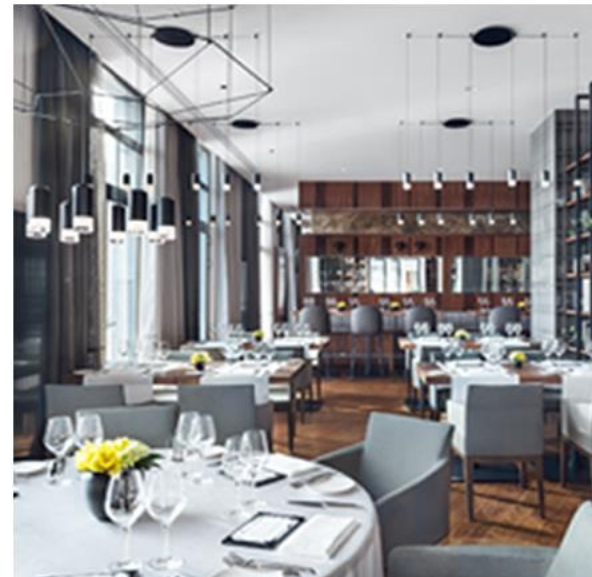




OFERTA GASTRONOMICZNA

HILTON GDAŃSK





RESTAURACJA MERCATO

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą gastronomiczną, dzięki której każde Państwa spotkanie będzie wyjątkowym i niezapomnianym wydarzeniem.

Bazą dla kuchni wedle filozofii restauracji Mercato są produkty związane z tradycją regionu pomorskiego, uprawiane, poławiane bądź hodowane wyłącznie na tutejszych terenach w odległości nie dalszej niż sto kilometrów od Gdańska, hołdujące najnowszemu trendowi kulinarnemu „farm to table”.

Proszę jednak mieć na uwadze, że oferta usług gastronomicznych może zostać dostosowana do Państwa indywidualnych potrzeb. Szef kuchni z przyjemnością zaproponuje menu przygotowane specjalnie dla Państwa.



SZEF KUCHNI PAWEŁ STAWICKI

Swoją przygodę w kuchni rozpoczynał w sopockich restauracjach i hotelach. Jednak najbardziej ukształtowało go doświadczenie, zdobyte w restauracjach rekomendowanych przez Michelin takich jak The Green House (2 gwiazdki Michelin), Maaemo (3 gwiazdki Michelin) czy Atelier Amaro (1 gwiazdka Michelin).

Dania autorskiej kuchni Pawła Stawickiego są nowoczesne, proste i bazują na sezonowych składnikach od lokalnych dostawców. Cały czas jednak motywem przewodnim jest klasyka. Paweł na co dzień otacza się wspianiałym zespołem, bez którego wyjątkowe kreacje nie byłyby możliwe. Restauracja dzięki zespołowi w ciągu pięciu lat zdobyła wiele nagród i wyróżnień.



PRZERWY KAWOWE



I

Słodkie ciasteczka francuskie
(3 rodzaje)

Kawa

Herbata

Woda mineralna

20 PLN

II

Słone ciasteczka francuskie
(3 rodzaje: szpinak, oliwki, pomidory
suszone)

Kawa

Herbata

Woda mineralna

20 PLN

III

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

Kawa

Herbata

Woda mineralna

24 PLN



IV

Polskie ciasta

(3 rodzaje ciast do wyboru: murzynek z jabłkiem, ciasto jogurtowe z owocami, sernik, szarlotka z kruszonką, pleśniak, ciasto makowe, ciasto piernikowe)

Kawa

Herbata

Woda mineralna

28 PLN

V

Słodkości naszej cukierni

(3 rodzaje ciast/deserów do wyboru: muffiny, bajaderki, eklerki, mus czekoladowy z owocami leśnymi, deser tiramisu, deser mascarpone z malinami, ciasto brownie, panacota z sosem truskawkowym, cream carmel, rolada z musem owocowym)

