

OFERTA KONFERENCYJNO-BANKIETOWA

HILTON GDAŃSK 2023




Hilton
GDANSK

Hilton Gdańsk



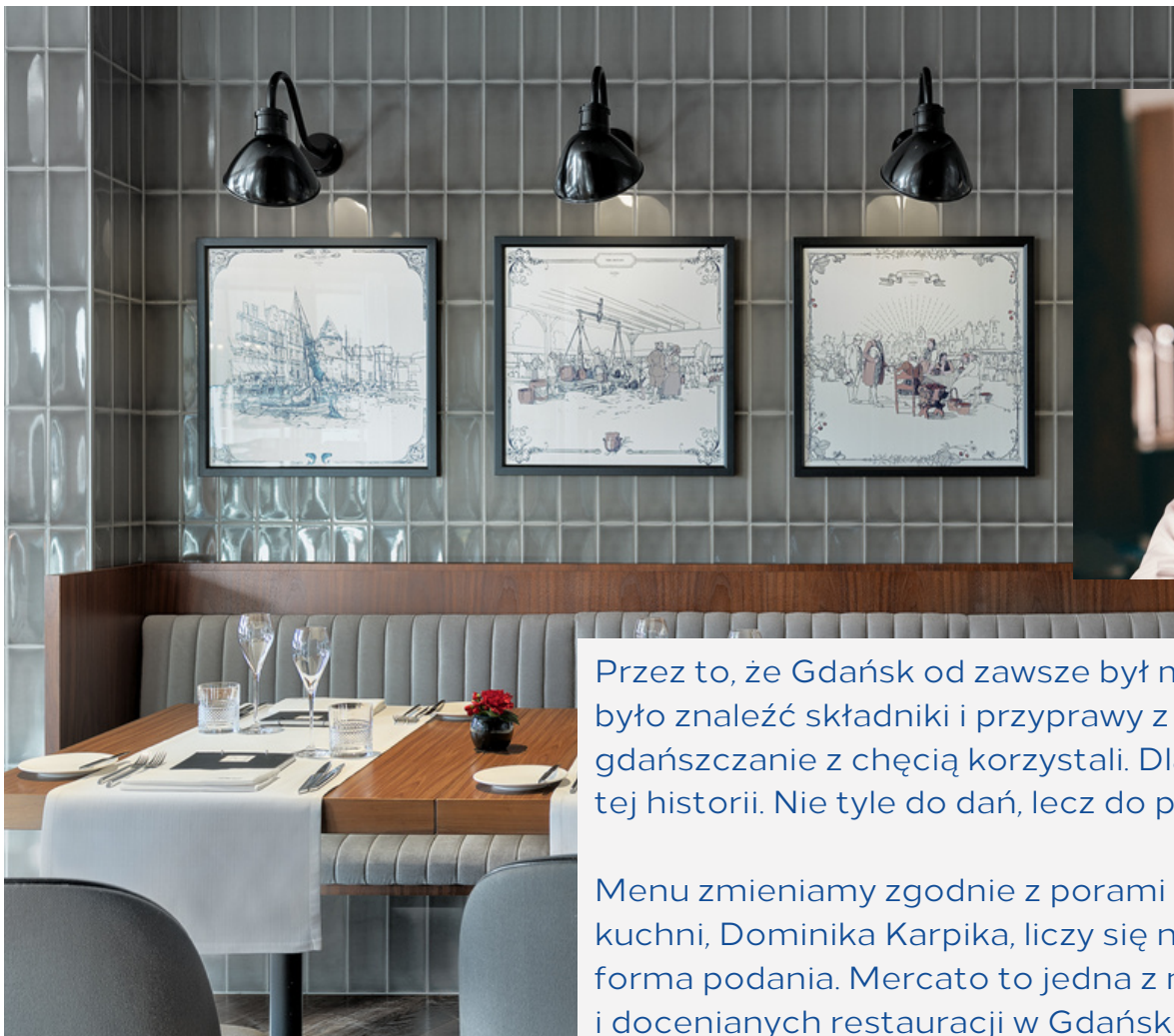
Każdego dnia spełniamy marzenia naszych gości i dbamy o dobre warunki dla biznesu. Oferujemy 5 sal konferencyjnych o łącznej powierzchni ponad 300 m².

Hilton Gdańsk znajduje się w samym sercu Starego Miasta, nad Motławą, z widokiem na XV-wieczny Żuraw – najśłynniejszy 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

| SŁODKO - SŁONO 49 PLN/ 69 PLN/ 129 PLN*

Mix świeżo wypiekanych
słodkich i wytrawnych francuskich ciasteczek.

