



# PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

2019/2020



Hilton  
**Garden Inn**<sup>™</sup>

Krakow Airport



Gwarantujemy profesjonalną obsługę i najwyższą jakość



Oferujemy kwiatową dekoracją stołów



Animator dla dzieci (opcja dodatkowo płatna)



Klimatyzowane wnętrza

**La**tmosphère  
RESTAURANT & BAR

## 145 PLN/OS

### ZIMNY BUFET Z SAŁATKAMI

---

- sałatka garden z pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką, pestkami dyni, rukolą, młodym szpinakiem i sosem winegret
- sałatka jarzynowa
- schab pieczony
- pierś pieczona z indyka w ziołach
- pieczony boczek domowy
- wybór serów regionalnych

### DODATKI

---

żurawina/ sosy tatarski/ aioli/ tapenada z oliwek/ majonez z sosem słodko kwaśnym/ musztarda/ chrzan/ pieczywo

### MENU DZIECIĘCE

---

- zupa pomidorowa z ryżem
- panierowane kotleciki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki z jabłkiem
- makaron spaghetti z sosem bolońskim
- naleśniki z serem i sosem truskawkowym

### ZUPY

---

- krem pomidorowy z oliwą ziołową
- rosół drobiowy z makaronem

### DANIA GŁÓWNE

---

- filet z pstrągą na duszonych porach w musztardzie
- wolno pieczony karczek z jabłkami w miodzie i majeranku z sosem musztardowym
- roladki z indyka z serem, pieczarkami i sosem prowansalskim

### DODATKI

---

- warzywa sezonowe w ziołach
- puree ziemniaczane
- ratatouille
- ryż z kurkumą i pietruszką

### SŁODKI BUFET

---

- szarlotka z jabłkami
- domowy sernik z białą czekoladą
- ptysie z kremem

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE

---

- napoje gazowane
- woda mineralna
- soki owocowe
- kawa, herbata

\*dostępne są również napoje alkoholowe dodatkowo płatne

# BUFET II

LUNCH 13.00-17.00

180 PLN/OS

## SAŁATKI

---

- sałatka cesar z boczkiem i kurczakiem
- sałatka z grillowanymi warzywami i serem pleśniowym
- sałatka z wędzonym łososiem i dressingiem miodowo-musztardowym
- klasyczna sałatka grecka

## ZIMNA PŁYTA

---

- delikatny pasztet drobiowy na domowej chałce z konfiturą z rabarbaru
- siekany tatar z łososią z majonezem szczypiorkowym i miksem sałat
- terrina z kaczki i pistacjami, konfiturą z gruszki i tostowaną chałką
- piklowana makrela na pieczonych burakach z kwaśną śmietaną
- tapasy z pieczoną papryką i anchois
- kozi ser na grzance z karmelizowaną cebulą
- schab pieczony
- pierś pieczona z indyka w ziołach
- pieczony boczek domowy
- wybór serów regionalnych

## DODATKI

---

żurawina/ sosy tatarski/ aioli/ tapenada z oliwek/ majonez z sosem słodko kwaśnym/ musztarda/ chrzan/ pieczywo

## DANIA GŁÓWNE

---

- wolno pieczony karczek z duszonymi jabłkami, miodem i majerankiem
- pręga wołowa w sosie myśliwskim
- konfitowane udko z kaczki w pomarańczach
- pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami z sosem tymiankowym
- pieczony sandacz w ziołach na warzywach korzeniowych

## DODATKI

---

- warzywa sezonowe w ziołach
- puree ziemniaczane
- ratatouille
- ryż z kurkumą i pietruszką

## MENU DZIECIĘCE

---

- zupa pomidorowa z ryżem
- panierowane kotleciki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki z jabłkiem
- makaron spaghetti z sosem bolońskim
- naleśniki z serem i sosem truskawkowym
- gofry z bitą śmietaną

## ZUPY

---

- rosół drobiowy z kaczki i perliczki
- krem z białych warzyw

## SŁODKI BUFET

---

- szarlotka z jabłkami
- domowy sernik z białą czekoladą
- ptysie z kremem
- mus czekoladowy z wiśniami
- beza Pavlova

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

---

- napoje gazowane
- woda mineralna
- soki owocowe
- kawa, herbata

\*dostępne są również napoje alkoholowe dodatkowo płatne

# MENU SERWOWANE

180 PLN/OS

## PRZYSTAWKI (1 DO WYBORU)

---

- delikatny mus z wątróbki drobiowej na domowej chałce z konfiturą z rabarbaru w aromacie kardamonu
- piklowana makrela w ziołach na pieczonych burakach z kwaśną śmietaną i szczypiorkowym majonezem
- pieczony camembert podawany na sałatach z koprem włoskim i konfiturą z gruszki, grzanki
- kremowa mozzarella podana na pomidorach koktajlowych i cukinią marynowaną w pesto bazyliowym
- rostbef po angielsku z jajkiem poszetowym, warzywami piklowanymi z sosem holenderskim i tostem pszennym

## ZUPY (1 DO WYBORU)

---

- krem z groszku i szparagów, kwaśna śmietana, oliwa truflowa
- wytrawny rosół drobiowy z kaczki i perliczki z domowym makaronem
- krem z białych warzyw z suszonymi pomidorami w aromacie imbiru

## DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

---

- konfitowane udko z kaczki w pomarańczach, puree z selera, młode marchewki, sos porto
- polędwiczka wieprzowa, ziemniaki duchesse z szczypiorkiem, warzywa sezonowe z sosem tymiankowym
- pieczony dorsz atlantycki w kremowym sosie z pieczonej papryki, komosa ryżowa z warzywami
- supreme z kurczaka kukurydzianego, puree z karotki, zielone warzywa z sosem holenderskim
- warzywna musaka z kozim serem w sosie pomidorowym

## DESER(1 DO WYBORU)

---

- beza Pavlova z musem malinowym i lodami śmietankowymi
- crème brûlée z malinami
- brownie czekoladowe z lodami i sosem angielskim
- tarta z jabłkami i lodami arachidowymi

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

---

woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata

\*dostępne są również napoje alkoholowe dodatkowo płatne





# MENU DZIECIĘCE SERWOWANE

70 PLN/OS

## ZUPA (1 DO WYBORU)

---

- zupa pomidorowa z ryżem
- rosół drobiowy z makaronem

## DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

---

- panierowane kotleciki z kurczaka, surówka z marchewki z jabłkiem, frytki
- makaron spaghetti z sosem bolońskim z parmezanem
- eskalopki cielęce z kremowym sosie szalwiowym, młode ziemniaki, warzywa sezonowe
- domowe stripsy rybne w tempurze, puree z zielonego groszku, sos tatarski

## DESER (1 DO WYBORU)

---

- naleśniki z serem i sosem truskawkowym
- gofry z bitą śmietaną i owocami
- lody owocowe z bitą śmietaną i bezą

## NAPOJE

---

- napoje gazowane
- woda mineralna
- soki owocowe
- herbata



**ZAPRASZAMY  
DO  
KONTAKTU**

 **Hilton  
Garden Inn™**  
Krakow Airport

Medweckiego 3  
32-083 Balice



**Dział sprzedaży**

tel. +48 12 340 00 22  
kom. +48 881 959 051