

Wesele w Hilton Garden Inn Rzeszów '26



„Stwórz z nami swój wyjątkowy dzień”

 **Hilton**
Garden Inn[™]
Rzeszów

THE *garden*
GRILLE & BAR 



Pakiet Basic

319 zł / osoba



Zupa

Danie Główne

I Kolacja

II Kolacja

III Kolacja

Bufet gorący

Owoce sezonowe

Pakiet napoi





Pakiet Basic



Zupa

1 do wyboru

- ☐ Rosół drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym
- ☐ Krem pomidorowo-paprykowy z pesto bazyliowym i grzanką
- ☐ Zupa grzybowa z kluseczkami ziołowymi

Danie Główne

1 do wyboru

- ☐ Karkówka pieczona i rolada ze schabu ze szpinakiem i serem pleśniowym z sosem serowym, ziemniakami gotowanymi i surówkami
- ☐ Filet kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem pieczeniowym, ziemniakami puree i surówkami

I Kolacja

1 do wyboru

- ☐ Zraz wieprzowy w sosie własnym z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- ☐ Pieczony filet indyka w sosie pieczeniowym z wędzoną śliwką, kuleczkami ziemniaczanymi i surówką z kapusty pekińskiej





Pakiet Basic



II Kolacja 1 do wyboru

- ☐ Forszmak drobiowy ☐ Bogracz wołowy

III Kolacja 1 do wyboru

- ☐ Barszcz biały z grzybami i proziakiem ☐ Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Bufet gorący po I Kolacji

- Pierogi ruskie ● Żeberka na kapuście

Owoce sezonowe

Pakiet napoi

- kawa ● herbata ● woda ● soki





Pakiet Magnum

369 zł / osoba



Zupa

Danie Główne

Deser

I Kolacja

II Kolacja

III Kolacja

Bufet gorący

Owoce sezonowe

Pakiet napoi





Pakiet Magnum



Zupa

1 do wyboru

- ☐ Rosół drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym
- ☐ Krem z grzybów z ziołową foccacią i kwaśną śmietaną
- ☐ Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem i oliwą chili

Danie Główne

1 do wyboru

- ☐ Karkówka pieczona i rolada ze schabu ze szpinakiem i serem pleśniowym z sosem serowym, ziemniakami gotowanymi i surówkami
- ☐ Rolada wołowo-wieprzowa z porem i warzywami w sosie jałowcowym, ziemniakami pieczonymi i surówkami
- ☐ Pieczony filet indyka w sosie kurkowym z duetem ryżu i pieczonymi warzywami

Deser

1 do wyboru

- ☐ Lody z owocami
- ☐ Śmietankowa panna cotta z bezą i sosem malinowym





Pakiet Magnum



I Kolacja

1 do wyboru

- ☐ Rolada drobiowa z pieczarkami, serem i natką pietruszki w sosie kaparowym, gratin ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty
- ☐ Polędwiczka wieprzowa i filet indyka w sosie myśliwskim z ryżem z warzywami

II Kolacja

1 do wyboru

- ☐ Forszmak drobiowy
- ☐ Bogracz wołowy

III Kolacja

1 do wyboru

- ☐ Barszcz biały z grzybami i proziakiem
- ☐ Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Bufet gorący

po I Kolacji

- Pierogi ruskie
- Pierogi z kapustą
- Żeberka na kapuście
- Flaczki wołowe

Owoce sezonowe

Pakiet napoi

- kawa
- herbata
- woda
- soki





Pakiet Millenium

419 zł / osoba



Przystawka

Zupa

Danie Główne

Deser

I Kolacja

II Kolacja

III Kolacja

Bufet gorący

Owoce sezonowe

Pakiet napoi





Pakiet Millenium



Przystawka

1 do wyboru

- ☐ Plastry kurczaka w occie balsamicznym z pomarańczą, concasse z ogórka i kiwi z rukolą, sosem musztardowym i proziakiem
- ☐ Pasztet wieprzowy z galaretką żurawinową, perłową cebulką, mixem sałat i grzanką czosnkową

Zupa

1 do wyboru

- ☐ Rosół drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym
- ☐ Krem z zielonego groszku z kwaśną śmietaną i oliwą truflową
- ☐ Consome grzybowe z kluseczkami serowymi i natką pietruszki

Danie Główne

1 do wyboru

- ☐ Policzki wołowe z sosem jałowcowym z mixem kasz i duetem fasolki szparagowej zapiekanej w plastrach boczku
- ☐ Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym z gnocchi z batata i buraczkami zasmażanymi
- ☐ Rolada wołowo-wieprzowa z grzybami w sosie myśliwskim z gratin ziemniaczanym i modrą kapustą

