



Hilton

WARSAW  
HOTEL & CONVENTION CENTRE

# *Święta*

W HILTON WARSAW





# Miejsce

MA SZCZEGÓLNE ZNACZENIE W ŚWIĘTA

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

WARSAW.EVENTS@HILTON.COM LUB +48 22 356 55 92



# Menu 1

## BAR SAŁATKOWY

- Mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, parmezan, wędzony łosoś, piklowana cebula, piklowane grzyby, papryka, seler naciowy
- Dressing jogurtowy, domowy sos vinaigrette, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

## PRZEKĄSKI I SAŁATKI

- Sałatka śledziowa z buraczkami, orzechami i jabłkami
- Sałatka Waldorf
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z fasolki szparagowej z tuńczykiem
- Sałatka z pieczonej piersi kurczaka z orzechami i kukurydzą
- Łosoś marynowany w morskiej soli, podany z miodem, sosem musztardowym i świeżym ogórkiem
- Paszтет z pieczonym boczkiem, burakami i chrzanem

## ZUPY

- Krem z leśnych grzybów z ziołową oliwą

## DANIE GŁÓWNE

- Filety okonia w sosie z borowików
- Pieczona pierś indyka z suszonymi morelami i cynamonem
- Wołowina bourguignon z pieczarkami i szalotką
- Kopytka
- Miodowe marchewki
- Dwa rodzaje pierogów: z kapustą i grzybami oraz z mięsem
- Ryż z groszkiem
- Tradycyjna kapusta duszona z suszonymi grzybami

## DESERY

- Sernik z sosem malinowym
- Kawowy Crème Brulee
- Mus pomarańczowy
- Sałatka owocowa
- Keks z kandyzowanymi owocami
- Kompot z suszu



*Cena*  
110 PLN /os  
+8% VAT

Czas trwania bufetu do 4h. Oferta dla minimum 20 osób. W cenę menu wliczone zostały podstawowe dekoracje świąteczne. Ceny nie zawierają podatku VAT.



# Menu 2

## BAR SAŁATKOWY

- Mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, parmezan, wędzony łosoś, piklowana cebula, piklowane grzyby, papryka, seler naciowy
- Dressing jogurtowy, domowy sos vinaigrette, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

## SAŁATKI I PRZEKĄSKI

- Liście rukoli z wędzoną kaczką, pomarańczą, żurawiną i płatkami migdałów
- Sałatka z pieczoną wołowiną z kiszonym ogórkiem
- Pieczone buraki z serem kozim i gruszką
- Wędzony sum z cytryną i kaparami
- Pieczona pierś indyka z żurawiną
- Sałatka z soczewicy ze smażonymi grzybami

## ZUPY

- Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem grzybowym

## DANIE GŁÓWNE

- Smażone filety karpia w sosie rodzynekowym
- Piersi kurczaka w sosie grzybowym
- Pieczony schab z sosem chrzanowo-jabłkowym
- Pieczone ziemniaki
- Brokuły z migdałami
- Dwa rodzaje pierogów: z kapustą i grzybami oraz z mięsem
- Soczewica z warzywami
- Tradycyjna kapusta duszona z suszonymi grzybami

## DESERY

- Jabłecznik z sosem waniliowym
- Dwukolorowy mus czekoladowy
- Ciastko czekoladowe z sosem malinowym
- Sałatka owocowa
- Mus waniliowy z makiem
- Kompot z suszu



*Cena*  
110 PLN /os  
+8% VAT

Czas trwania bufetu do 4h. Oferta dla minimum 20 osób. W cenę menu wliczone zostały podstawowe dekoracje świąteczne. Ceny nie zawierają podatku VAT.



# Menu 3

## BAR SAŁATKOWY

- Mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, parmezan, wędzony tosoś, piklowana cebula, piklowane grzyby, papryka, seler naciowy
- Dressing jogurtowy, domowy sos vinaigrette, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

## SAŁATKI I PRZEKĄSKI

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkami przepiórczymi
- Sałatka z pieczonej wołowiny z ogórkami kiszonymi, czerwoną cebulą i dressingiem musztarowym
- Sałatka z owoców morza z warzywami korzennymi
- Sałatka z selera naciowego z rodzynkami i serem pleśniowym oraz żurawiną
- Trzy rodzaje śledzia: z kwaśną śmietaną, burakami oraz cebulą i rodzynkami
- Schab pieczony z chrzanem

## ZUPY

- Barszcz czerwony z uszkami z mięsem

## DANIE GŁÓWNE

- Filet łosia z sosem szpinakowym i pieczonymi orzechami
- Gotowany na parze dorsz w sosie ogórkowym
- Kaczka pieczona z jabłkami i anyżem
- Pieczone ziemniaki
- Smażona czerwona kapusta z rodzynkami
- Dwa rodzaje pierogów: z kapustą i grzybami oraz z mięsem
- Gulasz z ciecierzycy, suszonych moreli i pomidorów
- Tradycyjna kapusta duszona z suszonymi grzybami

## DESERY

- Tort Sachera
- Strucla makowa
- Mandarynkowa Panna cotta
- Sałatka owocowa
- Sernik z makiem
- Kompot z suszu



*Cena*  
110 PLN /os  
+8% VAT

Czas trwania bufetu do 4h. Oferta dla minimum 20 osób. W cenę menu wliczone zostały podstawowe dekoracje świąteczne. Ceny nie zawierają podatku VAT.



