

OFERTA
Konferencyjno-bankietowa

HILTON GDAŃSK




Hilton
GDANSK

■ jednorazowa 49 pln
całodzienna 89 pln

Ciastka kruche czekoladowe 

Ciastka owsiane z bakaliami 

Hummus z grillowaną brioszką 

Mini sałatka cezar z kurczakiem

Deser makowy z mascarpone i polewą
czekoladową z bakaliami  

Owoce filetowane  

Napoje:

Lemoniada

Kawa / Herbata

Woda

■ jednorazowa 69 pln
całodzienna 119 pln

Słodkie ciastka francuskie 

Brioszka z kozim serem i marmoladą
z czerwonej cebuli 

Mini sałatka cezar z krewetkami oraz
grzankami

Granola z owocami leśnymi 

Owoce filetowane – dostępne w danej
porze roku  

Napoje:

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy

Lemoniada

Kawa / Herbata

Woda

■ jednorazowa 79 pln
całodzienna 129 pln

Dwa rodzaje ciast do wyboru :
sernik, jabłecznik, marchewkowe, w-z,
tarta cytrynowa,, ciasto czekoladowe
z kremem waniliowym

Bagietka pszenna z serkiem ziołowym
oraz wędzonym łososiem

Mini sałatka grecka z fetą  

Owoce filetowane  

Napoje:

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy,
jabłkowy

Lemoniada lub pinacolada

Smoothie z owoców sezonowych

Kawa / Herbata

Woda

15 PLN / sztuka

Krewetka w tempurze z sałatką goma wakame
Mini sałatka cezar z kurczakiem oraz grzankami
Mini sałatka cezar z krewetkami oraz grzankami
Bagietka pszenna z wędzonym łososiem i warzywami
Brioszka z pieczonym indykiem i sosem żurawinowym

Wegetariańskie:

Croissant czekoladowy
Ciasto czekoladowe z kremem waniliowym
Bagietka pełnoziarnista z camembertem, sałatą i owocami
Brioche z kozim serem i marmoladą z czerwonej cebuli
Hummus z grillowaną brioche
Arancini z trufłą

Wegetariańskie i bezglutenowe:

Mini sałatka grecka
Świeże warzywa z dipami
Panna cotta z sosem karmelowym
Trufla imbir / Trufla śliwka



PRZYSTAWKA

Tatar wołowy z szalotką, szczypiorkiem oraz oliwą z pikantnej kiełbasy

Łosoś marynowany w pomarańczy sycylijskiej z selerem naciowym

Śledź marynowany w syropie z mikro sałatką oraz marynowanym burakiem i ogórkiem

Szparagi zielone z jajkiem poshe i sosem holenderskim i sałatką z młodych ziół

ZUPA

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Rosół drobiowo - wołowy z warzywami i domowym makaronem

Zabielana zupa rybna z łososiem i sandaczem oraz ziemniakami

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka kukurydzianego z puree ziemniaczanym kalafiozem i sosem tymiankowym

Pierogi gyoza z kaczką z sosem cielęcym i hoisin

Żebro wołowe wolno gotowane z grzybami i puree cebulowym

Łosoś pieczony z kaszą pęczak i zielonymi warzywami z sosem koperkowym

Pstrąg smażony z salsą ogórkową i puree ziemniaczanym

Wolno gotowane policzki wołowe z puree buraczanym, pieczony burak

Risotto grzybowe z trufłą i serem dojrzewającym

DESER

Pieczony sernik z wiejskiego twarogu z lodami bakaliowymi

Szarlotka z lodami cytrynowymi

Torcik pralinowy z sorbetem malinowym

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 ORAZ 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 Z MASCARPONE I POLEWĄ CZEKOLADOWĄ Z BAKALIAMI

