA ZAMÓWIENIE Z HOTELOWEJ CUKIERNI

Cena od 150 PLN / kg

Opłata za wniesienie własnego tortu wynosi 200 PLN

REZERWACJA MIEJSC NA WYŁĄCZNOŚĆ:

Istnieje możliwość wynajęcia sali prywatnie w cenie od 1200 PLN, w zależności od metrażu (czas wynajmu do 5 godzin)

DODATKOWE USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE:

- Dekoracja sali,
- Dekoracja stołów,
- Oprawa muzyczna



WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy przez obydwie strony i wpłata zadatku w ustalonej kwocie, w terminie 5 dni roboczych.

