

Oferata
IMPREZ 26
OKOLICZNOŚCIOWYCH



chrzest · urodziny · jubileusze



Propozycja Menu 1

Zupa

Danie Główne

Deser

Zimna płyta

Sałatki

Słodkości

Napoje

269 zł / osoba

Dzieci do lat 3 - Gratis

Dzieci do lat 10 - 50% zniżki

Propozycja Menu 1

Zupa

1 do wyboru

- ☐ Rosół drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym
- ☐ Krem pomidorowy z cieciorą, pieczonym pstrągiem i pesto bazyliowym

Danie Główne

1 do wyboru

- ☐ Sakiewka drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z szynką szwarcwaldzką, młodymi ziemniakami z koperkiem i surówką z białej kapusty
- ☐ Roladka wołowo-wieprzowa z farszem grzybowo-porowym na sosie rozmarynowym z pieczonymi ziemniakami i buraczkami balsamico

Deser

1 do wyboru

- ☐ Panna cotta z musem malinowym i paloną czekoladą
- ☐ Sałatka owocowa z sosem mango i lodami śmietankowymi

Napoje

uzupełniane do 4h

kawa herbata woda mineralna soki owocowe

Propozycja Menu 1

Zimna płyta

5 do wyboru

- ☐ Deska serów z winogronami i orzechami
- ☐ Tymbaliki drobiowe lub z pstrągiem
- ☐ Śledź na sałatce cebulowo-jabłkowej z pieczonym batatem
- ☐ Półmisek rolad i pieczeni wiejskich ze smalczykiem
- ☐ Proziaki z masłem smakowym i twarogiem
- ☐ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i kremowym serkiem
- ☐ Pikantne polędwiczki z kurczaka w panierce sezamowej z sosem curry
- ☐ Carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i sosem balsamicznym

Dodatkowo | Wybór pieczywa z masłem smakowym

Sałatki

3 do wyboru

- ☐ Brokułowa
- ☐ Grecka
- ☐ Caprese
- ☐ Nicejska
- ☐ Cezar

Słodkości

3 do wyboru

- ☐ Sernik wiedeński
- ☐ Malinowa chmurka
- ☐ Szarlotka
- ☐ Migdałowiec
- ☐ Raffaello
- ☐ Babeczki toffi
- ☐ Muffinki owocowe



Propozycja Menu 2

Przystawka

Zupa

Danie Główne

Deser

Zimna płyta

Salatki

Słodkości

Napoje

289 zł / osoba

Dzieci do lat 3 - Gratis

Dzieci do lat 10 - 50% zniżki

Propozycja Menu 2

Przystawka

1 do wyboru

☐ Paluch z ciasta francuskiego z farszem z kaczki, sosem żurawinowo-chrzanowym i roszponką z kiełkami

☐ Filet łososia sous-vide z musem z awokado z rukolą i sosem musztardowo-miodowym

Zupa

1 do wyboru

☐ Rosół drobiowo-wołowy z wkładką warzywną i makaronem jajecznym

☐ Krem z białych warzyw z chipsami z batata

Danie Główne

1 do wyboru

☐ Wołowina w sosie jałowcowym z ziołowymi kopytkami ziemniaczanymi i modrą kapustą

☐ Pieczony filet dorsza z warzywnym ratatouille i gratin ziemniaczanym

Deser

1 do wyboru

☐ Torcik bezowy z musem kawowym i kruszonymi orzechami

☐ Waniliowe ptasie mleczko z musem z mango i truskawką

Napoje

uzupełniane do 4h

kawa herbata woda mineralna soki owocowe

Propozycja Menu 2

Zimna płyta

5 do wyboru

- ☐ Deska serów z winogronami i orzechami
- ☐ Tymbaliki drobiowe lub z pstrągiem
- ☐ Śledź na sałatce cebulowo-jabłkowej z pieczonym batatem
- ☐ Półmisek rolad i pieczeni wiejskich ze smalczykiem
- ☐ Proziaki z masłem smakowym i twarogiem
- ☐ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i kremowym serkiem
- ☐ Pikantne polędwiczki z kurczaka w panierce sezamowej z sosem curry
- ☐ Carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i sosem balsamicznym

Dodatkowo | Wybór pieczywa z masłem smakowym

Sałatki

3 do wyboru

- ☐ Brokułowa
- ☐ Grecka
- ☐ Caprese
- ☐ Nicejska
- ☐ Cezar

Słodkości

3 do wyboru

- ☐ Sernik wiedeński
- ☐ Malinowa chmurka
- ☐ Szarlotka
- ☐ Migdałowiec
- ☐ Rafaello
- ☐ Babeczki toffi
- ☐ Muffinki owocowe
- ☐ Mini eklerki z bitą śmietaną



Menu dla Dzieci

Zupa

Rosół drobiowo-wołowy z wkładką warzywną i makaronem jajecznym

Danie Główne

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki

Deser

Salatka owocowa z sosem mango i lodami śmietankowymi



Dania **ciepłe**

Barszcz czerwony
z krokietem mięsnym **25 zł**

Zupa gulaszowa
i serowymi kluseczkami **30 zł**

Szaszłyk drobiowo – warzywny
w sosie słodko kwaśnym z ryżem **35 zł**

Dodatkowe informacje

Napoje gazowane
3 szt. / osoba **20 zł** / osoba

Owoce filetowane sezonowe
100g / osoba **20 zł** / osoba

Propozycja dań wegetariańskich, wegańskich i bezglutenowych – w cenie menu



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

Manager ds. Sprzedaży i Marketingu

karolina.kalandyk@hgi.rzeszow.pl

tel. 725 885 814

 **Hilton**
Garden Inn™
Rzeszów

Rzeszów / 2026