Słódkie mini muffiny

Owoce sezonowe

Kawa

Herbata

Woda mineralna

|| POLSKIE CIASTA 63 PLN/ 89 PLN/ 149 PLN*

Do wyboru 3 rodzaje spośród:

sernik,

jabłecznik,

marchewkowe,

ciasto makowe,

w-z,

karpátka,

ciasto czekoladowe z kremem waniliowym.

Owoce sezonowe

Kawa

Herbata

Woda mineralna

*przerwa jednorazowa / do 4 godzin / całodzienna

Przerwy Kawowe



SKOMPONUJ SWOJĄ PRZERWĘ

wybierz 3 - 53 PLN / 73 PLN / 155 PLN *

wybierz 5 - 73 PLN / 93 PLN / 165 PLN *

Do wyboru:

Mini sałatka z goma wakame i krewetkami
Mini sałatka cezar z kurczakiem
Mini sałatka grecka z fetą
Świeże warzywa z dipami
Humus dwóch smakach z podpłomykiem
Świeże soki owocowe (jabłko, pomarańcz)
Świeże soki warzywne (marchew, burak, ogórek)
Brioche z kozim serem i marmoladą z czerwonej cebuli
Owoce sezonowe filetowane
Brioche z pieczonym indykiem i sosem żurawinowym
Sery regionalne krowie oraz kozie z owocami i miodem
Bagietka pszenna z wędzonym łososiem i warzywami
Bagietka pełnoziarnista z camembertem sałatą i owocami

Sernik
Jabłecznik
Ciasto marchewkowe z kremem
W-Z
Karpátka
Ciasto czekoladowe z kremem waniliowym

Kawa, herbata, woda mineralna

*przerwa jednorazowa / do 4 godzin / całodzienna

Bufet |

129 PLN



BUFET SAŁATKOWY:

mix sałat, kiełki, pomidor, ogórek, papryka, tofu, grzanki pszenne, oliwy smakowe, sosy i dresingi.

Pieczywo | Masło | Kosz owoców

DANIA CIEPŁE

do wyboru 2 dania z:

Pulpeciki wieprzowe w sosie pieczarkowym
Udko z kurczaka w sosie ziołowym
Karmazyn w sosie koperkowym
Pstrąg pieczony z sosem cytrynowym

DODATKI

do wyboru 3 dania z:

Pieczone warzywa korzenne z gremolatą ziołową
Kolorowe warzywa z masłem
Gotowane ziemniaki z masłem koperkowym
Ziemniaki pieczone z masłem pietruszkowym
Kopytka z masłem
Risotto z ziołami

ZUPA

do wyboru 1 z:

Rosół z warzywami i makaronem
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

DESERY

do wyboru 3 dania z:

Eton mess
Sernik tradycyjny Sałatka owocowa
Owoce filetowane
Ciasto czekoladowe z owocami i musem śmietankowym

PODAJEMY CENY NETTO ZA OSOBĘ. DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ. OFERTA DLA MIN. 25 OSÓB. PRZY GRUPIE MNIEJSZEJ BUFETY BĘDĄ WYCENIANE INDYWIDUALNIE. BUFETY UZUPEŁNIANE SĄ PRZEZ PIERWSZĄ GODZINĘ SPOTKANIA. KAŻDA DODATKOWA GODZINA PŁATNA JEST 30 PLN NETTO/OS.

www.hiltongdansk.pl

Bufet ||

139 PLN



BUFET SAŁATKOWY:

mix sałat, kiełki, pomidor, ogórek, papryka, tofu, grzanki pszenne, oliwy smakowe, sosy i dresingi.

Pieczyno | Masło | Kosz owoców

DANIA CIEPŁE

do wyboru 2 dania z:

Duszone bitki wieprzowe w sosie własnym
Karczek staropolski w sosie pieprzowym
Ragout z indyka
Miruna pieczona z sosem białego wina i pora
Dorsz czerniak pieczony z sosem cytrynowym i oliwą koperkową

DODATKI

do wyboru 3 dania z:

Fasolka szparagowa z palonym masłem i pietruszką
Pieczony marchewki w emulsji maślanej
Brokuł z prażonymi orzechami i rodzynkami
Ziemniaki pieczone z masłem pietruszkowym
Makron penne w sosie pomidorowym
Risotto cytrynowe z dojrzewającym serem

ZUPA

do wyboru 1 z:

Rosół z trzech mięs z makaronem i warzywami

Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą ziołową

Żurek staropolski z białą kiełbasą i ziemniakami

DESERY

do wyboru 3 z:

