



Kolacja Wigilijna

w restauracji Garden

24 grudnia 2026 w godzinach 17.00-22.00

MENU SERWOWANE

Bulion grzybowy, borowiki, dymka, czosnek
Pieczony łosoś, krem z kalafiora,
zielone warzywa, czarnuszka

MENU DLA DZIECI

Kremowa zupa pomidorowa
Paluszki rybne, frytki, surówka z marchwi

BUFET DAŃ ZIMNYCH

PRZYSTAWKI RYBNE

Ryba po grecku, cytryna, koperek
Łosoś wędzony, kwaśna śmietana, szalotka
Śledź w wiśniówce, jabłko Grójeckie, burak
Pieczony węgorz, zielony chrzan, kapary

PRZYSTAWKI MIĘSNE

Suszona wołowina, ser Rubin, pigwa
Paszтет z dzikiego ptactwa, żurawina, orzechy
Domowy baleron, powidła śliwkowe, natka

PRZYSTAWKI WEGE

Pate z białej fasoli, bakalie, trybula ogrodowa WEGAN
Bryndza, pieczone buraki, słonecznik

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Z wędzonym sumem, piklowana kapusta, dymka
Z wędzonym tofu, żurawina, botwina WEGAN
Z krewetkami, pieczona papryka, seler naciowy
Bar sałatkowy: wybór sałat, warzywa, dodatków i sosów
Wybór pieczywa
Masło

BUFET GORĄCY

ZUPY

Barszcz czerwony, grzybowy pasztecik
Zupa rakowa, dziki koper, kluski lane

DANIA GŁÓWNE

Pieczony dorsz, czosnek, emulsja winno-maślna
Smażony karp, migdały, kremowy sos
Kaczka, jabłka, sos korzenny
Tradycyjne pierogi z suszonymi grzybami i kapustą
Opiekane ziemniaki, masło klarowane, lubczyk
Gotowane warzywa, oliwa z czarnuszki, prażona cebula
Wegańskie klopsy, puree z buraka, trybula ogrodowa

CARVING

Żebro wołowe, grzyby i szalotka, sos pieczeniowy z ciemnym piwem

BUFET DESEROWY

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

NAPOJE BEZALKOHOŁOWE 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 440 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