



DOUBLETREE

by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW



BRUNCH
PRZYJĘCIA
KOMUNIJNE
OFERTA 2021



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE BUFET BRUNCHOWY

SAŁATKI

- Sałatka tabbouleh z kaszy kus kus i miętowym chimichurri
- Sałatka z piersi kapłona marynowanej w teriyaki, z kapustą pekińską i papają
- Sałatka z młodego szpinaku z karmelizowaną czerwoną cebulą, pomidorkami Cherry, kozim serem i dresingiem balsamiczno- malinowym
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Wybór mięs pieczonych, pasztet domowego wypieku
- Wegetariańskie rollsy z warzywami w papierze ryżowym
- Roladki z rostbefu z mussem szparagowym i truskawkami
- Siekany pstrąg wędzony, marynowany w mirin z kiełkami bambusa
- Połędwiczki wieprzowe z mussem chrzanowym
- Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem i czerwoną cebulą
- DODATKI: marynowana dynia, śliwki, pieczarki, mini korniszony, chrzan, żurawina, sos tatarski, sos koktajlowy
- Wybór pieczywa

ZUPY

- Rosół z perliczki z drobiowymi kluseczkami i warzywami
- Szparagowy krem z ziołowymi grzankami

DANIA GŁÓWNE

- Ciecierzycza z warzywami brunoise w pomidorowym sosie
- Połędwiczki wieprzowe marynowane w czerwonym pieprzu i rozmarynie
- Perliczka pieczona w sosie żurawinowym
- Mussaka zapieczona z serem mozzarella
- Kapusta z koperkiem i pomidorami concasse
- Warzywa grillowane z oliwą smakową
- Gotowane młode ziemniaki z masłem i koperkiem



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE BUFET BRUNCHOWY

STACJA LIVE COOKING & GRILL

Mini steki z polędwicy wołowej
Kotleciki z jagnięciny
marynowane w musztardzie dijon i rozmarynie
Filet z kurczaka w świeżych ziołach
Łosoś marynowany w pieprzu cytrynowym i czosnku
Owoce morza
Do wyboru 3 rodzaje sosów do mięs

STACJA SUSHI

Wybór sushi: maki i nigiri

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa z makaronem
Nuggetsy z kurczaka
Makaron spaghetti z sosem bolońskim
Frytki
Pierogi z owocami
Naleśniki z serem i sosem truskawkowym
DODATKI: sos truskawkowy, rodzynki

BUFET DESEROWY

Fontanna czekoladowa i krojone owoce
Lody i gofry z owocami, wybór sosów
Wybór deserów z hotelowej cukierni (6 rodzajów)

OPEN BAR

Z NAPOJAMI I ALKOHOLAMI

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

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE BUFET BRUNCHOWY

WARUNKI OFERTY

Cena bufetu wynosi 219 PLN brutto od osoby.

- Oferta dotyczy rezerwacji podczas brunch'y w soboty i niedziele w maju oraz w niedziele czerwca 2021 roku w godz. 13.00-17.00
- 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.

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY:

- Dekoracje kwiatowe na stole
- Dekoracje na krzesłach dla dzieci pierwszokomunijnych
- Animacje dla wszystkich dzieci, w ogrodzie lub w dedykowanej sali zabaw
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości

OPCJE DODATKOWE - SERWOWANE

w cenie 70 PLN brutto od osoby

ZUPA:

- Rosół z perliczki z drobiowymi kluseczkami i warzywami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- Udko z kaczki z sosem pomarańczowo - imbirowym z karmelizowanymi jabłkami i ziemniakami gratin
- Stek z łososia z puree z zielonego groszku z sosem limonkowym i gotowanymi warzywami oraz kawiolem sferycznym

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 na wyłączność prywatnej części Restauracji Garden podczas komunijnego niedzielного brunchu i w ramach brunchowego menu bufetowego, przy liczbie gości powyżej 50 osób dorosłych.

DODATKOWE USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE:

- Dekoracja sali,
- Dekoracja stołów

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

