

BRUNCH ŚWIĄTECZNY

w restauracji Garden

25-26 grudnia 2026 w godzinach 13.00-17.00



BUFET DAŃ ZIMNYCH

Grillowany wędzony ser podhalański, powidła żurawinowe, dymka
Kiszone buraki, pieczony czosnek, majeranek VEGAN
Marynowana troć, chrzan, awokado
Pieczone krewetki, konfitura z cebuli, ogórek
Carpaccio z sarny, jarzębina, kurki
Pieczona wieprzowina, krem chrzanowy, żółtko
Tatar wołowy, ogórek kiszony, cebula perlowa

SALAŃKI

Z topinamburem, bundzem i aronią
Z wegańską kaczką, borówkami i orzechami VEGAN
Z wołowiną, piklami i gorczycą
Cezar z grillowanym kurczakiem

BAZAR WARZYWNY

Wybór sałat, sosów, warzyw i dodatków
Pieczywo: chleby, bułeczki, bagietki, focaccia
Masło

BUFET GORĄCY

ZUPY

Barszcz czerwony
Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami

DANIA GŁÓWNE

Antrykot wołowy, pieczona szalotka, sos chrzanowy
Konfitowany boczek, miód pitny, sos śliwkowy
Pieczony jesiote, karmelizowany por, sos białe wino
Sandacz, smażone kapary, sos koperkowy
Ravioli orkiszowe, dynia, jarmuż VEGAN
Grillowany ziemniak, sól wędzona, masło ziołowe
Pieczona marchew, pomarańcza, cydr
Zielone warzywa, tymianek, oliwa czosnkowa

LIVE COOKING

Smażone krewetki z białym winem i masłem
Mini steki z polędwicy wołowej

STACJA SUSHI

Sushi: nigiri, maki, california
Dodatki: wakame, kimchi, imbir marynowany, sos sojowy,
wasabi, sambal olek

BUFET DZIECIĘCY

Kremowa zupa pomidorowa
Pizza z pieczarkami i szynką
Frytki
Sezonowa sałatka warzywna

BUFET DESEROWY

Kompot wigilijny
Tradycyjna kutia
Sernik pieczony
Miodownik
Makowiec z bakaliami
Comber z czekoladą
Fontanna czekoladowa
Owoce sezonowe

NAPOJE BEZALKOHOLOWE I ALKOHOLE OPEN BAR

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 410 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 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