

# OFERTA GASTRONOMICZNA

HILTON GDAŃSK, 2022



# Hilton Gdańsk



Każdego dnia spełniamy marzenia naszych gości i dbamy o dobre warunki dla biznesu. Oferujemy 5 sal konferencyjnych o łącznej powierzchni ponad 300 m<sup>2</sup>.

Hilton Gdańsk znajduje się w samym sercu Starego Miasta, nad Motławą, z widokiem na XV-wieczny Żuraw – najstynniejszy symbol Gdańska. Od Dworca Głównego dzieli nas nieco ponad kilometr, a od Portu Lotniczego im. Lecha Wałęsy 30 minut jazdy samochodem.

Jesteśmy tu dla Państwa. Mamy nadzieję, że dzięki naszemu zaangażowaniu i wyjątkowemu standardowi, staniemy się ważnym i niezapomnianym przystankiem na mapie Polski i świata.

# Restauracja

# Mercato



Przez to, że Gdańsk od zawsze był miastem portowym, można tu było znaleźć składniki i przyprawy z całego świata, z czego dawni gdańszczanie z chęcią korzystali. Dlatego my odwołujemy się do tej historii. Nie tyle do dań, lecz do produktów.

Menu zmieniamy zgodnie z porami roku, a dla naszego szefa kuchni, Dominika Karpika, liczy się nie tylko smak, ale także forma podania. Mercato to jedna z najbardziej nagradzanych i docenianych restauracji w Gdańsku, z największym wyborem win i alkoholi w Trójmieście.

# Przerwy kawowe

## I FRANCUSKA SŁODKA

Mix świeżo wypiekanych  
słodkich francuskich ciasteczek (3 rodzaje)  
Minipączusie z posypką  
Owoce sezonowe  
Kawa  
Herbata  
Woda mineralna

## II FRANCUSKA WYTRAWNA

Mix świeżo wypiekanych  
wytrawnych francuskich ciasteczek (3 rodzaje)  
Croissanty z serem i szynką  
Owoce sezonowe  
Kawa  
Herbata  
Woda mineralna

## III POLSKIE CIASTA Z CUKIERNI MERCATO

(3 rodzaje do wyboru)  
sernik, jabłecznik, placek drożdżowy z  
owocami i kruszonką, ciasto makowe, ciasto  
piernikowe,  
w-z, karpátka, ciasto makowe na kruchym  
spodzie  
Owoce sezonowe  
Kawa  
Herbata  
Woda mineralna

## IV FITNESS - WEGAŃSKA

(1 szt./os.)  
Deser obfitości z nasionami chia, jogurtem  
kokosowym, owocami i orzechami  
Trufle śliwkowe  
Kokosowe sezamki  
Czekoladowy pudding z tapioką  
Szarlotka z wanilią  
Owoce sezonowe  
Świeże soki owocowe oraz warzywne  
Kawa  
Herbata  
Woda mineralna

## V PRZERWA KANAPKOWA

(1 szt./os.)  
Croissant z szynką parmeńską,  
concasse pomidorowe z limonką  
Croissant z serem pleśniowym oraz  
chutney'em jabłkowym z kardamonem  
Tartinka z łososiem wędzonym, serkiem  
ziołowym i kawiozem z łososią  
Tartinka na pumperniku z tuńczykiem i  
kaparami  
Kosz owoców sezonowych  
Kawa  
Herbata  
Woda mineralna



# Fingerfood

## ZIMNE

1. Mostek wołowy w ziołach, majonez chorizo, piklowane grzyby, grzanka z bagietki
2. Ostrygi z dressigiem youzu, kawior z pstrąga
3. Kaszanka, kozi ser, marmolada z czerwonej cebuli, miód
4. Grillowana ośmiornica, pieczony bakłażan, ser manchego
5. Tatar wołowy, prażone chorizo, smażona sardela
6. Łosoś wędzony, kwaśna śmietana, szczypiorek, chilli, natka pietruszki, kiełki
7. Tatar z tuńczyka, sałatka z glonów, szalotka, pietruszka
8. Mus z wędzonego pstrąga, kompresowane w youzu jabłko, ikra z pstrąga
9. Schab sous vide, pomidor suszony w ziołach, ser parmezan, sos z gorczycą
10. Kozi ser, orzechy laskowe, marmolada z czerwonej cebuli, minisałatka
11. Ciecierzycy, chilli, chips ziemniaczany, warzywa

## CIEPŁE

1. Krewetki, szalotka, chilli, natka pietruszki, białe wino, masło, marakuja
2. Halibut, kapary, szczypiorek, espuma z ziemniaka
3. Łosoś opalany, sałatka goma wakame, suszony pomidor
4. Perliczka, tymianek, czerwona cebula,
5. Poliki z dzika confit, chorizo, koper włoski, orzech laskowy
6. Pierś z kaczki, ziemniak wędzony, prażynka ze skóry wieprzowej
7. Sajgonki warzywne, sos chilli, sezam
8. Bułka bao z warzywami i sosem ostrygowym
9. Bułka bao z szarpaną wieprzowiną, szalotką, szczypiorkiem i octem wiśniowym