# Menu 4

## PRZYSTAWKI I SAŁATKI

- Mus z wędzonego łosia ze szpinakiem i serem
- Śledź w trzech odstonach: z rodzynkami, cebulą i z piernikiem
- Smażony sandacz marynowany w occie jabłkowym z czerwoną cebulą
- Ryba po grecku
- Rolada z wędzonego suma z sosem chrzanowym oraz rozszponką
- Sałatka śledziowa z buraczkami, jajkiem przepiórczym i kwaśną śmietaną
- Sałatka ziemniaczana z łososiem i porem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z wędzonym pstrągiem
- Mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, parmezan, wędzony łosoś, piklowana cebula, piklowane grzyby, papryka, seler naciowy
- Dressing jogurtowy, domowy sos vinaigrette, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

## ZUPY

- Zupa grzybowa ze śmietaną i domowym makaronem

## DANIE GŁÓWNE

- Filet sandacza z liśćmi szpinaku oraz kremowym sosem cytrynowym
- Karp w sosie z rodzynek
- Łosoś w sosie z prawdziwków
- Dwa rodzaje pierogów: z soczewicą oraz kapustą i grzybami
- Tradycyjna kapusta duszona z suszonymi grzybami
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Młode marchewki

## DESERY

- Strucla makowa
- Serowe ciasto drożdżowe z sosem malinowym
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Flan kokosowy z pomarańczami
- Tiramisu
- Kompot z suszu



*Cena*  
135 PLN /os  
+8% VAT



# Menu 5

## PRZYSTAWKI I SAŁATKI

- Wędzony łosoś z burakami i chrzanem
- Śledź w trzech odstonach: z cebulką, rodzynkami i piernikiem
- Pieczeń wołowa z sosem chrzanowym i burakami
- Pieczona rolada z indyka w sosie śliwkowym
- Sałatka śledziowa z buraczkami i jabłkami w sosie ze świeżej śmietany
- Sałatka z pomidorów i ogórków z pieczonymi migdałami i czarnymi oliwkami
- Sałatka z pieczoną kaczką z liśćmi sałaty rzymskiej, melonem, mandarynkami i żurawiną
- Paszтет z dzika z sosem śliwkowym
- Mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, parmezan, wędzony łosoś, piklowana cebula, piklowane grzyby, papryka, seler naciowy
- Dressing jogurtowy, domowy sos vinaigrette, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

## ZUPY

- Zupa pietruszkowo-jabłkowa z oliwą i chilli

## DANIE GŁÓWNE

- Gotowany filet łososia z sosem krabowym
- Karp w sosie grzybowym
- Duszony królik w sosie rozmarynowym z warzywami
- Dwa rodzaje pierogów: z mięsem oraz z kapustą i grzybami
- Tradycyjna duszona kapusta z suszonymi grzybami
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Brokuły z masłem czosnkowym

## DESERY

- Strucla jabłkowa
- Sernik z rodzynkami i sosem czekoladowym
- Babeczki orzechowe
- Beza z kremem kawowym
- Pomarańczowa Panna Cotta
- Kompot z suszu



*Cena*  
135 PLN/os  
+8% VAT

Czas trwania bufetu do 4h. Oferta dla minimum 20 osób. W cenę menu wliczone zostały podstawowe dekoracje świąteczne. Ceny nie zawierają podatku VAT.



# Menu 6

## PRZYSTAWKI I SAŁATKI

- Łosoś marynowany w soli morskiej podany z dressingiem musztardowym
- Śledź w trzech odstonach: z oliwą i cebulką, ze śmietaną oraz z piernikiem
- Pieczona szynka wieprzowa z sosem tatarskim
- Wędzona pierś kaczki z sałatką z pomarańczy i orzechami nerkowca
- Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem
- Pieczony łupacz z marchewką, pomidorami i marynowanym imbirem
- Sałatka z soczewicy z szynką parmeńską oraz domowym dressingiem
- Paszтет z kaczki z sosem z czarnej porzeczki
- Mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, parmezan, wędzony łosoś, piklowana cebula, piklowane grzyby, papryka, seler naciowy
- Dressing jogurtowy, domowy sos vinaigrette, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

## ZUPY

- Krem z dyni z imbirem

## DANIE GŁÓWNE

- Smażone filety tilapii w sosie z czerwonej papryki podane z brukselką
- Pieczony łosoś w sosie porowym
- Policzki wołowe z czerwonym winem i warzywami
- Dwa rodzaje pierogów: z mięsem oraz z kapustą i grzybami
- Tradycyjna duszona kapusta z suszonymi grzybami
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Kalafior zapiekany z ziarnami słonecznika

## DESERY

- Piernik
- Mus śliwkowy
- Mus czekoladowo-pomarańczowy
- Beza z sosem waniliowym
- Ciasto Orzechowiec
- Kompot z suszu



*Cena*  
135 PLN /os  
+8% VAT

Czas trwania bufetu do 4h. Oferta dla minimum 20 osób. W cenę menu wliczone zostały podstawowe dekoracje świąteczne. Ceny nie zawierają podatku VAT.