Eton mess
Ciasto śmietankowe z galaretką
Deser bananowy z karmelem
Sernik tradycyjny
Sałatka owocowa
Owoce filetowane
Ciasto czekoladowe z owocami i mussem śmietankowym

PODAJEMY CENY NETTO ZA OSOBĘ. DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ. OFERTA DLA MIN. 25 OSÓB. PRZY GRUPIE MNIEJSZEJ BUFETY BĘDĄ WYCENIANE INDYWIDUALNIE. BUFETY UZUPEŁNIANE SĄ PRZEZ PIERWSZĄ GODZINĘ SPOTKANIA. KAŻDA DODATKOWA GODZINA PŁATNA JEST 30 PLN NETTO/OS.

www.hiltongdansk.pl

Bufet |||

159 PLN



BUFET SAŁATKOWY:

mix sałat, kiełki, pomidor, ogórek, papryka, tofu, grzanki pszenne, oliwy smakowe, sosy i dresingi.

Pieczywo | Masło | Kosz owoców

DANIA CIEPŁE

do wyboru 2 dania z:

Pierś z kurczaka w sosie tymiankowym
Pieczona pierś z indyka z sosem żółtego curry
Pieczona szynka w sosie chrzanowym
Ragout z dziczyzny
Dorsz pieczony z sosem porowym
Łosoś pieczony z sosem koperkowym

DODATKI

do wyboru 3 dania z:

Pieczone warzywa korzenne z gremolatą ziołową
Kalafior i brokuł z masłem i migdałami
ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Kasza pęczak z ziołami
Placki ziemniaczane z dipami
Risotto dojrzewającym serem i oliwą truflową

ZUPA

do wyboru 1 z:

Zupa minestrone

Krem z grzybów z oliwą truflową i grzankami

Zupa rybna na mleku kokosowym i chili

DESERY

do wyboru 4 z:

Eton mess
Ciasto śmietankowe z galaretką
Deser bananowy z karmelem
Sernik tradycyjny
Sałatka owocowa
Owoce filetowane
Ciasto czekoladowe z owocami i musem śmietankowym

PODAJEMY CENY NETTO ZA OSOBĘ. DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ. OFERTA DLA MIN. 25 OSÓB. PRZY GRUPIE MNIEJSZEJ BUFETY BĘDĄ WYCENIANE INDYWIDUALNIE. BUFETY UZUPEŁNIANE SĄ PRZEZ PIERWSZĄ GODZINĘ SPOTKANIA. KAŻDA DODATKOWA GODZINA PŁATNA JEST 30 PLN NETTO/OS.

www.hiltongdansk.pl

ZIMNY BUFET

1. Quiche z warzywami
2. Marynowany łosoś z ziołami
3. Selekcja serów krowich i kozich z miodem i paluszkami grissini
4. Humus paprykowy i ziołowy
5. Sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem
6. Rolada drobiowa z ziołami
7. Rilletes wieprzowe z czosnkiem i majerankiem
8. Wolno gotowany schab z sosem tuńczykowym
9. Pieczony mostek wołowy z dresingiem ziołowym
10. Nóżki w galarecie
11. Selekcja włoskich wędlin z oliwkami
12. Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
13. Śledź w oleju z rodzynkami cebulą i papryką
14. Łosoś w galarecie
15. Smalec w dwóch smakach
16. Sałatka z tuńczykiem jajkiem i fasolka szparagową
17. Sałatka z kurczakiem z sosem kaparowym i grzankami
18. Quishe z kurczakiem

BUFET SAŁATKOWY:

mix sałat, kiełki, pomidor, ogórek, papryka, tofu, grzanki pszenne, oliwy smakowe, sosy i dresingi.

Pieczyno | Masło | Kosz owoców

OPCJE DO WYBORU:

Jako bufet zimny:

6 dań - 99 PLN

8 dań - 118 PLN

Jako dodatek do bufetu ciepłego:

4 dania - 59 PLN

5 dań - 69 PLN



PODAJEMY CENY NETTO ZA OSOBĘ. DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ. OFERTA DLA MIN. 25 OSÓB. PRZY GRUPIE MNIEJSZEJ BUFETY BĘDĄ WYCENIANE INDYWIDUALNIE. BUFETY UZUPEŁNIANE SĄ PRZEZ PIERWSZĄ GODZINĘ SPOTKANIA. KAŻDA DODATKOWA GODZINA PŁATNA JEST 30 PLN NETTO/OS.