Kawa

Herbata

Woda mineralna

32 PLN



DODATKI DO PRZERW KAWOWYCH

Bruschetta z pomidorami i parmezanem
9 PLN

Bagietka z serkiem philadelphia i wędzonym
łososiem
16 PLN

Bagietka z szynką i serem, pomidory
10 PLN

Bagietka z tuńczykiem i kaparami
10 PLN

Kanapka z pieczonym rostbefem i musem
chrzanowym
12 PLN

Bagietka z warzywami grillowanymi, pesto
bazyliowym i serkiem Philadelphia
10 PLN

Kanapka wieloziarnista z serem brie i suszoną
szynką
10 PLN

Duża miska owoców sezonowych (1,5 kg)
39 PLN

Duży plater owoców filetowanych (1 kg)
49 PLN

Duża miska sałatki owocowej (1 kg)
49 PLN



MENU BUFETOWE



BUFET I 90 PLN

Dania zimne

Mix sałat z warzywami i dresingiem ziołowym
Pomidory z mozzarellą, dresingiem
balsamicznym i świeżą bazylią
Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Pieczywo
Masło

Zupa

Rosół z makaronem

Dania ciepłe

Pieczony kurczak w sosie pomidorowym z
oliwkami
Pieczony pstrąg z sosem z białego wina
Kaszotto ziołowe z okrasą
Warzywa gotowane na parze z migdałami

Desery

Ciasto orzechowe z malinami
Sernik z kruszonką czekoladową
Owoce sezonowe



BUFET II

90 PLN

Dania zimne

Mix sałat z winogronami, orzechami i
dresingiem serowym

Sałatka grecka z fetą

Sałatka makaronowa w wędzonym kurczakiem i
kukurydzą

Sałatka rzymska z grzankami i tuńczykiem

Pieczyno

Masło

Zupa

Zupa minestrone

Dania ciepłe

Grillowana pierś z kurczaka z sosem
musztardowym

Biała ryba z sosem kaparowym

Ryż curry z warzywami

Zapiekane warzywa z parmezanem

Desery

Szarlotka z kruszonką

Ciasto jogurtowe z owocami

Owoce sezonowe



BUFET III 100 PLN

Dania zimne

Łosoś marynowany w cytrusach z rukolą
Schab faszerowany orzechami i rodzynkami z
dresingiem miodowo-musztardowym
Krucha sałata z pomidorami, ogórkami, oliwkami i
serem feta
Kuskus z warzywami i pesto bazyliowym
Pieczywo, masło

Zupa

Zupa pomidorowa z pesto bazyliowym

Dania ciepłe

Karczek staropolski z sosem pieprzowym
Filet z palii potokowej z sosem z białego wina
Makaron penne z pesto
Kopytka z boczkiem i cebulą
Warzywa śródziemnomorskie z sosem pomodoro

Desery

Trio czekoladowe
Karpátka
Ciasto bananowe z kremem waniliowym
Owoce sezonowe



BUFET IV 100 PLN

Dania zimne

Dorsz marynowany z majonezem ziołowym i
roszponką

Karkówka pieczona z ziołami, marynaty i sos
chrzanowy

Mix sałat z warzywami i serem pleśniowym
Sałatka z selera naciowego z jabłkiem, orzechami i
rodzynkami
Pieczywo, masło

Zupa

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Dania ciepłe

Ragout cielęcy z grzybami leśnymi i tymiankiem

Pieczony dorsz z sosem staropolskim

Makaron farfale z sosem carbonara

Ziemniaki puree z gorczycą i ziołami

Zapiekana cukinia z emulsją ziołową i parmezanem

Desery

Deser czekoladowo-chałwowy z mandarynką

Wuzetka z kremem waniliowym

Pleśniak

Owoce sezonowe



BUFET V

110 PLN

Dania zimne

Vitello tonnato z kaparami i sałatką z kopru włoskiego

Rolada z kaczki faszerowana kasztanami

Śledź holenderski w sosie ziołowym

Sałatka cezar z krewetkami i parmezanem

Grillowane warzywa marynowana w ziołach prowansalskich

Pieczyno, masło

Zupa

Zupa krem z białych szparagów i grzankami francuskimi

Dania ciepłe

Kurczak kukurydziany z sosem z czerwonego wina, boczkiem i cebulą perłową

Beef Stroganof

Pieczony filet z łososa z kremowym sosem paprykowym

Kaszotto grzybowe z borowikami

Pieczone ziemniaki z okrasą tymiarkową

Desery

Brownie czekoladowe z wiśnią

Sernik cynamonowo-miodowy

Deser cynamonowy z brusznicą

Owoce filetowane



BUFET VI

110 PLN

Dania zimne

Rostbef pieczony z ziołami i marynatami
Pieczony boczek z dzika z ziołami i czosnkiem
z marynatami

