



WIGILIA FIRMOWA

PRZEŻYJ
NIEZAPOMNIANĄ
WIGILIĘ FIRMOWĄ W
HILTON GDAŃSK –
OTOCZONY
ŚWIĄTECZNĄ MAGIĄ,
DELEKTUJ SIĘ
WYŚMIENITYMI
POTRAWAMI
I DOSKONAŁĄ
ATMOSFERĄ.



TARG RYBNY 1, GDANSK, POLAND
TEL. 58 778 73 37
TEL. 58 778 73 38
E-MAIL: GDNHG_DS@HILTON.COM

PRZYSTAWKA

TATAR Z ŁOSOSIA Z MAJONEZEM KOPERKOWYM, SZALOTKĄ, GRILLOWANĄ BRIOSZKĄ I MASŁEM ZIOŁOWYM

ŚLEDŹ MARYNOWANY W SYROPIE Z MIKRO SAŁATKĄ ORAZ MARYNOWANYM BURAKIEM I OGÓRKIEM



MARYNOWANY ŁOSOŚ W ZIOŁACH Z KARCZOCHAMI Z PALONEGO MASŁA I KOMPRESOWANYM JABŁKIEM



ZUPA

BARSZCZ CZERWONY:
Z USZKAMI Z KAPUSTĄ  LUB PIELMIENI Z MIĘSEM

KREM Z DYNI HOKKAIDO ORAZ DYNI PIŻMOWEJ NA MLECZKU KOKOSOWYM Z IMBIREM



ZALEWAJKA ŻYTNIA NA WYWARZE MIĘSNYM Z JAJKIEM I GRZYBAMI ORAZ ZIEMNIAKAMI

DANIE GŁÓWNE

PIEROŻKI GYOZA Z KREWETKAMI I SAŁATKĄ GOMA WAKAME

PIEROŻKI GYOZA Z KACZKĄ I SOSEM CIEŁĘCYM ORAZ HOISIN

TRADYCYJNE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI W SOSIE GRZYBOWYM



TRADYCYJNE PIEROGI Z MIĘSEM Z OKRASĄ I MIKRO SAŁATKĄ

KACZE UDO, KAPUSTA CZERWONA Z MIODEM, GRATIN Z BURAKA Z SEREM DOJRZEWAJĄCYM I SOSEM TYMIANKOWYM

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE TYMIANKOWYM Z ZIEMNIAKAMI, LA RATE W EMULSJI MAŚLANEJ Z KOPERKIEM



WOLNO GOTOWANE POLICZKI WOŁOWE Z PUREE BURACZANYM I PLACUSZKIEM TWAROGOWYM ORAZ MARYNOWANĄ MARCHEWKĄ



RISOTTO GRZYBOWE Z TRUFLĄ ZIMOWĄ ORAZ SEREM DOJRZEWAJĄCYM



DESER

PIECZONY SERNIK Z WIEJSKIEGO TWAROGU Z LODAMI BAKALIOWYMI

SZARLOTKA Z LODAMI CYNAMONOWYMI

WSZYSTKIE DANIA ZAWIERAJĄ LAKTOZĘ

SKOMPONUJ SWÓJ ZESTAW:

3-DANIOWY 179 PLN
4-DANIOWY 219 PLN
5-DANIOWY 279 PLN

BUFET ZIMNY

BUFET SAŁATKOWY :

MIX SAŁAT, KIEŁKI, POMIDOR, OGÓREK, PAPRYKA, TOFU, GRZANKI PSZENNE,
OLIWY SMAKOWE, SOSY I DRESSINGI

TAPENADA Z POMIDORÓW I OLIWEK



ŁOSOŚ WĘDZONY Z MAŚLANYM PIECZYWEM

VOL-AU-VENT Z PASTĄ RYBNĄ I SAŁATKĄ GOMA WAKAME

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM I KORNISZONAMI

RYBA PO GRECKU

DORSZ SMAŻONY W CIEŚCIE W ZALEWIE OCTOWEJ

ĆWIKŁA Z CHRZANEM, MARYNOWANE GRZYBY

PIECZYWO, MASŁO

ZUPA

ZUPA RYBNA NA MLECZKU KOKOSOWYM Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ I LIŚĆMI KAFIRU

DANIE GŁÓWNE

PIECZONY ŁOSOŚ Z SOSEM KOPERKOWYM I SMAŻONYM PAK CHOI

MAKRELA PIECZONA Z RATATOUILLE WARZYWNYM

MIRUNA W CIEŚCIE Z SALSĄ OGÓRKOWĄ

BITKI WIEPRZOWE W SOSIE GRZYBOWYM

KOTLECICKI WARZYWNE W SOSIE KOPERKOWYM



RYŻ CYTRYNOWY



PUREE ZIEMNIACZANE



DESER

SERNIK KRÓLEWSKI

DESER MAKOWY NA MASCARPONE Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ I BAKALIAMI

CIASTO ORZECHOWE Z KREMEM MIGDAŁOWYM

OWOCE FILETOWANE



KOSZ OWOCÓW



TIRAMISU

KOMPOT Z SUSZU

BUFET

ŁAWY MIĘSNE:

BUFET ZIMNY

BUFET SAŁATKOWY : MIX SAŁAT, KIEŁKI, POMIDOR, OGÓREK, PAPRYKA, TOFU, GRZANKI PSZENNE, OLIWY SMAKOWE, SOSY I DRESSINGI

TAPENADA Z POMIDORÓW I OLIWEK



PIECZYWO MASLANE Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ I MARYNOWANĄ CEBULKĄ

