



### SAŁATKI

Sałatka z mini mozzarellą, pomidorami i pesto bazyliowym  
Sałatka ze szparagami, borówkami, kozim serem i kremem balsamicznym  
Sałatka z owocami morza, pesto paprykowym i świeżymi ziołami  
Sałatka Cezar z kurczakiem i parmezanem

### PRZYSTAWKI

Grillowane warzywa z oliwą ziołową, karczochami i oliwkami  
Marynowany matjas z kwaśną śmietaną, jabłkiem i dymką  
Tatar z pstrąga, ogórek i pesto koperkowe  
Dojrzewający rostbef wołowy, pomidory wiśniowe i szparagi  
Schab wieprzowy z musem chrzanowym, natką pietruszki i marynowaną szalotką  
Pieczona karkówka i boczek, gorczyca i domowe pikle  
Wędzone wędliny i kiełbasy z ogórkiem kiszonym, marynowaną szalotką i grzybami  
Wybór pieczywa, masło

### ZUPY

Krem z konfitowanych pomidorów i grzanki ziołowe  
Bulion drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

### DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Pierś kurczaka zagrodowego ze szpinakiem, pomidorami i bazylią  
Wołno pieczona wołowina z sosem pieczeniowym  
Łosoś bałtycki w stylu Wellington z jarmużem i sosem szafranowym  
Pierogi ukraińskie z cebulą duszoną w białym winie  
Młode ziemniaki z koperkiem  
Karmelizowane buraki z kremem balsamicznym  
Pieczone warzywa sezonowe z emulsją ziołową

### STACJA LIVE COOKING / GRILL & CARVING

Makaron garganelli z krewetkami, szparagami i czosnkiem  
Zielone curry z kurczakiem, bok choy i tajską bazylią  
Grillowany karmazyn z tymiankiem i emulsją koperkową

### STACJA SUSHI

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

### BUFET DZIECIĘCY

Mini sznycle wieprzowe  
Pieczone wedgesy  
Makaron spaghetti z sosem bolońskim

### BUFET DESEROWY

Wybór 5 deserów z hotelowej cukierni  
Fontanna czekoladowa z owocami  
Stacja 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 320 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



### WARUNKI OFERTY

- Oferta dotyczy rezerwacji podczas brunch'y w soboty i niedziele w maju oraz w niedziele w czerwcu 2024 r. w godz. 13.00 -17.00
- Dzieci w wieku 5 - 12 lat obowiązuje 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
- 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 150 PLN brutto / kg

Opłata za wniesienie własnego tortu wynosi 150 PLN brutto

### DODATKOWE USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE

- dekoracja sali
- dekoracja stołów

#### 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