## SŁODKIE

1. Grzybowa trufla na mlecznej czekoladzie, kruszona pistacja
2. Krem solony karmel, kompresowane jabłko
3. Miniptyś, mus gorzka czekolada, liofilizowana malina
4. Chałwa, pomarańcza sycylijska, czekolada mleczna
5. Mus z białej czekolady, mleczko kokosowe, prażynka, mleczna czekolada, ananas, malibu
6. Mus z mlecznej czekolady, pasta arachidowa, biszkopt czekoladowy, prażynka, jeżyna, whisky
7. Mus gorzka czekolada, biszkopt sacher, prażynka, wiśnie, alkohol wysokoprocentowy
8. Mus crème brûlée, biszkopt karmelowy, prażynka, malina
9. Mus marakuja, biszkopt waniliowy, prażynka, mango, limonka
10. Ciastko Oreo z musum rumowym



# Bufet



## DANIA ZIMNE

Mix sałat z warzywami, serem feta, pomidorkami koktajlowymi i dressingiem ziołowym  
Pomidory z mozzarellą, dressingiem balsamicznym i świeżą bazylią  
Sajgonki warzywne z sosem pietruszkowym i sosem kaparowym  
Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem  
Wolno gotowany schab z sosem tuńczykowym i kaparami  
Pieczywo  
Masło

## ZUPA

Rosół wołowo-drobiowy z warzywami i makaronem

## DANIA CIEPŁE

Wolno pieczone udko z kurczaka w ziołowym sosie pomidorowym  
Pieczony filet z pstrąga tęczowego z sosem maślanym  
Kasza pęczak z groszkiem, szalotką i serem bursztynowym  
Kolorowe warzywa z masłem pietruszkowym

## DESERY

Sernik z kruszonką czekoladową  
Ciasto orzechowe z malinami  
Sałatka owocowa  
Kosz owoców sezonowych

# Bufet ||



## **DANIA ZIMNE**

Krucha sałata z pomidorem, ogórkiem, oliwkami i serem halloumi  
z dressingiem koperkowym  
Grillowane warzywa z serem kozim i pesto bazyliowym  
Terrina z wieprzowiny duroc, marynowane rydze, oliwa ziołowa  
Marynowane oliwki i karczochy  
Pieczywo, masło

## **ZUPA**

Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym

## **DANIA CIEPŁE**

Karczek staropolski pieczony w ziołach z sosem pieprzowym  
Ragout z dziczyzny, grzyby leśne  
Gotowana polędwica z dorsza z sosem z białego wina i koperku  
Risotto cytrynowe  
Placki ziemniaczane z gremolată ziołową  
Brokuł z prażonymi orzechami i rodzynkami  
Pieczone marchewki w emulsji maślanej

## **DESERY**

Ciasto śmietankowe z galaretką owocową  
Deser bananowy z karmelem  
Karpátka  
Sałatka owocowa  
Kosz owoców sezonowych

# Bufet III



## DANIA ZIMNE

Schab wieprzowy wolno pieczony z kaparami, sałatką z kopru włoskiego i sosem tuńczykowym

Rolada z szarpanej kaczki z szalotką, szczypiorkiem i karmelizowanym jabłkiem  
Łosoś marynowany w ziołach z sosem sojowym, gorczycą i minisałatką

Mix sałat z grillowaną pierśią z kurczaka, grzankami pszennymi, dojrzewającym serem emilgrana oraz sosem kaparowym

Grillowana cukinia, bakłażan, czerwona cebula i papryka słodka zapiekane serem dojrzewającym z dressingiem ziołowym

Pieczywo, masło

## ZUPY

Zupa krem z białych warzyw z grzankami francuskimi i oliwą truflową

Rosół drobiowy z warzywami i domowym makaronem

## DANIA CIEPŁE

Wołowina w sosie własnym z pieczarkami, ogórkiem kiszonym i papryką słodką

Pieczony filet z łososia z kremowym sosem curry i salsą pomidorową

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

Kaszotto z zielonymi warzywami w emulsji maślanej z natką pietruszki

Czerwona kapusta z rodzynkami, winem i miodem

Kalafior gotowany na parze z palonym masłem i migdałami

Ziemniaki pieczone w ziołach

## DESERY

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Sernik królewski

Deser z mascarpone, frużeliną owocową i kruszonką

Ciasto jogurtowe z owocami

Owoce filetowane

Sałatka owocowa

Kosz owoców sezonowych



# Polski bufet



## DANIA ZIMNE

Pieczony schab wieprzowy nadziewany śliwką z ziołami i sosem miodowo-musztardowym  
Pieczony paszтет z sosem żurawinowym  
Sałatka jarzynowa z jakiem i ogórkiem konserwowym  
Filety śledziowe po kaszubsku  
Filety śledziowe w śmietanie z jabłkiem i karmelizowaną szalotką  
Ryba w sosie warzywno-pomidorowym  
Pieczony łosoś w galarecie z warzywami  
Pieczony mostek wołowy marynowany w papryce słodkiej i ostrej  
Selekcja serów regionalnych  
Buraczki, ogórki, grzyby marynowane  
Pieczywo, masło