CIASTO ORZECHOWE Z KREMEM MIGDAŁOWYM

OWOCE FILETOWANE

KOSZ OWOCÓW

TIRAMISU

KOMPOT Z SUSZU

199 PLN / OSOBA

BUFET ZIMNY

BUFET SAŁATKOWY

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

TAPENADA Z OLIWEK

PIECZYWO MAŚLANE 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

MOZZARELLA Z SUSZONYMI POMIDORAMI

SAŁATKA Z CIECIERZYCY I WARZYW ORAZ SMAŻONA PIERŚ Z KURCZAKA

Z DERSSINGIEM BAZYLIOWYM

MARYNOWANE GRZYBY

PIECZYWO, MASŁO

ZUPA

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z MAKARONEM I WARZYWAMI

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

DANIE GŁÓWNE

ŁOSOŚ PIECZONY Z SOSEM CURRY

PUREE ZIEMNIACZANE

RATTATOUILLE WARZYWNE

ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

KOPYTKA Z OKRASĄ Z BOCZKU WĘDZONEGO I CEBULKI

ROLADA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM

PIECZONA SZYNKA W SOSIE CHRZANOWYM

DESER

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

17 PLN/SZT:

ZIMNY:

- SAŁATKA ŚLEDZIOWA 
- SAŁATKA MAKARONOWA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM
- ŚLEDŹ Z JABŁKIEM I CEBULĄ
- SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM I KORNISZONKAMI
- ŁOSOŚ MARYNOWANY W ZIOŁACH

20 PLN/SZT:

ZUPA:

- ZUPA GRZYBOWA Z ZIEMNIAKAMI I BOCZKIEM
- ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z MAKARONEM I WARZYMAMI
- KREM GRZYBOWY Z GRZANKAMI I OLIWĄ ZIOŁOWĄ

19 PLN/SZT:

CIEPŁY:

- PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PIEROGI Z TWAROGIEM I CEBULĄ
- GOTOWANE ZIEMNIAKI Z PIETRUSZKĄ I MASŁEM
- KASZA GRYCZANA Z BOCZKIEM I CEBULĄ
- KAPUSTA ZASMAZANA

22 PLN/SZT:

CIEPŁY:

- FILET Z SANDACZA 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

BUFET ZIMNY

BUFET SAŁATKOWY

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

TAPENADA Z POMIDORÓW ORAZ OLIWEK Z GRZANKAMI
VOL-AU-VENT Z PIECZONYM BAKŁAŻANEM
CARPACCIO Z BURAKA Z SEREM FETA I ZIOŁOWĄ OLIWĄ
SAŁATKA Z CIECIERZYCY Z WARZYMAMI
ĆWIKŁA Z CHRZANEM, MARYNOWANE GRZYBY
PIECZYWO, MASŁO

ZUPA

ZUPA MINESTRONE

KREM Z BIAŁYCH WARZYM Z GREMOLATĄ ZIOŁOWĄ 

DANIE GŁÓWNE

RISOTTO Z GRZYBAMI I DOJRZEWAJĄCYM SEREM
PIEROGI PUNJABI SAMOSA
GNOCCHI W SOSIE 4 SERY
GRATIN ZIEMNIACZANY Z SOSEM TZATZIKI
RATATOUILLE

DESER

JABŁECZNIK Z CYNAMONEM
SERNIK KRÓLEWSKI
DESER MAKOWY NA MASCARPONE Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ I BAKALIAMI
OWOCE FILETOWANE 
KOSZ OWOCÓW 
KOMPOT Z SUSZU 

179 PLN / OSOBA

Pakiet I

27 PLN netto/osoba

woda mineralna, kawa, herbata

Pakiet II

37 PLN netto/osoba

woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe

Pakiet III

37 PLN netto/osoba

woda mineralna, kawa, herbata, napoje gazowane

Pakiet IV

46 PLN netto/osoba

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

Pakiet I

179/199 PLN

Na przywitanie kieliszek Prosecco

Wino białe, wino czerwone

Piwo

Wódka

Pakiet II

219/279 PLN

Na przywitanie kieliszek Prosecco

Wino białe, wino czerwone

Piwo

Wódka

Gin

Whisky

Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)

Pakiet 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.

Świetna lokalizacja
w centrum
Starego Miasta



KONTAKT

Targ Rybny 1, Gdansk, Poland
tel. 58 778 73 37
tel. 58 778 73 38
e-mail: GDNHG_DS@hilton.com
www.hiltongdansk.pl

