



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE OFERTA 2021/ 2022

Urodziny, imieniny, rocznice
oraz wszelkie inne okazje
najlepiej celebrować w otoczeniu
najbliższych i w wyjątkowym miejscu.

Nasza oferta obejmuje niezliczone
możliwości organizacji każdego
wydarzenia, bez względu na ilość osób,
okazję czy formułę spotkania.

Gwarantujemy profesjonalizm i
doświadczenie, które zapewnią Państwu
usługę na najwyższym poziomie.

Serdecznie zapraszamy





PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Menu 1

DANIA SERWOWANE (do wyboru)

Zupa:

Krem z pieczonych pomidorów ze smażoną bazylią i ziołowymi grzankami
lub

Rosół z perliczki z kluseczkami drobiowymi i warzywami

Danie główne

Polędwiczka cielęca sous vide na duszonych
bocznikach z ziemniakami foundant i dzikim brokułem
lub

Dorsz pieczony na puree z wasabi, z sosem
z szyjek rakowych i warzywami gotowanymi w emulsji maślanej

Dania dla dzieci

Rosół z domowym makaronem i warzywami

Mini szaszłyki z kurczaka

z sosem brzoskwiniowym, ryżem jaśminowym oraz mizerią

wybór dań serwowanych powinien nastąpić na minimum 2 tygodnie przed datą przyjęcia



BUFET DAŃ ZIMNYCH

Antipasti- szynka parmeńska, bresoala, włoska mortadela,
faszerowane oliwki, grillowany bakłażan z orzechami pini, paluszki grissini

Pasta z cieciorzki z podpłomykami

Polędwiczki wieprzowe z musem chrzanowym

Roladki z wędzonego łososia z serkiem ziołowym

Mix sałat z owocami cytrusowymi,

z serem korycińskim i sosem malinowo-balsamicznym

Sałatka z półgęskiem z selerem naciowym,

orzechami i suszoną żurawiną i winegretem warzywnym

BUFET DESEROWY

Sernik DoubleTree

Babeczki z musami i z owocami

Tapioka z mleczkiem kokosowym

Cena 149 PLN od osoby

Podana cena zawiera VAT





PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Menu 2

DANIA SERWOWANE (do wyboru)

ZUPA

Orientalna zupa Tom Yum z zieloną kolendrą
lub
Krem z białych warzyw z oliwą dyniową i pestkami migdałowymi

DANIE GŁÓWNE

Udka kaczki confi z karmelizowanymi jabłkami,
glazurowanymi buraczkami w miodzie i kluskami ziemniaczanymi
lub
Łosoś norweski z rusztu podany na sosie limonkowym
z puree z zielonego groszku i młodą marchewką

DANIA DLA DZIECI

Rosół z domowym makaronem i warzywami
Mini szaszłyki z kurczaka z sosem
brzoskwiowym, ryżem jaśminowym oraz mizerią

wybór dań serwowanych powinien nastąpić na minimum 2 tygodnie przed datą przyjęcia



BUFET DAŃ ZIMNYCH

Antipasti- szynka parmeńska, bresoala, włoska mortadela, faszerowane oliwki,
grillowany bakłażan z orzechami pini, paluszki grissini
Pasta z cieciorki z podplomykami
Polędwiczki wieprzowe z musem chrzanowym
Roladki z wędzonego łososa z serkiem ziołowym
Mix sałat z owocami cytrusowymi,
z serem korycińskim i sosem malinowo- balsamicznym
Sałatka z półgęskiem z selerem naciowym,
orzechami i suszoną żurawiną i winegretem warzywnym

BUFET GORĄCY

Quesadilla z kurczakiem oraz z salsą pomidorową aromatyzowaną kolendrą
Saltimbocca z szalwią w sosie truflowym
Grillowany wędzony ser tofu na warzywnym ratatouille
Ziemniaki gratin z brokułami
Warzywa pieczone z ziołami

BUFET DESEROWY

Sernik DoubleTree
Babeczki z musami i z owocami
Tapioka z mleczkiem kokosowym
Sałatka owocowa aromatyzowana świeżą miętą

Cena 199 PLN od osoby

Podana cena zawiera VAT





OPCJE DODATKOWE

ZESTAW NAPOI BEZALKOHOLOWYCH OPEN-BAR (czas trwania do 4 godzin)

- Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic)
- Woda gazowana i niegazowana z cytryna,
- soki owocowe w dzbankach,
- kawa, herbata

Cena 49 PLN brutto od osoby

TORT NA ZAMÓWIENIE DO WYBORU:

- Bita śmietana, wiśnie i czekolada
- Biała czekolada z owocami

Cena tortu w zależności od wybranej masy:

- Tort w masie kremowej z dedykowanym napisem: 100 PLN /kg
- Tort w masie ticino (masa lukrowa), z dedykowanym napisem: 120 PLN /kg

Oplata za wniesienie własnego tortu wynosi 100 PLN brutto.

REZERWACJA MIEJSC NA WYŁĄCZNOŚĆ:

- Istnieje możliwość wynajęcia sali prywatnej w cenie od 600 do 1200 PLN brutto, w zależności od metrażu (czas wynajmu do 6 godzin)

DODATKOWE USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE:

- Dekoracja sali,
- Dekoracja stołów

WARUNKI OFERTY

- Czas serwowania bufetów trwa 4 godziny od momentu rozpoczęcia przyjęcia
- Zamiana bufetu dań zimnych na przystawki i sałatki na stole jest dodatkowo płatna w wysokości 30 PLN za osobę.
- Dzieci w wieku 5 - 12 lat obowiązuje zniżka 50% od ceny podstawowej.
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie.

WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 50% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty jej podpisania przez obydwie strony.

KONTAKT:

Marzanna Murawska / Social Event Sales Manager
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com
lub
Guest Service, tel. 22 278 00 00