## ZUPY

Barszcz biały na domowym zakwasie z białą kiełbasą i prawdziwkami  
Bulion z kaczki z warzywami korzeniowymi i domowym makaronem

## DANIA CIEPŁE

Zrazy wołowe z sosem chrzanowym  
Grillowana pierś z kurczaka, biały sos z rodzynkami  
Smażony filet z troci z pieczonym porem i jarmużem  
Ziemniaki z majerankiem i okrasą  
Kapusta zasmażana z kminkiem  
Czerwona kapusta z wiem i miodem  
Pierogi ruskie  
Pierogi z kapustą

## DESERY

Sernik z rodzynkami i wanilią  
Jabłecznik z cynamonem na kruchym spodzie  
Wuzetka z kremem waniliowym  
Ciasto makowe  
Sałatka owocowa  
Kosz owoców sezonowych

# Menu serwowane

## ZUPA

Krem pomidorowy z domowym pesto bazyliowym

## DANIE GŁÓWNE

Stek bavette, puree z marchwii, fondant ziemniaczany, jarmuż, zielone warzywa, sos demi-glace

## DESER

Ptyś z bitą śmietaną i sorbetem malinowym



# Menu serwowane ||

## PRZYSTAWKA

Śledź holenderski, kawior z jabłka i kardamonu, majonez z koperkiem, chrust z topinamburu, kawior z łososia, wędzone masło

## DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki, purée z wędzonego ziemniaka, gratin z buraka z serem dojrzewającym, krokiet mięsny, sos tymiankowy

## DESER

Tiramisu Mercato



# Menu serwowane III

## ZUPA

Krem z pieczonego ziemniaka, espuma z maślanki, granita jabłkowa, chrust ziemniaczany, kiszony topinambur, oliwa koperkowa

## DANIE GŁÓWNE

Łosoś jurajski, risotto ziołowe, szparagi, sos curry

## DESER

Mus chałwowy z chrupiącym sezamem i sorbetem mango-marakuja



# Menu wegetariańskie

## PRZYSTAWKA

Sałatka z pieczonych warzyw, pomidory koktajlowe z tymiankiem, hummus, szalotka, słodka papryka, kozi ser

## DANIE GŁÓWNE

Pierozki z ricottą, orzechami i szczypiorkiem, sos na miodzie z rodzynkami i Burbonem

## DESER

Ciastko pralinowe, chrupiąca czekolada, sorbet malinowy



# Menu wegańskie

## PRZYSTAWKA

Stek z kalafiora, espuma z marchwi, liofilizowana malina, pesto z rukoli, piklowany burak

## DANIE GŁÓWNE

Pszenica, tymianek, marynowana marchew, chips z topinamburu, sos z buraka ćwikłowego, oliwa lubczykowa

## DESER

Szarlotka wegańska z sorbetem z owoców leśnych





# 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.

Soki, napoje gazowane oraz kawę/herbatę/wodę serwujemy w bufecie



# Open bar

**Do wyboru pakiet 3 h lub 6 h**

Kieliszek Prosecco na powitanie

I

Wino białe (Casa de la Vega Macabeo/Verdejo)

Wino czerwone (Casa de la Vega Garnacha)

Pakiet napojów: kawa, herbata, woda mineralna

II

Wino białe (Casa de la Vega Macabeo/Verdejo)

Wino czerwone (Casa de la Vega Garnacha)

Pakiet napojów: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje typu soft

III

Wino białe (Casa de la Vega Macabeo/Verdejo)

Wino czerwone (Casa de la Vega Garnacha)

Piwo (Żywiec)

Pakiet napojów: kawa, herbata, woda mineralna

IV

Wino białe (Casa de la Vega Macabeo/Verdejo)

Wino czerwone (Casa de la Vega Garnacha)

Piwo (Żywiec)

Pakiet napojów: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje typu soft

V

Kieliszek musujący (Prosecco)

Wino białe (Casa de la Vega Macabeo/Verdejo)

Wino czerwone (Casa de la Vega Garnacha)

Wódka (Wyborowa)

Pakiet napojów: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje typu soft



# Więcej zdjęć i filmów



Zachęcamy do sprawdzenia galerii zdjęć na naszej stronie internetowej, Facebooku i Instagramie oraz filmów zamieszczonych na YouTube.



<https://hiltongdansk.pl/galeria/>



Hilton Gdańsk



hilton\_gdansk



Hilton Gdańsk