

# BRUNCH WIELKANOCNY

Niedziela 12 kwietnia 2020 | 13:00 - 17:00

## PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Pieczona troć bałtycka w cytrynowo-jabłkowej galarecie

Wybór ryb wędzonych

Terrina z kaczki w pistacjowym pudrze

Mus z gęsich wątróbek z galaretką porto

Polędwiczka wieprzowa nadziewana musem chrzanowo-jajecznym

Mięsa pieczone z warzywnymi piklami

Pasztet z zająca z żurawinową konfiturą

Wybór jaj faszerowanych

Szpinakowy flan z ziołowym serkiem

Szaszłyki z pomidorów cherry sera mozzarella i sosem pesto

Sałatka jarzynowa

Sałatka z marynowanych pieczarek, jaj i szczypiorku

Sałatka z pieczoną wieprzowiną, marynowanymi leśnymi grzybami i piklami

Sałatka z polnymi sałatami, wędzonym łososiem, pomidorkami cherry i pąkami kaparów

Ostrygi z dresingami

## WYBÓR SUSHI

Maki, nigiri, sashimi z dodatkami

Pierozki hacau

Pierozki dim sum z warzywami

Sajgonki

## ZUPY

Barszcz zabielały z kiełbasą i jajkiem

Rosół z perliczki z kluskami drobiowymi i warzywami



DOUBLETREE  
by Hilton™

### DANIA GORĄCE

Sandacz w sosie rakowym  
Udka z gęsi confit na sosie różanym  
Wolno pieczona wieprzowina na sosie z zielonego pieprzu  
Duszony królik w kremowym sosie tymiankowym z gorczycą  
Canelloni z serem ricotta i szpinakiem  
Pieczone warzywa z oliwą tymiankową  
Ziemniaki zapiekane w śmietanie z serem mozzarella

### LIVE COOKING STATION

Mini steki z sezonowanej polędwicy wołowej w młotkowanym pieprzu  
Kotleciki jagnięce marynowane w musztardzie dijon i liściach mięty  
Kurczak kukurydziany marynowany w glazurze miodowo cytrynowej  
Kalibrowane żeberka wieprzowe w sosie BBQ  
Ośmiornica marynowana w cytrusach i kolendrze  
Krewetki marynowane w białym winie, czosnku i natce pietruszki  
Steki z łososa w marynacie orientalnej

### CARVING STATION

Wędzona Szynka Podkomorzeego z sosem gravy

### PASTA STATION

Kluski śląskie z sosem grzybowym  
Makaron ryżowy z warzywami i grzybami mun  
Włoskie pierożki z nadzieniem serowo-szpinakowym

### MENU DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z makaronem  
Panierowane fileciki kurczaka  
Naleśniki z serem i sosem truskawkowym  
Spaghetti z sosem bolońskim  
Marchewka w miodowej glazurze  
Frytki



DOUBLETREE  
by Hilton™

### DESERY

Wybór musów owocowych

Duet serowo-makowy

Babka pomarańczowa

Wielkanocny mazurek

Torcik black forest

Tarta owocowa

Titamisu

Pascha

Tradycyjny sernik

**Stacja z lodami / kataryna /**

**Stacja z goframi i dodatkami**

**Fontanna z czekoladą i krojonymi owocami**

### NAPOJE I ALKOHOLE

Wino musujące

Wino domowe białe i czerwone

Piwo Żywiec

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe | Coca-Cola | Fanta | Sprite

Kawa | Herbata

**CENA: 229 PLN ZA OSOBE**

Dzieci do lat 4 – bezpłatnie

Dzieci 5-12 lat – 50% ceny

Goście, którzy wykupili Pakiet Wielkanocny z jednym Brunchem, mogą skorzystać z Brunchu drugiego dnia w specjalnej cenie **200 PLN** za osobę.

**ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ!**

Rezerwacje do 10 osób: +48 22 278 01 00 | [Garden.Restaurant@DoubleTreeWarsaw.pl](mailto:Garden.Restaurant@DoubleTreeWarsaw.pl)

Rezerwacje powyżej 10 osób dorosłych: +48 534 708 458 | [Marzanna.Murawska@hilton.com](mailto:Marzanna.Murawska@hilton.com)