Łosoś wędzony z sosem Grabiche
Sałatka z ogórka i ogonów rakowych z koperkiem
Krucze sałaty z pomidorem, czerwoną cebulą,
papryką, grzankami i kozim serem
Pieczywo, masło

Zupa

Krem borowikowy z oliwą truflową i grzankami
francuskimi

Dania ciepłe

Pieczone udo z kaczki z sosem Calvados
Wołowina Bourguignon
Polędwica z dorsza z sosem ziołowym
Peperonata
Gnocchi z sosem szpinakowym i Grana Padano

Desery

Tarta karmelowa z jeżynami
Ciasto kokosowe z kremem
Mus czekoladowy z owocami leśnymi
Sałatka owocowa



POLSKI BUFET 100 PLN

Dania zimne

Schab pieczony z ziołami i sosem miodowo-musztardowym

Sałatka jarzynowa z wędzonym kurczakiem

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Ryba w sosie warzywno-pomidorowym

Buraczki, ogórki, grzyby marynowane

Pieczywo, masło

Zupa

Flaczki po kaszubsku z majerankiem

Danie ciepłe

Zrazy z sosem chrzanowym

Filet z dorsza w sosie staropolskim

Ziemniaki z majerankiem i okrasą

Kapusta zasmażana z kminkiem

Pierogi ruskie

Desery

Sernik

Szarlotka

Wuzetka z kremem waniliowym



MENU SERWOWANE



Zestaw I 75 PLN

Szarpana mozzarella/ concase z pomidora/
rucola/ zest cytryna

Pierś z kurczaka/ purée ziemniaczane/ opalana
marchew/ sos tymiankowy

Solony karmel/ espuma maślankowa/ chips z
jabłka

Zestaw II 75 PLN

Kasza kuskus/ popcorn z gryki/ warzywa/ ser kozi

Filet z pstrąga/ czarna soczewica/ groszek
zielony/ sos z palonego masła

Torcik malinowy/ chrupiąca czekolada/ puder
malinowy

Zestaw III 89 PLN

Terrina z Mangalicy/ marynowany rydz/ majonez
pietruszkowy/ prażona skóra

Filet z troci/ ziemniaki kruszone/ kapary/
szczypior/ sos z białego wina

Mascarpone/ kawa/ biszkopt/ czekolada



Zestaw IV 89 PLN

Śledź/ majonez estragonowy/ chrust z pietruszki/
marynowane jabłko

Udo z perliczki/ zapiekana ziemniaczana/
marmolada z czerwonej cebuli/ sos z czerwonego
wina

Jabłko/ słonecznik/ brusznica/ czekolada

Zestaw V 99 PLN

Łosoś wędzony/ majonez ziołowy/ kwaśna
śmietana/ szalotka

Polędwiczka wieprzowa/ konfitura cebulowa/
fondant ziemniaczany/ sos Porto

Brownie czekoladowe/ wiśnia/ wiśniówka/ lody
wiśniowe

Zestaw VI 99 PLN

Marynowana wołowina w ziołach/ karczochy/
pomidory suszone/ kapary/ parmezan

Dorsz/ potrawka z brokuła/ tapioka/ oliwa
koperkowa

Mus chałowy/ prądynka czekoladowa/ lody mango i
markuja



Polecane przez szefa kuchni
59 PLN

Szarpana mozzarella/ concasse z
pomidora/ rucolla/ zest cytrynowy

Udo z perliczki/ zapiekanka
ziemniaczana/ marmolada z czerwonej
cebuli/ sos z czerwonego wina

