



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE w prywatnej sali OFERTA 2026

Przyjęcie w formie bufetu czas trwania do 4 godzin

SAŁATKI

Z młodymi burakami, kozim serem i malinowym vinegret
Z jajkiem, zielonymi szparagami i rzodkiewką
Z krewetkami, pieczona papryką i szczypiorkiem
Z grillowanym kurczakiem, kaparami i bekonem

PRZYSTAWKI

Marynowana mozzarella z pomidorami i ziołowym pesto
Grillowane warzywa z pastą pistacjową i trybulą ogrodową
Łosoś bałtycki z musem koperkowym i cytryną
Pieczony węgorz z zielonym chrzanem i czarnuszką
Rostbef wołowy z truflowym majonezem i płatkami sera Rubin
Wędzona wieprzowina z piklami i gorczycą
Paszтет kaczki z żurawiną i tokajem

Wybór pieczywa
Masło

ZUPY

Bulion drobiowo - wołowy z makaronem i warzywami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Wolno pieczona wołowina z sosem pieczeniowym i rozmarynem
Pieczona kaczka z jabłkiem, majerankiem i sosem żurawinowym
Opiekany dorsz w kremowym sosie z koprem
Wybór pierogów tradycyjnych i orientalnych
Zapiekane ziemniaki z gałką muszkatołową
Pieczone młode warzywa z ziołową emulsją

BUFET DESEROWY

Szarlotka z kruszonką
Torcik czarny las
Sernik z białą czekoladą
Tarta z kremem waniliowym i owocami
Brownie z wiśniami

OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOLE

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)
Soki owocowe

Wino musujące
Wino domowe białe i czerwone
Piwo Żywiec

NA BUFECIE OGÓLNODOSTĘPNYM

Kawa i herbata

W GODZ. 12.00-17.30:

Fontanna czekoladowa z owocami
Stacja live z lodami i dodatkami

Cena 370 PLN od osoby
podana cena zawiera VAT

KONTAKT:

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



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE w prywatnej sali OFERTA 2026

WARUNKI OFERTY

- Bufety uzupełniane są przez 4 godziny od momentu rozpoczęcia przyjęcia
- Dzieci w wieku 5-12 lat obowiązują zniżka 50% od ceny podstawowej
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie
- Wynajem sali prywatnej w cenie od 800 do 1600 PLN brutto w zależności od jej metrażu (maksymalny czas wynajmu: 5 godzin)
- Oferta dotyczy wyłącznie rezerwacji sal na 1. piętrze i obowiązuje dla grup liczących minimum 20 osób dorosłych

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY

- Dekoracje kwiatowe na stole
- Pokrowce na krzesła
- Obsługę kelnerską
- Animacje dla dzieci w godz. 11.30-18.00
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości

WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 30% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty podpisania przez obydwie strony.

TORT NA ZAMÓWIENIE

DO WYBORU SMAKI:

- marakuja i mango
- bita śmietana, biała czekolada i świeże owoce
- ciemna czekolada i owoce

Cena tortu 200 PLN brutto / kg

Opłata za wniesienie własnego tortu wynosi 250 PLN brutto

DODATKOWE ZAMÓWIENIA - ZESTAW PRZYSTAWEK NA STÓŁ

Pieczony bakłażan z musem orzechowym i świeżymi ziołami
Marynowane krewetki z musem cytrusowym, chilli i szalotką
Carpaccio wołowe z Pecorino Romano, rukolą i kaparami
Wybór włoskich wędlin i kiełbas z oliwkami i karczochami

Cena zestawu 75 PLN brutto / os

KONTAKT:

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