

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2026

Brunch w restauracji Garden



SAŁATKI

Z młodymi burakami, kozim serem i malinowym vinegret
Z jajkiem, zielonymi szparagami i rzodkiewką
Z krewetkami, pieczona papryka 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 węgorek z zielonym chrzanem i czarnuszką
Rostbef wołowy z truflowym majonezem i płatkami sera Rubin
Wędzona wieprzowina z piklami i gorczycą
Paszтет z kaczki z żurawiną i tokajem

Wybór pieczywa, masło

ZUPY

Zupa krem z białych warzyw
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
Zapiekane ziemniaki z gałką muszkatałową
Pieczone młode warzywa z ziołową emulsją
Karmelizowane buraki

STACJA LIVE COOKING & CARVING

Steki z polędwicy wołowej
Grillowany schab cielęcy z kością
Krewetki smażone w białym winie z czosnkiem

Długo pieczone żeberka w miodzie pitnym i trawie żubrowej
Grillowany łosoś bałtycki z czosnkiem niedźwiedzim i cytryną

STACJA SUSHI

Wybór sushi: maki, nigiri i california
Wybór dodatków: sos sojowy, imbir, wasabi, wakame

BUFET DZIECIĘCY

Kremowa zupa pomidorowa
Nuggetsy z kurczaka
Frytki stekowe
Pinsa z mozzarellą, szynką i pieczarkami

BUFET DESEROWY

Szarlotka z kruszonką
Torcik Czarny Las
Sernik z białą czekoladą
Tarta z kremem waniliowym i owocami
Brownie z wiśniami
Fontanna czekoladowa z owocami
Stacja live z lodami, goframi i dodatkami

OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOLE

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley), soki owocowe
Kawa i herbata
Wino musujące, wino domowe białe i czerwone, piwo Żywiec

Cena 390 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 2026

Brunch w restauracji Garden



WARUNKI OFERTY

- Oferta dotyczy rezerwacji podczas brunchy w soboty i niedziele w maju 2026 r. w godz. 13.00 - 17.00
- Dzieci w wieku 5 - 12 lat obowiązują zniżka 50% od ceny podstawowej
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY

- Dekoracje kwiatowe na stole
- 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
- biała 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, chili 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