Torcik malinowy/ chrupiąca czekolada/
puder malinowy



FINGER FOOD



Zimne

Łosoś wędzony/ kwaśna śmietana/ szczypiorek
10 PLN

Tatar z tuńczyka/ szalotka/ pietruszka
16 PLN

Mus z wędzonego pstrąga/ jabłko/ ikra z pstrąga
10 PLN

Tatar z polędwicy wołowej/ rydz marynowany/
suszone żółtko
16 PLN

Schab sous vide/ pomidor suszony/ ser parmezan
10 PLN

Pierś z kaczki/ Porto/ pomarańcza azotowa
10 PLN

Kozi ser/ orzechy laskowe/ marmolada z czerwonej
cebuli
9 PLN

Ciecierzycy/ chili/ chips ziemniaczany
9 PLN



Ciepłe

Krewetki/ szalotka/ białe wino
10 PLN

Halibut/ kapary/ szczypiorek
16 PLN

Łosoś opalany/ awokado/ puder z natki
10 PLN

Perliczka/ tymianek/ czerwona cebula
10 PLN

Poliki wołowe confit/ chorizo/ koper włoski
16 PLN

Pierś z kaczki/ ziemniak wędzony/ prażynka ze skóry
wieprzowej 10 PLN

Sajgonki warzywne/ sos chili/ sezam
9 PLN

Quiche/ szpinak/ cebula
9 PLN



Słodkie

Philadelfia/ czekolada/ malina
9 PLN

Trufla/ czekolada/ borowik suszony
9 PLN

Solony karmel/ jabłko/ szczawik zajęczy
9 PLN

Mini ptyś/ kruszonka/ czekolada
9 PLN

Tartoletka z kajmakiem/ orzechy/ malina liofilizowana
9 PLN

Pralina/ wiśnia/ gorzka czekolada
9 PLN

Chatwa/ pomarańcza sycylijska/ czekolada
9 PLN

Serek Mascarpone/ kawa/ likier
9 PLN



**Polecane przez szefa kuchni
48 PLN/OS.**

Łosoś wędzony/ kwaśna śmietana/
szczypiorek

Kozi ser/ orzechy laskowe/ marmolada z
czerwonej cebuli

Krewetki/ szalotka/ białe wino

Pierś z kaczki/ ziemniak wędzony/ prażynka
ze skóry wieprzowej

Solony karmel/ jabłko/ szczawik zajęczy

Pralina/ wiśnia/ gorzka czekolada



ALKOHOLE I NAPOJE

PAKIETY NAPOI BEZALKOHOLOWYCH*

I

woda mineralna, kawa, herbata

II

woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe

III

woda mineralna, kawa, herbata, napoje
gazowane

IV

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

*Napoje w formie pakietu lub według
indywidualnego zużycia powinny
zostać dokupione do każdego posiłku.

NAPOJE BEZALKOHO- LOWE	CENA NETTO/OS.	
	DO LUNCHU	DO LUNCHU I KOLACJI
Zestaw I	14 PLN	25 PLN
Zestaw II	22 PLN	39 PLN
Zestaw III	22 PLN	39 PLN
Zestaw IV	30 PLN	43 PLN

PAKIETY ALKOHOLI W FORMIE OPEN BARU

I

Na przywitanie – kieliszek wina musującego

Wino Białe

Wino Czerwone

Piwo

Wódka

II

Na przywitanie – kieliszek wina musującego

Wino Białe

Wino Czerwone

Piwo

Wódka (2 rodzaje)

Gin

Whisky

Rum

Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)

III

Na przywitanie – kieliszek wina musującego

Wino białe

Wino czerwone

Piwo (Żywiec, Heineken)

Wódka (Findlandia, Żubrówka, Żołądkowa)

Gin (Bombay, Beefeater)

Whisky (Jack Daniels, Jameson, Johnny Walker)

Rum (Havana, Bacardi)

Tequila (El Jimador)

Likiery (Campari, Bailey's)

Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)

OPEN BAR	CENA NETTO/ OS.	
	DO 4 GODZIN	DO 8 GODZIN
Zestaw I	95 PLN	125 PLN
Zestaw II	130 PLN	180 PLN
Zestaw III	160 PLN	220 PLN



