



 **Hilton**  
**Garden Inn™**

Radom

**Menu świąteczne**  
Christmas menu



# Kolacja trzy daniowa serwowana

## Three-course dinner served

120 PLN

netto/osoba | net/person  
min 10 osób | min 10 people

### Zupa | Soup

**Krem z grzybów leśnych z grzanką**  
Cream of forest mushroom with toast

lub

**Barszcz czerwony z uszkami**  
Red beetroot soup with dumplings

### Danie główne | Main course

**Okoń morski smażony na maśle,  
kremowe risotto, pieczarka  
brunatna**

Sea bass fried in butter, creamy  
risotto, brown mushroom

lub

**Konfitowane udko z kaczki, modra  
kapusta z rodzynkami, puree, sos  
żurawinowy**

Confit duck leg, modra cabbage with  
raisins, puree, cranberry sauce

### Deser | Dessert

**Torcik makowy z białą czekoladą  
i czarną porzeczką**  
Poppyseed cake with white chocolate  
and black currant

lub

**Sernik baskijski**  
Basque cheesecake

### Napojel Beverages

**Kompot z suszu owocowego**  
Dried fruit compote

**Woda**  
Water





# Kolacja czterodaniowa serwowana

## Four-course dinner served

150 PLN

netto/osoba | net/person  
min 10 osób | min 10 people

### Przystawka | Soup

**Tatar z łososia wędzonego, sałatka z mango, selera naciowego, jabłka, ogórka, papryczki chili i piklowanego buraka**

Smoked salmon tartare, salad with mango, celery, apple, cucumber, chili peppers and pickled beet

lub

**Śledź w marynacie korzennej, ziemniak, gzik, podgrzybek, czarne oliwki**

Herring in spicy marinade, potato, gzik, boletus, black olives

lub

**Pierogi z kapustą i grzybami (6 szt)**

Dumplings with cabbage and mushrooms (6 pcs)

### Zupa | Soup

**Krem z grzybów leśnych z grzanką**  
Cream of forest mushroom with toast

lub

**Barszcz czerwony z uszkami**  
Red beetroot soup with dumplings

### Danie główne | Main course

**Okoń morski smażony na maśle, kremowe risotto, pieczarka brunatna**

Sea bass fried in butter, creamy risotto, brown mushroom

lub

**Konfitowane udko z kaczki, modra kapusta z rodzynkami, puree, sos żurawinowy**

Confit duck leg, modra cabbage with raisins, puree, cranberry sauce

### Deser | Dessert

**Torcik makowy z białą czekoladą i czarną porzeczką**  
Poppyseed cake with white chocolate and black currant

lub

**Sernik baskijski**  
Basque cheesecake

### Napój | Beverages

**Kompot z suszu owocowego**  
Dried fruit compote

**Woda**  
Water





# Kolacja bufetowa

## Buffet dinner

**180 PLN**

netto/osoba | net/person  
min 20 osób | min 20 people

### **Bufet zimny | Cold buffet**

**Półmisek mięs pieczystych**  
Platter of roast meats

**Ryba po grecku**  
Fish in Greek style

**Schab po warszawsku**  
Warsaw style pork loin

**Terrina z pstrąga**  
Trout terrine

**Tortilla z wędzonym łososiem**  
Tortilla with smoked salmon

**Filet z kaczki podwędzany dymem olchowym z konfiturą z żurawiny**  
Duck filet smoked with alder smoke with cranberry jam

**Karp po żydowsku**  
Carp in Jewish style

**Śledzie w trzech smakach (w pomidorach z rodzynkami, w śmietanie, korzenne w oleju)**  
Herring in three flavors (in tomatoes with raisins, in cream, spicy in oil)

**Sałatka ze śledzia z buraczkami z chrzanem i gotowanym jajem**  
Herring salad with beets with horseradish and boiled egg

**Sałatka jarzynowa**  
Vegetable salad

**Sałatka z serem kozim, burakiem i marynowaną gruszką**  
Salad with goat cheese, beet and pickled pear

**Pieczywo i masło**  
Bread and butter

### **Bufet ciepły | Hot buffet**

**Zupa krem z grzybów leśnych**  
Cream of forest mushroom soup

**Barszcz czerwony z uszkami**  
Red beetroot soup with dumplings

**Filet z dorsza w płatkach migdałowych na warzywnym ratatuille**  
Cod fillet in almond flakes on vegetable ratatouille

**Gołąbki z cielęciną i suszonymi grzybami z sosem kurkowym**  
Cabbage rolls with veal and dried mushrooms with chanterelle mushroom sauce

**Pieczone udka z kaczki z sosem tymiankowym**  
Roasted duck legs with thyme sauce

**Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą**  
Dumplings with cabbage and mushrooms with grating

**Pierogi z mięsem**  
Dumplings with meat

**Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami i grochem**  
Christmas Eve cabbage with dried mushrooms and peas

**Placki ziemniaczane**  
Potato pancakes

**Opiekane ziemniaki z olejem lnianym i tymiankiem**  
Roasted potatoes with linseed oil and thyme

**Marchew w emulsji maślanej**  
Carrots in butter emulsion

### **Bufet słodki | Sweet buffet**

**Sernik**  
Cheesecake

**Strucla makowa**  
Poppyseed striezel

**Kutia**

**Kompot z suszu**  
Dried fruit compote



# Uroczysta kolacja

## Gala dinner

220 PLN

netto/osoba | net/person  
min 20 osób | min 20 people

### Bufet zimny | Cold buffet

**Półmisek mięs pieczystych**  
Platter of roast meats

**Ryba po grecku**  
Fish in Greek style

**Schab po warszawsku**  
Pork loin Warsaw style

**Terina z pstrąga**  
Trout terrine

**Tortilla z wędzonym łososiem**  
Tortilla with smoked salmon

**Filet z kaczki podwędzany dymem olchowym z konfiturą z żurawiny**  
Duck fillet smoked with alder smoke with cranberry jam

**Karp po żydowsku**  
Carp in Jewish style

**Śledzie w trzech smakach (w pomidorach z rodzynkami, w śmietanie, korzenne w oleju)**  
Herring in three flavors (in tomatoes with raisins, in cream, spicy in oil)

**Sałatka ze śledzia z buraczkami z chrzanem i gotowanym jajem**  
Herring salad with beets with horseradish and boiled egg

**Sałatka jarzynowa**  
Vegetable salad

**Sałatka z serem kozim, burakiem i marynowaną gruszką**  
Salad with goat cheese, beet and pickled pear

**Filet z kaczki podwędzany dymem olchowym z konfiturą z żurawiny**  
Duck fillet smoked with alder smoke with cranberry jam

**Pieczywo i masło**  
Bread and butter

### Zupa serwowana | Soup served

**Krem z grzybów leśnych z grzanką**  
Cream of forest mushroom with toast

lub

**Barszcz czerwony z uszkami**  
Red beetroot soup with dumplings

### Danie główne serwowane | Main course served

**Okoń morski smażony na maśle, kremowe risotto, pieczarka brunatna**  
Sea bass fried in butter, creamy risotto, brown mushroom

lub

**Konfitowane udko z kaczki, modra kapusta z rodzynkami, puree ziemniaczane, sos żurawinowy**  
**Pieczywo i masło**  
Confit duck leg, modra cabbage with raisins, mashed potatoes, cranberry sauce

### Bufet słodki | Sweet buffet

**Sernik**  
Cheesecake

**Strucla makowa**  
Poppysseed strizel

**Kutia**

**Kompot z suszu**  
Dried fruit compote







 **Hilton**  
**Garden Inn**<sup>™</sup>  
Radom