

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

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



REJS MOTŁAWA



AMUSE-BOUCHE

PRZYSTAWKA

MARYNOWANA POŁĘDWICA 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

POŁĘDWICZKA 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 | prążynka |
mleczna czekolada | ananas | Malibu

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

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

Mus Crème brûlée
biszkopt karmelowy | prążynka |
malina

Mus marakuja
biszkopt waniliowy | prążynka |
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

II 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.



ZAUF AJ NASZEMU DOŚWIADCZENIU



Restauracja
Hilton Gdańsk
2024



Pytania? Wątpliwości?
Zapraszamy do kontaktu:
GDNHG_DS@hilton.com
58 778 73 37