VOL-AU-VENT Z TATAREM WOŁOWYM I MARYNOWANYMI PIECZARKAMI

PIECZONY SCHAB W SOSIE TUŃCZYKOWYM Z PALUSZKAMI GRISSINI

ROLADA DROBIOWA Z BAKALIAMI I SEREM FETA

ŁOSOŚ Z WARZYWAMI W GALARECIE

SAŁATKA JARZYNOWA Z MUSZTARDĄ



ĆWIKŁA Z CHRZANEM, MARYNOWANE GRZYBY

PIECZYWO, MASŁO

ZUPA

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z MAKARONEM I WARZYWAMI

KREM Z DYNI NA MLECZKU KOKOSOWYM Z IMBIREM I CHILI



DANIE GŁÓWNE

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI



PIEROGI Z TWAROGIEM CEBULĄ I OKRASĄ

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI



KOTLECICKI WARZYNNE W SOSIE KOPERKOWYM



KOPYTKA Z OKRASĄ Z BOCZKU WĘDZONEGO I CEBULKI

ŚWIĄTECZNA ROLADA WOŁOWA Z GRZYBAMI W ŚMIETANIE

PIECZONA SZYNKA W SOSIE CHRZANOWYM

DESERY

TORT PIERNIKOWY

JABŁECZNIK Z CYNAMONEM

SERNIK KRÓLEWSKI

DESER MAKOWY NA MASCARPONE Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ I BAKALIAMI

CIASTO ORZECHOWE Z KREMEM MIGDAŁOWYM

TIRAMISU

OWOCE FILETOWANE



KOSZ OWOCÓW



KOMPOT Z SUSZU

239 PLN / OSOBA

BUFET ZIMNY

BUFET SAŁATKOWY : MIX SAŁAT, KIEŁKI, POMIDOR, OGÓREK, PAPRYKA, TOFU, GRZANKI PSZENNE, OLIWY SMAKOWE, SOSY I DRESSINGI

TAPENADA Z POMIDORÓW I OLIWEK Z GRZANKAMI

VOL-AU-VENT Z PIECZONYM BAKŁAŻANEM

CARPACIO Z BURAKA Z FETĄ I ZIOŁOWĄ OLIWĄ



SAŁATKA JARZYNOWA Z MUSZTARDĄ

SAŁATKA Z KASZĄ KUS KUS WARZYWAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI

ĆWIKŁA Z CHRZANEM, MARYNOWANE GRZYBY

PIECZYWO, MASŁO

ZUPA

MINISTRONE

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GREMOLATĄ ZIOŁOWĄ



DANIE GŁÓWNE

RISOTTO Z GRZEBAMI I DOJRZEWAJĄCYM SEREM

PIEROGI PUNJABI SAMOSA

GNOCCHI W SOSIE 4 SERÓW

GRATINE ZIEMNIACZANY Z SOSEM TZATZIKI

RATATOUILLE WARZYNNE

DESER

JABŁECZNIK Z CYNAMONEM

SERNIK KRÓLEWSKI

DESER MAKOWY NA MASKARPONE Z POLEWĄ CZEKOŁADOWĄ I BAKALIAMI

OWOCE FILETOWANE



KOSZ OWOCÓW



KOMPOT Z SUSZU



BUFET

POWIĘKSZ SWÓJ BUFET:

17 PLN/SZT:

ZIMNY:

SAŁATKA ŚLEDZIOWA 

ŚWIĄTECZNE JAJA FASZEROWANE WĘDZONĄ RYBĄ 

SAŁATKA MAKARONOWA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM

ŚLEDŹ Z JABŁKIEM I CEBULĄ 

SAŁATKA JARZYNOWA  

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM I KORNISZONAMI 

MARYNOWANY W ZIOŁACH ŁOSOŚ 

20 PLN/SZT:

ZUPA:

ZUPA GRZYBOWA Z ZIEMNIAKAMI I BOCZKIEM

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z MAKARONEM I WARZYSKAMI

KREM GRZYBOWY Z GRZANKAMI I OLIWĄ ZIOŁOWĄ 

BARSZCZ, KROKIET Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

19 PLN/SZT:

CIEPŁY:

PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 

PIEROGI Z TWAROGIEM I CEBULĄ 

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z PIETRUSZKĄ I MASŁEM  

KASZA GRYCZANA Z BOCZNIKIEM I CEBULĄ  

KAPUSTA ZASMAŻANA  

22 PLN/SZT:

CIEPŁY:

FILET Z ŁOSOSIA W SOSIE KAFIROWYM 

PIECZONY INDEK Z KARMELIZOWANĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ Z RODZYNKAMI

KARMAZYN W SOSIE KOPERKOWYM  

KARCZEK STAROPOLSKI W SOSIE PIEPRZOWYM 

19 PLN/SZT:

DESER:

SZARLOTKA NA KRUCHYM SPODZIE 

TRADYCYJNY SERNIK Z KANDYZOWANĄ POMARAŃCZĄ 

CIASTO MARCHEWKOWE Z KREMEM ŚMIETANOWYM

SERNIK KRÓLEWSKI 

TORT PIERNIKOWY 

CENA ZA SZTUKĘ W DANEJ KATEGORII.

ALKOHOLOWE

PROSECCO

35 PLN

GRZANIEC: GRZANE WINO, POMARAŃCZA, GOŹDZIKI, PRZYPRAWY

35 PLN

HOT GOLD: AMARETTO, SOK POMARANCZOWY, LASKA CYNAMONU

45 PLN

HOT JAMESON: JAMESON, CYTRYNA, MIÓD, GOŹDZIKI

49 PLN

BEZALKOHOLOWE

ZESTAW I

KAWA, HERBATA, WODA

27PLN

ZESTAW II

KAWA, HERBATA, WODA, SOKI, NAPOJE GAZOWANE

46 PLN

CENY PODANE SĄ W NETTO ZA OSOBĘ.