



MICE OFERTA SPECJALNA

Przerwy kawowe

I
Słodkie francuskie ciasteczka (3 rodzaje)
Kawa
Herbata
Woda mineralna

20 PLN netto/osoba

Menu serwowane

II
Słone francuskie ciasteczka (3 rodzaje)
Kawa
Herbata
Woda mineralna

20 PLN netto/ osoba

Menu bufetowe

III
„Cookies” (3 rodzaje: ciasteczka owsiane z czekoladą, owsiane z żurawiną, kruche z cynamonem)
Kawa
Herbata
Woda mineralna

25 PLN netto/ osoba

Napoje

IV
„Polskie ciasta” (3 rodzaje: Murzynek z jabłkiem, ciasto jogurtowe z owocami, sernik, szarlotka z kruszonką, pleśniak, ciasto makowe, ciasto piernikowe)*
Kawa
Herbata
Woda mineralna

30 PLN netto/ osoba

Kontakt

*bardzo proszę o wybranie z powyższych 3 propozycji ciastek, które będą serwowane podczas przerwy kawowej.
Podane ceny są cenami za jednorazową przerwę kawową.

Przerwy kawowe

V

Słodkości z naszej Cukierni - 3 rodzaje
(muffiny, bajaderki, eklerki, mus czekoladowy z owocami leśnymi, deser tiramisu, deser mascarpone z malinami, ciasto Brownie, pączki, panna cotta z sosem truskawkowym, cream caramel, tarta cytrynowa, rolada z musem owocowym)*

Kawa

Herbata

Woda mineralna

35 PLN netto/ osoba

Menu serwowane

VI

Słodkości z naszej Cukierni - 3 rodzaje
(muffiny, bajaderki, eklerki, mus czekoladowy z owocami leśnymi, deser tiramisu, deser mascarpone z malinami, ciasto Brownie, pączki, panna cotta z sosem truskawkowym, cream caramel, tarta cytrynowa, rolada z musem owocowym)*

Owoce filetowane (4 rodzaje w zależności od sezonu)

Kawa

Herbata

Woda mineralna

35 PLN netto/ osoba

Menu bufetowe

VII „Fitness”

„Cookies” (3 rodzaje: owsiane z czekoladą, owsiane z żurawiną, kruche z cynamonem)

lub

Słone ciasteczka francuskie przekąskowe (3 rodzaje)

Smoothie owocowy

Mini sałatka grecka

Owoce całe (3 rodzaje w zależności od sezonu)

Świeże soki warzywne i owocowe (3 rodzaje w zależności od sezonu)

Kawa

Herbata

Woda mineralna

45 PLN netto/ osoba

Napoje

Kontakt

*bardzo proszę o wybranie z powyższych 3 propozycji, które będą serwowane podczas przerwy kawowej.

Podane ceny są cenami za jednorazową przerwę kawową.

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

Dodatki i kanapki do przerw kawowych

Mini caprese
7,00 PLN netto/ sztuka

Mini sałatka grecka
7,00 PLN netto/ sztuka

Mini mix sałat z warzywami
7,00 PLN netto/ sztuka

Paszteciki z mięsem
7,00 PLN netto/ sztuka

Bruschetta z pomidorami i parmezanem
8,00 PLN netto/ sztuka

Bagietka z serem philadelphia i łososiem wędzonym
8,00 PLN netto/ sztuka

Focaccia z szynką i serem, pomidory
8,00 PLN netto/ sztuka

Bagietka z tuńczykiem i kaparami
8,00 PLN netto/ sztuka

Kanapka z pieczonym rostbefem i musem chrzanowym
8,00 PLN netto/ sztuka

Bagietka z warzywami i serem philadelphia
8,00 PLN netto/ sztuka

Kanapka wieloziarnista z serem brie i suszoną szynką
8,00 PLN netto/ sztuka

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

Zestaw I

Perłowa mozzarella z pomidorokami koktajlowymi i sosem ze świeżej bazylii
Filet z pstrąga z ziemniaczanym purée z dymką, gremolatą z melisy i chipsami z pietruszki
Szarlotka z galaretką karmelową

75,00 PLN netto/ osoba

Zestaw II

Zupa krem z pieczonych pomidorów z bazyliowym pesto
Makaron tagliatelle z kurczakiem confit i warzywami śródziemnomorskimi
Black forest z wiśniowym confit

