OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Sprawdź, co możemy
dla Ciebie zrobić
i celebruj najważniejsze
momenty w Hilton Gdańsk.



HILTON GDAŃSK
RESTAURACJA

REJS MOTŁAWĄ



AMUSE-BOUCHE

PRZYSTAWKA

MARYNOWANA POLĘDWICA WOŁOWA |
PIKLOWANE GRZYBY SHIMEI|
ZALEWA SŁODKO KWAŚNA | DOJRZEWAJĄCY SER |
OLIWA POMACE

ZUPA

ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY | WARZYWA |
PIEROŻKEK MIĘSNY

RYBA

PIECZONY ŁOSOŚ JURAJSKI | DZIKI BROKUŁ|
RISOTTO LIMONKOWE I SER EMILGRANA | SOS CURRY

MIĘSO

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA | SOS GRZYBOWY|
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA I PIECZARKA BRUNATNA

DESER

LODY PALONE MASŁO | KREM ADWOKAT | CZARNE KAKAO |
WIŚNIA

PETIT FOUR

229 PLN/ OSOBA

REJS WISŁĄ



AMUSE-BOUCHE

PRZYSTAWKA

PIEROŻKI Z CIASTA MAKARONOWEGO |
BOROWIK | PODGRZYBEK | SOS MAŚLANY |
FERMENTOWANY CZOSNEK | PUDER Z CZARNEJ KURKI |
PIANA TRUFLOWA

ZUPA

BISQUE Z LANGUSTYNEK | LODY POPCORN

RYBA

HALIBUT Z MAKARONEM FREGOLA |
SOSEM VELOUTE | SZAMPAN | KAWIOR Z JESIOTRA

MIĘSO

LUZOWANE UDKO Z KACZKI | PUREE BURACZANE |MALINY |
ZIEMNIAK | TYMIANEK | GRZYBY | EMULSJA MAŚLANA

DESER

WĘDZONA JAGODA | TONKA | BIAŁA CZEKOLADA | LIMONKA

PETIT FOUR

369 PLN/ OSOBA

SPACER ULICĄ MARIACKĄ



MICHELIN 2024

AMOUSE BOUCHE

ŚLEDŹ
OLIWA KOPER | KARCZOCH | OGÓREK | MAŚLANKA | KAWIOR Z PSTRĄGA

ZUPA SZCZAWIOWA
KROKIET ZIEMNIACZANY | OGÓREK KISZONY | JAJKO PRZEPIÓRCZE | MAŚLANKA | OLIWA KOPER

SKOK Z KRÓLIKA
ZIEMNIAK | TRUFLA | CRÈME FRESH | GRZYBY

Truskawka kaszubska
WANILIA | LAWENDA | MIĘTA

PETITS FOURS

429 PLN/ OSOBA

MENU SŁODKIE



TORT

Oferujemy torty weselne i okazjonalne.

Nasze wypieki powstają w naszej własnej cukierni, gdzie doświadczone cukierniczki, zdobywające liczne nagrody na prestiżowych targach, takich jak Sweet Expo (1. miejsce w 2024 r., 3.miejsce w 2023 r.), tworzą prawdziwe dzieła sztuki.
Każdy tort to połączenie najwyższej jakości składników, dopracowanej receptury i wyjątkowego wyglądu.

Cena: 249 PLN za 900 g

Jeśli poszukujesz czegoś specjalnego, zapraszamy do zapytania o smaki sezonowe –
z przyjemnością dostosujemy naszą ofertę do Twoich potrzeb i preferencji.

SMAKI:

Mus biała czekolada
mleczko kokosowe | prażynka |
mleczna czekolada | ananas | Malibu

Mus mleczna czekolada
pasta arachidowa | biszkopt
czekolada | prażynka | jeżyna |
whisky

Mus gorzka czekolada
biszkopt Sacher|prażynka|wiśnie|
alkohol wysokoprocentowy

Mus Crème brûlée
biszkopt karmelowy|prażynka |
malina

Mus marakuja
biszkopt waniliowy |prażynka|
mango | limonka

PAKIETY NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

I 28 PLN
woda mineralna, kawa, herbata

II 41 PLN
woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe

III 41 PLN
woda mineralna, kawa, herbata, napoje gazowane

IV 52 PLN
woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane



OPEN BAR

DO WYBORU 3 H LUB 6 H

I 195 PLN / 232 PLN

Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe
Wino czerwone
Piwo
Wódka

II 245 PLN / 319 PLN

Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe
Wino czerwone
Piwo
Wódka
Gin
Whisky
Martini

III 330 PLN / 359 PLN

Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe
Wino czerwone
Piwo
Wódka
Gin
Whisky
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)
Rum
Tequila
Likiery (Campari, Bailey's)

*Pakiety alkoholi serwujemy wyłącznie przy barze.
*W cenę każdego pakietu alkoholi wliczone są: woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe i napoje gazowane.

ZAUFAJ NASZEMU DOŚWIADCZENIU



Restauracja
Hilton Gdańsk
2026

Pytania? Wątpliwości?
Zapraszamy do kontaktu:
sales@hiltongdansk.pl
+48 58 778 73 337