# Menu 7

## PRZYSTAWKI I SAŁATKI

- Łosoś marynowany w soli morskiej podany z dressingiem musztardowym
- Półmisek polskich szynki i pasztetów
- Rukola z serem kozim, żurawiną, morelami i nasionami dyni
- Wędzona pierś kaczki z sałatką z pomarańczy i miksem sałat
- Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem
- Półmisek wędzonych ryb
- Sałatka z soczewicy z szynką parmeńską oraz domowym dressingiem
- Szyńka serrano z oliwkami, suszonymi pomidorami, parmezanem i paluszkami chlebowymi
- Mieszanka sałat, pomidorki cherry, ogórek, parmezan, wędzony łosoś, piklowana cebula, piklowane grzyby, papryka, seler naciowy
- Dressing jogurtowy, domowy sos vinaigrette, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

## ZUPY

- Zupa z wędzonego homara z likierem anyżowym Pernod

## DANIE GŁÓWNE

- Smażone filety suma w sosie śmietanowym z grzybami
- Pieczony łosoś w sosie chrzanowo-buraczanym
- Kotlety jagnięce w sosie z pieczonego czosnku
- Pierożki z kaczką
- Pieczone warzywa korzenne z miodem
- Grillowana polenta z tymiankiem
- Kopytka z masłem orzechowym
- Brukselka z bekonem i masłem cebulowym
- Tradycyjna kapusta duszona z suszonymi grzybami

## DESERY

- Tiramisu z sosem khalua
- Sernik z białą czekoladą
- Waniliowa Panna Cotta
- Mus mango z migdałami
- Makowiec
- Kompot z suszu



*Cena*  
155 PLN /os  
+8% VAT

Czas trwania bufetu do 4h. Oferta dla minimum 20 osób. W cenę menu wliczone zostały podstawowe dekoracje świąteczne. Ceny nie zawierają podatku VAT.



# Świąteczne MENU

## MENU 1

- Zupa z suszonych grzybów z pierożkami z nadzieniem z kaczki
- Smażony filet łososia z duszoną kapustą włoską, pieczonym ziemniaczanym gratin, marchewką i sosem rakowym
- Mus z mlecznej czekolady z sosem malinowym

## MENU 2

- Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z suszonych grzybów
- Gotowany na parze filet dorsza z kruszonką ziołową, puree ze słodkich ziemniaków i duszonym szpinakiem, polany sosem cytrynowym
- Beza z kremem pomarańczowym aromatyzowana sosem anyżowym

## MENU 3

- Pierogi z łososiem i szpinakiem na duszonym koprze włoskim z pieczonym czosnkiem
- Kremowa zupa z grzybów leśnych z oliwą truflową
- Grillowane kotleciki cielęce z karczochami nadziewanymi ziemniaczanym puree, duszoną fasolką z bekonem i sosem tymiankowym
- Piernikowy crème brulee

## MENU 4

- Wędzony filet łososia z marmoladą z czerwonej cebuli i rodzynek, liśćmi rukoli, kaparami i oliwą cytrynową
- Kremowa zupa z chrzanu z paskami wędzonej ryby i pumperniklem
- Smażony filet karpia z porem, prawdziwkami i szafranowymi ziemniakami
- Ciepła szarlotka z lodami cytrynowymi i sosem waniliowym

## MENU 5

- Tatar z łososia i tuńczyka z jabłkiem i kremem chrzanowym
- Kremowa zupa z pieczonej dyni z cynamonem i olejem lnianym
- Udo kaczki "Confit" z marmoladą z gruszki i żurawiny, kopytkami i sosem anyżowym z imbirem
- Czekoladowa sfera z musem serowym z rodzynkami i sosem karmelowym

*Cena*

120 PLN /os

+8% VAT

*Cena*

130 PLN /os

+8% VAT

*Cena*

135 PLN /os

+8% VAT

*Cena*

135 PLN /os

+8% VAT

*Cena*

150 PLN /os

+8% VAT



# Stacje

## LIVE COOKING

- Wieprzowa szynka z sosem musztardowym, fasolka szparagowa z boczkiem, ziemniaczane gratin – 38 pln/os
- Pierogi – z łososiem i szpinakiem, z kaszanką, z kaszą gryczaną, z suszonymi pomidorami i serem feta – 28 pln/os
- Pieczony wołowy rostbef z sosem pieprzowym i grillowanymi warzywami – 42 pln/os
- Pieczony boczek z konfiturą z cebuli i pieczonymi jabłkami – 36pln/os
- Łosoś w całości z duszonym koprem włoskim i ziemniakami – 38 pln/os
- Fontanna czekoladowa, krojone owoce, marshmallows – 40 pln/os
- Pierś z indyka, duszona kapusta, sos żurawinowy – 32 pln/os
- Kulebiak z kapustą i grochem z sosem grzybowym – 35 pln/os