WINA BIAŁE



SERENELLO CHARDONNAY IGT VENETO
90 PLN

DONA JAVIERA BICENTENARIO, D.O. MAIPO VALLEY (CHARDONNAY), CHILE
120 PLN

CATENA ZAPATA ALAMOS TORRONTES, SALTA, (TORRONTES), ARGENTYNA,
130 PLN

TENUTA ULISSE PECORINO, I.G.P. TERRE DI CHIETI, (PECORINO), WŁOCHY,
130 PLN

CHÂTEAU PUY – SERVAIN CUVÉE TERREMENT BLANC, A.O.C. MONTRAVEL,
(SAUVIGNON GRIS, SÉMILLON), FRANCJA,
130 PLN

MEZZACORONA PG RISERVA, D.O.C. TRENTO, (PINOT GRIGIO), WŁOCHY,
140 PLN

WAKEFIELD ESTATE CHARDONNAY, CLARE VALLEY, (CHARDONNAY), AUSTRALIA,
155 PLN

LAWSON'S DRY HILLS RESERVE, MARLBOROUGH, (SAUVIGNON BLANC), NOWA ZELANDIA,
155 PLN



WINA CZERWONE



SERENELLO MERLOT IGT VENETO
90 PLN

ANTERRA, I.G.T. TERRE SICILIANE, (PINOT NOIR), WŁOCHY,
120 PLN

PRIMITIVO DOPPIO PASSO, I.G.T. SALENTO, (PRIMITIVO), WŁOCHY,
130 PLN

CHÂTEAU PUY – SERVAIN CUVÉE TERREMENT ROUGE, A.O.C. MONTRAVEL, (MERLOT, CAB.
FRANC, CAB. SAUVIGNON), FRANCJA,
150 PLN

ARIENZO BY MARQUÉS DE RISCAL CRIANZA, D.O.C.A. RIOJA, (TEMPRANILLO, GRACIANO,
MAZUELO), HISZPANIA,
150 PLN

BODEGA NORTON RESERVA, LUJÁN DE CUYO, (MALBEC), ARGENTYNA,
155 PLN

WAKEFIELD ESTATE, CLARE VALLEY, (CABERNET SAUVIGNON), AUSTRALIA,
160 PLN



PIWA



BROWAR AMBER APA (AMERICAN PALE ALE)*
19 PLN

BROWAR BYTÓW JASNE PEŁNE*
17 PLN

STAROGDAŃSKIE*
19 PLN

*PIWA BUTELKOWE 0,5 L.

PRZEDSTAWIONE POWYŻEJ ALKOHOLE SĄ CZĘŚCIĄ SZEROKIEJ OFERTY, KTÓRĄ
MOŻEMY PAŃSTWU ZAOFEROWAĆ. W PRZYPADKU ZAINTERESOWANIA POZOSTAŁYMI
ALKOHOLAMI, PROSIMY O KONTAKT.



SALE KONFERENCYJNO-BANKIETOWE

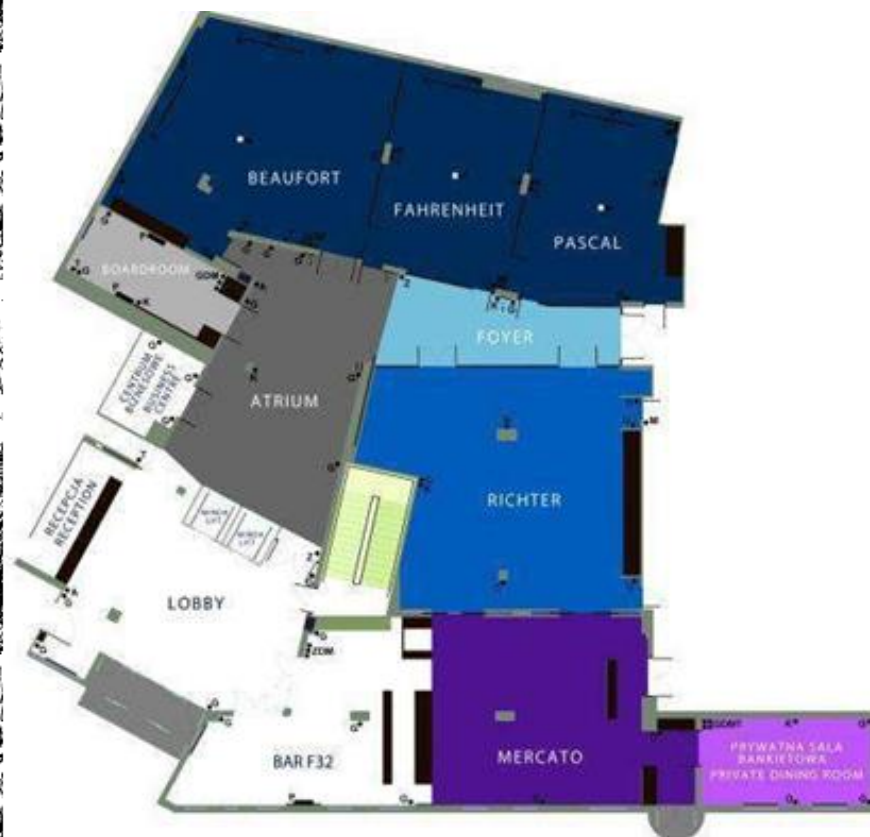
Odkryj idealne miejsce do organizacji konferencji, wystaw, przyjęć weselnych, pokazów mody czy bankietów.