75,00 PLN netto/ osoba

Zestaw III

Zupa krem z pietruszki z miodem spadziowym i grzankami
Filet z troci z warzywnym cassoulet i czarną soczewicą
Torcik z białej czekolady i owoców leśnych

80,00 PLN netto/ osoba

Zestaw IV

Troć zasalana z majonezem wasabi, cytrusami azotowymi i sałatka z kopru włoskiego
Połudwiczka wieprzowa z ziemniakiem fondant, purée z jabłka, marmolada z czerwonej cebuli i sosem demi glace
Biały sernik z sosem malinowym

80,00 PLN netto/ osoba

Zestaw V

Zupa krem z borowików z oliwą truflową i grzankami francuskimi
Wołowina duszona z sosem z czerwonego wina, purée ziemniaczane z gorczycą, floretki z brokuła
Deser tiramisu

100,00 PLN netto/ osoba

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

Zestaw VI

Parfait z gęsi z marynatami oraz tymiankowym brioche
Dorsz atlantycki z purée z pietruszki, sosem beurre blanc oraz oliwą ziołową
Deser chałwowy z sezamem oraz sosem z mango i marakui

100,00 PLN netto/ osoba

Zestaw VII

Tatar z łososia z kaparami i szalotką z avocado i rukolą
Kacza pierś sous vide z purée z czerwonej kapusty i ziemniakami fondant, sos tymiankowy
Creme brulee z sosem z owoców leśnych

120,00 PLN netto/ osoba

Zestaw VIII

Consomme rybne aromatyzowane szafranem z dorszem i pomidorkami confit
Stek z polędwicy wołowej z grzybami w emulsji truflowej, chrust ziemniaczany demi glace
Palona czekolada z konfiturą malinowo-miętową

140,00 PLN netto/ osoba

Zestaw IX

Terrina z kaczki z foie gras i espumą z czerwonej kapusty oraz brioche
Halibut atlantycki sous vide , ziemniaki amandine, szparagi w emulsji maślanej oraz sos estragonowy
Kamienie czekoladowe

160,00 PLN netto/ osoba

Sezonowe menu degustacyjne

180,00 PLN netto/ osoba

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

BUFET I

Dania zimne

Krucha sałata z pomidorami, ogórkami,
oliwkami i serem feta
Sałatka ze świeżych warzyw z tuńczykiem
i pikantną oliwą z oliwek
Pomidory z mozzarellą, balsamicznym
dressingiem i świeżą bazylią
Pieczywo
Masło

Zupa

Minestrone – delikatna włoska zupa jarzynowa

Dania główne

Grillowana pierś z kurczaka z sosem
śmietanowo- tymiankowym
Dorsz z warzywami gotowany na parze
Ziemniaki z koperkiem
Warzywa gotowane

Desery

Mus z białej czekolady i malin
Sernik z rodzynkami

69 PLN netto/osoba

BUFET II

Dania zimne

Sałata rzymska z ogórkami, cebulą,
pomidorami i kruszoną fetą z winegretem
Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorami
i papryką z sosem z sera pleśniowego
Sałatka z kaszą kus kusu z suszonymi
pomidorami
Pieczywo
Masło

Zupa

Krem z kalafiora i floretok brokuła
z kroplą oliwy truflowej

Dania główne

Duszony schab z sosem ziołowym
Pieczony pstrąg z sosem koperkowym
Dziki ryż
Warzywa grillowane

Desery

Ciasto orzechowe z malinami
Sernik z owocami leśnymi

69 PLN netto/osoba

Menu w formie bufetu dostępne jest dla min. 30 osób.
Bufety uzupełniane są 1 godzinę. Każda dodatkowa godzina serwowania to koszt 20 PLN netto / osoba.