Menu serwowane

129 PLN

ZUPA

Rosół z trzech mięs z makaronem warzywami i mięsem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka, puree ziemniaczane, jarmuż, zielone warzywa,
sos demi-glace

DESER

Szarlotka z bita śmietaną i lodami waniliowymi



Menu serwowane ||

139 PLN

PRZYSTAWKA

Śledź bismarck marynowany w syropie z maślanką i kawiozem z pstrąga

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki, czerwona kapusta, fondant z ziemniaka, sos tymiankowy

DESER

Tiramisu Mercato



Menu serwowane III

159 PLN

ZUPA

Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą ziołową

DANIE GŁÓWNE

Łosoś smażony, risotto ziołowe, zielone warzywa, sos curry

DESER

Torcik czekoladowo – orzechowy z sorbetem malinowym



Menu wegetariańskie

129 PLN

PRZYSTAWKA

Pierozki z grzybami, smażone shimej w emulsji tymiankowej chips cebula

DANIE GŁÓWNE

Stek z kalafiora z orzechami, rodzynkami i mikro sałatką

DESER

Ciastko bazyliowe z yuzu, granita seler, kompresowane jabłko



Skomponuj własny zestaw

DESER

- | | |
|---|--------|
| 1. Pieczony sernik z wiejskiego twarogu / lody bakaliowe | 33 PLN |
| 2. Ciastko bazyliowe z yuzu, granita seler, kompresowane jabłko | 33 PLN |
| 3. Torcik czekoladowo – orzechowy z sorbetem malinowym | 33 PLN |
| 4. Szarlotka z bita śmietaną i lodami waniliowymi | 33 PLN |
| 5. Tiramisu Mercato | 33 PLN |

ZUPA

- | | |
|---|--------|
| 6. Krem pomidorowy z parmezanem i pesto bazyliowym | 39 PLN |
| 7. Żurek z białą kiełbasa i jajkiem | 39 PLN |
| 8. Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą ziołową | 39 PLN |
| 9. Rosół z trzech mięs z makaronem warzywami i mięsem | 39 PLN |



Skomponuj własny zestaw

DANIE GŁÓWNE

10. Stek z kalafiora z orzechami, rodzynkami i mikro sałatką	57 PLN
11. Risotto grzybowe z dojrzewającym serem	69 PLN
12. Pierożki z grzybami, smażone shimej w emulsji tymiankowej, chips cebula	39 PLN
13. Wolno pieczony schab z sosem tuńczykowym i dojrzewającym serem	39 PLN
14. Udko z kaczki, czerwona kapusta, fondant z ziemniaka, sos tymiankowy	67 PLN
15. Łosoś smażony, risotto ziołowe, zielone warzywa, sos curry	87 PLN
16. Pstrąg smażony z puree ziemniaczanym, zielonymi warzywami i sosem cytrynowym	69 PLN
17. Pierś z kurczaka, puree ziemniaczane, jarmuż, zielone warzywa, sos demi-glace	57 PLN
18. Śledź bismarck marynowany w syropie z maślanką i kawiozem z pstrąga	39 PLN
19. Rybne klopsiki, młody ziemniak, fasolka szparagowa, pak choy, sos rybny z koperkiem	59 PLN





Pakiety napoi bezalkoholowych

I 27 PLN

woda mineralna, kawa, herbata

II 37 PLN

woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe

III 37 PLN

woda mineralna, kawa, herbata, napoje gazowane

IV 46 PLN

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

Podczas wyboru menu serwowanego lub w formie bufetu pakiet napoi jest obligatoryjny.



Open bar

**Do wyboru pakiet 3 h lub 6 h.
Pakiety alkoholi serwujemy
wyłącznie przy barze.**

I 179/199 PLN

Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe, wino czerwone
Piwo
Wódka

II 219/279 PLN

Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe, wino czerwone
Piwo
Wódka
Gin
Whisky
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)

III 289/319 PLN

Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe, wino czerwone
Piwo
Wódka
Gin
Whisky
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)
Rum
Tequila
Likiery (do wyboru 2 rodzaje)

W cenę każdego pakietu alkoholi wliczone są:
Woda mineralna
Kawa, herbata
Soki owocowe i napoje gazowane.

PODAJEMY CENY NETTO ZA OSOBĘ. DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ.
OFERTA DLA MIN. 25 OSÓB. PRZY GRUPIE MNIEJSZEJ OPEN BAR BĘDZIE WYCENIANY INDYWIDUALNIE

www.hiltongdansk.pl

Więcej zdjęć i filmów



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



[Hilton Gdańsk](#)



[hilton_gdansk](#)



[Hilton Gdańsk](#)