Deser

1 do wyboru

- ☐ Lody z owocami
- ☐ Tiramisu
- ☐ Śmietankowa panna cotta z bezą i sosem malinowym





Pakiet Millenium



I Kolacja

1 do wyboru

- ☐ Rolada drobiowa z pieczarkami, serem i natką pietruszki w sosie kaparowym, gratin ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty
- ☐ Polędwiczka wieprzowa i filet indyka w sosie myśliwskim z ryżem z warzywami
- ☐ Szaszłyk wołowo-wieprzowy z ziemniakami wegdes i pieczonymi warzywami korzeniowymi

II Kolacja

1 do wyboru

- ☐ Forszmak drobiowy
- ☐ Bogracz wołowy

III Kolacja

1 do wyboru

- ☐ Barszcz biały z grzybami i proziakiem
- ☐ Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Bufet gorący

po I Kolacji

- Pierogi ruskie ● Pierogi z kapustą ● Żeberka na kapuście ● Flaczki wołowe
- Kofty w sosie słodko-kwaśnym z warzywami pieczonymi

Owoce sezonowe

Pakiet napoi

- kawa ● herbata ● woda ● soki





W każdym Zestawie



Bufet zimnych przekąsek

- Półmisek pieczeni i wędlin
- Półmisek serów żółtych i pleśniowych
- Pikantne nuggetsy z sosem tzatziki
- Galaretka drobiowo-wieprzowa
- Roladki z ciasta filo z warzywami i sosem słodko-kwaśnym
- Wybór pieczywa z masłem smakowym i zestawem sosów do mięs

Ryby

2 do wyboru

- ☐ Śledź w śmietanie z jabłkiem i żurawiną
- ☐ Śledź na sałatce z pieczonego buraka z serem feta
- ☐ Rolada biszkoptowa z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym
- ☐ Tatar z wędzonego pstrąga na grzance razowej
- ☐ Koreczki śledziowe z farszem węgierskim

Sałatki

2 do wyboru (w pakiecie Millenium 3 do wyboru)

- ☐ Tradycyjna jarzynowa
- ☐ Pieczarkowa z makaronem
- ☐ Brokułowa z tofu, żurawiną i sosem balsamicznym
- ☐ Grecka z sosem vinegret
- ☐ Cezar z kurczakiem, boczkiem i grzankami z sosem anchois
- ☐ Garden z orzechami włoskimi, warzywami i sosem vinegret





W każdym Zestawie



Bufet słodkości

4 do wyboru

- ☐ Sernik wiedeński
- ☐ Szarlotka
- ☐ Brownie
- ☐ Pychotka
- ☐ Malinowa chmurka
- ☐ Raffaello
- ☐ Bounty





Menu dla Dzieci



Zupa 1 do wyboru

- ☐ Tradycyjny rosół z makaronem
- ☐ Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem

Danie główne 1 do wyboru

- ☐ Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki
- ☐ Pieczony filet indyka na puree ziemniaczanym z mizerią

Deser 1 do wyboru

- ☐ Lody z owocami, sosem czekoladowym i bitą śmietaną
- ☐ Sałatka owocowa z musem mango i posypką czekoladową





Dodatkowo proponujemy



- Stół wiejski:
 - zestaw I (80-100 osób 2,500zł)
 - zestaw II (120-150 osób 3,500zł)
- Napoje gazowane - 3 szt./os. – 25,00 zł/os.
- Cocktail bar
- Fontanna czekoladowa z dodatkami
- Animator zabaw dla dzieci
- Stół tematyczny (amerykański, włoski, śródziemnomorski)





Informacje Organizacyjne



- Staropolskie przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
 - Toast powitalny winem musującym
- Aranżacja sali i podstawowa dekoracja stołów: obrusy, serwety, świece
 - Atrakcyjne ceny na nocleg dla gości weselnych
 - Pokój dla Pary Młodej w cenie
 - Kolacja z okazji pierwszej rocznicy ślubu
 - Dzieci do 3 lat bezpłatnie, 4-10 lat zniżka 50%
- Możliwość degustacji menu za dodatkową opłatą
 - Udostępniamy ekran i projektor
- Możliwość wyboru stołów: okrągłe i prostokątne
 - Opłata za wniesienie własnego alkoholu
- Możliwość zorganizowania poprawin – zakres ustalany indywidualnie



Skontaktuj się z Nami

W celu uzyskania
szczegółowych informacji
zapraszamy do kontaktu
z działem sprzedaży

Anna Lipiec

Dyrektor ds. Sprzedaży i Marketingu

anna.lipiec@hgi.rzeszow.pl

tel. 725 885 828

Karolina Kalandyk

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu

karolina.kalandyk@hgi.rzeszow.pl

tel. 725 885 814



Rzeszów / 2025