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

BUFET III**Dania zimne**

Sałatka ze świeżych warzyw z tuńczykiem
i pikantną oliwą z oliwek

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorami i
papryką z sosem z sera pleśniowego

Grillowane warzywa z dressingiem
ze świeżych ziół

Pomidory z mozzarellą, balsamicznym dressingiem i
świeżą bazylią

Pieczycwo

Masło

Zupa

Zupa krem z białych warzyw aromatyzowana oliwą
truflową

Dania główne

Grillowana pierś z indyka z sosem ziołowym

Pstrąg smażony z sosem z białego wina

Kopytka z boczkiem i cebulą

Warzywa gotowane

Desery

Mona Lisa

Trio czekoladowe

Sernik

79 PLN netto/osoba**BUFET IV****Dania zimne**

Sałata rzymska z ogórkami, cebulą,
pomidorami i kruszoną fetą z winegretem

Sałatka z wędzonego kurczaka
ze świeżymi ziołami

Paszтет staropolski podany
z marynatami i chrzanem

Mix sałat z pomidorami i czerwoną cebulą

Pieczycwo

Masło

Zupa

Zupa z pieczonych pomidorów

Dania główne

Grillowana pierś z kurczaka z dressingiem
miodowo-musztardowym

Biała ryba z emulsją z tom yum

Ryż pilaf z ziołami

Grillowane warzywa z emulsją czosnkową

Desery

Szarlotka

Ciasto czekoladowe

Sałatka owocowa

79 PLN netto/osoba

Menu w formie bufetu dostępne jest dla min. 30 osób.
Bufety uzupełniane są 1 godzinę. Każda dodatkowa godzina serwowania to koszt 20 PLN netto / osoba.

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

BUFET V**Dania zimne**

Łosoś marynowany w pomarańczach i chilli
 Sałatka Toskańska z pomidorów i papryki
 Krucha sałata z pomidorami, ogórkami, oliwkami i serem feta
 Wolno pieczony rostbef z rozmarynem i czosnkiem
 Pieczywo
 Masło

Zupa

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem

Dania główne

Grillowany kurczak z sosem grzybowym
 Pieczony dorsz z sosem paprykowym
 Pieczone ziemniaki z rozmarynem
 Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym
 Penne Pomodoro

Desery

Ciasto jogurtowe z owocami
 Szarlotka z kruszonką
 Owoce filetowe

99 PLN netto/osoba**BUFET VI****Dania zimne**

Sałatka Cezar z marynowanymi krewetkami
 Pieczone mięsa: schab, karkówka i boczek podane z marynatami
 Mix sałat z warzywami i serem pleśniowym
 Sałatka z kaszą kus kus i suszonymi pomidorami
 Pieczywo
 Masło

Zupa

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Dania główne

Pieczona kaczka z sosem jabłkowym
 Troć z sosem koperkowym
 Duszona czerwona kapusta z rodzynkami i czerwonym winem
 Pieczone ziemniaki z cebulą i majerankiem
 Grillowana cukinia z masłem kaparowym

Desery

Deser z białej czekolady z cynamonem
 Wuzetka
 Sałatka owocowa

99 PLN netto/ osoba

Menu w formie bufetu dostępne jest dla min. 30 osób.
 Bufety uzupełniane są 1 godzinę. Każda dodatkowa godzina serwowania to koszt 20 PLN netto / osoba.

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

BUFET VII

Dania zimne

Vitello tonnato z kaparami i sałatką
z kopru włoskiego

Terrina z kaczki z musem jabłkowym

Sałatka z grillowanej papryki i sera feta

Sałatka z pieczonych ziemniaków ze świeżymi
ziołami, parmezanem i chrupiącym boczkiem

Małże nowozelandzkie zapiekane z tapenadą

Pieczyno , masło

Zupa

Krem z grzybów polnych aromatyzowany
tymiankiem i oliwą truflową

Dania główne

Kurczak kukurydziany a`la Cacciatore

Łosoś z krastem z czosnku i szczypioru, kremowy
sos z papryki

Gnocchi ze szpinakiem

Ziemniaki po parysku

Brokuły z sosem serowym

Desery

Ciasto orzechowe z malinami

Tarta cytrynowa

Mus czekoladowy z owocami

Tarta Frangipane

119 PLN netto/ osoba

BUFET VIII

Dania zimne

Tatar z łososia z kaparami i szalotką

Rillettes z wieprzowiny

Wolno pieczony rostbef urugwajski
z czosnkiem

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Krucze sałaty z pomidorem, czerwoną cebulą,
papryką, grzankami i kozim serem

Pieczyno

Masło

Zupa

Consomme z perliczki z kluseczkami

Dania główne

Wołowina Bourguignon

Dorsz z sosem szpinakowym

Penne z krewetkami, grzybami i szafranem

Grillowane warzywa z redukcją balsamiczną

Ryż pilaw

Desery

Sernik miodowo-cynamonowy

Deser piernikowy

Ciasto francuskie z kremem waniliowym

119 PLN netto/ osoba

Menu w formie bufetu dostępne jest dla min. 30 osób.
Bufety uzupełniane są 1 godzinę. Każda dodatkowa godzina serwowania to koszt 20 PLN netto / osoba.

