

Oferta

IMPREZ

OKOLICZNOŚCIOWYCH



Chrzest



urodziny



Jubileusze

 **Hilton**
Garden Inn[™]
Rzeszów

Restauracja



w Hilton Garden Inn to Wyidealizowane Miejsce na uroczystości rodzinne



W całym procesie organizacji i przygotowań do Państwa dyspozycji są nasi specjaliści, których celem jest przygotowanie oferty skrojonej na miarę Waszych potrzeb oraz zadbanie, by przyjęcie przebiegło zgodnie z planem.

Ogromną wagę przykładamy nie tylko do wyglądu, ale i smaku serwowanych potraw. Menu na każde przyjęcie osobiście przygotowuje nasz Szef Kuchni, znany z doskonałego smaku i pysznych interpretacji tradycyjnych dań kuchni polskiej połączonej z inspiracjami z najbardziej odległych stron świata.

Wyjątkowa atmosfera i wspanała kuchnia z pewnością dostarczą Państwu niezapomnianych wrażeń, które sprawią, że organizowane u nas przyjęcie pozostanie na długo w Waszej pamięci.

Poniżej prezentujemy dwie propozycje menu. Możecie Państwo wybrać jeden z przedstawionych poniżej zestawów lub skomponować własny. Chętnie uwzględnimy Wasze sugestie i życzenia, dostosowując menu do rodzinnych gustów i tradycji.

Nasza restauracja zapewnia wszystkim mamom oddzielny pokój do karmienia a najmłodszym gościom bajkowy kącik do zabawy.



Propozycja Menu **1**



PRZYSTAWKA

ZUPA

DANIE
GŁÓWNE

DESER

ZIMNA
PŁYTA

SALATKI

SŁODKOŚCI

NAPOJE

Dzieci do lat 4 - **GRATIS**
Dzieci do lat 12 - **50% ZNIŻKI**

239 zł  **osoba**

Koszt przyjęcia

**PRZYSTAWKA** 1 do wyboru

- Plastry wołowiny na grzance z sałatką z rukoli i serkiem kaparowym
- Ciasto filo z warzywami i serem camembert z sosem słodko-kwaśnym

ZUPA 1 do wyboru

- Rosół drobiowo-wołowy z wkładką warzywną i makaronem jajecznym
- Krem pomidorowy z cieciorką, pieczonym pstrągiem i pesto bazyliowym

**DANIE
GŁÓWNE** 1 do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym w plastrach boczku z ziemniakami i surówką z kapusty
- Roladka wołowo-wieprzowa z farszem grzybowo-porowym na sosie rozmarynowym z pieczonymi ziemniakami i buraczkami balsamico

główne Menu

**ZIMNA
PŁYTA**

5 do wyboru

- Deska serów z winogronami i orzechami
- Tymbaliki drobiowe lub z pstrągiem
- Śledź na sałatce cebulowo-jabłkowej z pieczonym batatem
 - Pólmisek wędlin i pieczeni
- Proziaki z masłem smakowym i twarogiem
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i kremowym serkiem
- Pikantne polędwiczki z kurczaka w panierce sezamowej z sosem curry
- Carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i sosem balsamicznym

DODATKOWO: Wybór pieczywa z masłem smakowym

SALAŃKI

3 do wyboru

- Brokułowa
- Grecka
- Caprese
- Nicejska
- Cezar

bufet.
Zimny

**DESER**

1 do wyboru

- Panna cotta z musem malinowym i paloną czekoladą
- Sałatka owocowa z sosem mango i lodami śmietankowymi

SŁODKOŚCI

3 do wyboru

- Sernik wiedeński
- Malinowa chmurka
- Szarlotka
- Migdałowiec
- Raffaello
- Babeczki toffi
- Muffinki owocowe

NAPOJE

do 4h

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe

bufet
Słodki

Propozycja Menu **2**



PRZYSTAWKA

ZUPA

DANIE
GŁÓWNE

DESER

ZIMNA
PŁYTA

SALATKI

SŁODKOŚCI

NAPOJE

Dzieci do lat 4 - **GRATIS**
Dzieci do lat 12 - **50% ZNIŻKI**

259 zł  **osoba**

Koszt przyjęcia

**PRZYSTAWKA** 1 do wyboru

- Plastry kaczki na podpłomyku z sałatką z rukoli, truskawką, granatem i mozzarellą z pomarańczowym winegret
- Filet łososia sous-vide z musem z awokado z rukolą i sosem musztardowo-miodowym

ZUPA 1 do wyboru

- Rosół drobiowo-wołowy z wkładką warzywną i makaronem jajecznym
 - Krem z białych warzyw z chipsami z batata i pudrem z chorizo

**DANIE
GŁÓWNE** 1 do wyboru

- Wołowina w sosie jałowcowym z zielowymi kopytkami ziemniaczanymi i modrą kapustą
- Pieczony filet dorsza z warzywnym ratatouille i gratin ziemniaczanym

główne Menu

**ZIMNA
PŁYTA**

5 do wyboru

- Deska serów z winogronami i orzechami
- Tymbaliki drobiowe lub z pstrągiem
- Śledź na sałatce cebulowo-jabłkowej z pieczonym batatem
- Pólmisek wędlin i pieczeni
- Proziaki z masłem smakowym i twarogiem
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i kremowym serkiem
- Pikantne polędwiczki z kurczaka w panierce sezamowej z sosem curry
- Carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i sosem balsamicznym

*DODATKOWO: Wybór pieczywa z masłem smakowym***SALAŃKI**

3 do wyboru

- Brokułowa
- Grecka
- Caprese
- Nicejska
- Cezar

bufet.
Zimny

**DESER**

1 do wyboru

- Torcik bezowy z musem kawowym i kruszonymi orzechami
- Waniliowe ptasie mleczko z musem z mango i truskawką

SŁODKOŚCI

3 do wyboru

- Sernik wiedeński
- Malinowa chmurka
- Szarlotka
- Migdałowiec
- Raffaello
- Babeczki toffi
- Muffinki owocowe

NAPOJE

do 4h

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe

bufet
Słodki



dla Dzieci

ZUPA

- Rosół drobiowo-wołowy z wkładką warzywną i makaronem jajecznym

DANIE GŁÓWNE

- Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki

DESER

- Sałatka owocowa z sosem mango i lodami śmietankowymi

DANIA CIEPŁE

- Barszcz czerwony z krokietem mięsnym - 20,00 zł
- Zupa gulaszowa z serowymi kluseczkami - 25,00 zł
- Szaszłyk drobiowo-warzywny w sosie słodko-kwaśnym z ryżem - 30,00 zł



DODATKOWE INFORMACJE

- Propozycja dań wegetariańskich, wegańskich
i bezglutenowych – w cenie menu
- Napoje gazowane 3 szt./ os. - 15,00 zł/ os.
- Owoce filetowane sezonowe - 12,00 zł/ os.



**Jeżeli zainteresowała Państwa oferta, zapraszamy do naszego hotelu, by
poznać to miejsce jeszcze lepiej oraz porozmawiać o szczegółach.**

ANNA LIPIEC

Dyrektor ds. Sprzedaży i Marketingu
anna.lipec@hgi.rzeszow.pl
tel. 725 885 828

KAROLINA KALANDYK

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu
karolina.kalandyk@hgi.rzeszow.pl
tel. 725 885 814

Skontaktuj się z nami