Hilton Gdańsk oferuje światowej klasy standardy oraz doskonałą obsługę, gwarantującą powodzenie każdego spotkania.

Zapewniamy:

- Najnowocześniejsze wielofunkcyjne sale konferencyjne: Beaufort, Fahrenheit i Pascal.
- Ekskluzywną salę Boardroom idealną na spotkania zarządu.
- Elegancką salę bankietową Richter.
- Kameralną salę Private Dining Room z widokiem na Motławę.
- Przestronne atrium z wyjątkową rzeźbą świetlną „Seaflower” oraz funkcjonalne lobby.
- Letni taras Mercato z widokiem na serce starego Gdańska i Motławę. Zamknięcie przezroczystych ścian namiotu, ogrzewanie oraz dodatkowe oświetlenie na tarasie gwarantują organizację imprez pod zadaszeniem nawet dla 200 osób; od kwietnia do października).
- Unikatowy taras na 5. piętrze hotelu z niezapomnianym widokiem.
- Zaawansowaną technologię audiowizualną.
- Profesjonalną i przyjazną obsługę.
- Prosty system rezerwacji.

PLAN PRZESTRZENI KONFERENCYJNO-BANKIETOWEJ



MIEJSCE	CENA (PLN) WYNAJMU NETTO W SEZONIE (1.05-30.09)						
	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
RESTAURACJA MERCATO	8 000	8 000	8 000	9 000	12 000	12 000	7 000
BAR F32	8 000	8 000	8 000	9 000	10 000	10 000	7 000
BAR HIGH 5	8 000	8 000	8 000	9 000	15 000	15 000	7 000
TARAS MERCATO	6 000	6 000	8 000	8 000	10 000	10 000	8 000
TARAS F32	8 000	8 000	8 000	9 000	10 000	10 000	8 000

MIEJSCE	CENA (PLN) WYNAJMU NETTO PO SEZONIE (1.10-30.04)						
	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
RESTAURACJA MERCATO	7 000	8 000	8 000	8 000	10 000	10 000	7 000
BAR F32	7 000	8 000	8 000	8 000	10 000	10 000	7 000

BAR HIGH 5	Po sezonie wycena oraz dostępność tarasów są uzależnione od specyfiki spotkania oraz od warunków pogodowych. Oferta będzie rozpatrywana indywidualnie.
TARAS MERCATO	
TARAS F32	





SPRZĘT KONFERENCYJNY

Ekran (1 wliczony w cenę sali)
100 PLN

Rzutnik (1 wliczony w cenę sali)
200 PLN

Mikrofon bezprzewodowy (1 wliczony w cenę sali)
50 PLN

Flipchart (1 wliczony w cenę sali)
50 PLN

Parkiet (max wymiar parkietu - 56 m²)
1 000 PLN

Podest (max 10 elementów każdy 1x2m –
razem 20 m²)
500 PLN



KONTAKT

Hilton Gdańsk
Dział Sprzedaży

E: gdnhg_ds@hilton.com