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

BUFET IX**Dania zimne**

Sałatka nicejska z jajkiem przepiórczym
 Grillowane serca karczochów w dressingu
 z suszonych pomidorów
 Tatar z łosiosia przyprawiony szalotką i kaparami
 Paszтет z dziczyzny z marynatami
 Wybór sałat, warzyw i dressingów do stworzenia dowolnej
 kompozycji sałatek
 Pieczywo, masło

Zupa

Minestrone - delikatna włoska zupa jarzynowa

Dania główne

Wołowina duszona w czerwonym winie
 z dodatkiem srebrnej cebuli
 Kawalki soczystego kurczaka w sosie słodko-kwaśnym
 Kalmary w delikatnym sosie pomidorowym
 z odrobiną natki pietruszki
 Sola a'la Veronique
 Ziemniaki gratin
 Grillowany bakłażan z serem ricotta

Desery

Deser truskawkowy
 Orzechowy Financier z musem
 z ciemnej czekolady
 Tarta owocowa
 Sernik z owocami leśnymi

129 PLN netto/osoba**BUFET X****Dania zimne**

Sałatka Cezar z chrupiącym boczkiem
 i grillowanym kurczakiem
 Sałatka z chrupiącej zielonej fasolki marynowanej
 w szalotce confit
 Szynka podsuszana z rukolą i redukcją
 z czerwonego wina
 Sałatka z tuńczykiem i grillowaną papryką
 Łosoś marynowany z sosem koperkowo-musztardowym
 Mięsa pieczone: schab, karkówka,
 rolada z boczku z domowymi marynatami
 i tartym chrzanem
 Pieczywo, masło

Zupa

Krem z kalafiora i floretek brokuła z oliwą truflową

Dania główne

Kaczka pieczona z jabłkami
 Ragoût cielęce z grzybami leśnymi
 Łosoś bałtycki z sosem rakowym
 Owoce morza z sosem puttanesca
 Domowe gnocchi z młodym szpinakiem
 Młode warzywa w emulsji maślanej

Desery

Ciasto czekoladowe z orzechami
 Tarta cytrynowa
 Szarlotka z jabłek i gruszek
 Waniliowa panna cotta z sosem malinowym

129 PLN netto/osoba

Menu w formie bufetu dostępne jest dla min. 30 osób.
 Bufety uzupełniane są 1 godzinę. Każda dodatkowa godzina serwowania to koszt 20 PLN netto / osoba.

Przerwy kawowe

I
woda mineralna, kawa, herbata

Menu serwowane

II
woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe

Menu bufetowe

III
woda mineralna, kawa, herbata, napoje gazowany

Napoje

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

Kontakt

PAKIETY NAPOI BEZALKOHOLOWYCH	CENA NETTO DLA JEDNEJ OSOBY DO LUNCHE/DO LUNCHE I KOLACJI
Zestaw I	14,00 PLN/25,00 PLN
Zestaw II	22,00 PLN/39,00 PLN
Zestaw III	22,00 PLN/39,00 PLN
Zestaw IV	30,00 PLN/43,00 PLN

Przerwy kawowe

Menu serwowane

Menu bufetowe

Napoje

Kontakt

Hilton Gdańsk

Dział Sprzedaży

E: gdnhg_ds@hilton.com | T: +48 58 77 87 338-341

MAGDALENA BILSKA | Sales & Conference Manager

T: +48 58 77 87 340

MAGDALENA LUBIŃSKA | Sales & Conference Manager

T: +48 58 77 87 339

OSKAR OSTROWSKI | Sales & Conference Manager

T: +48 58 77 87 338

MARLENA ŻEBROWSKA | Sales & Conference Manager

T: +48 58 77 87 341