



WIGILIA

Z WIDOKIEM NA WAWEL 2023

Zapraszamy do kontaktu

konferencje@hgi-krakow.pl
+48 12 3 999 116, +48 3 999 125



Hilton
Garden Inn™
Kraków





Kolacja serwowana

Zestaw 1



Przystawka

Pasztet z królika, chutney z czerwonej cebuli, chips z zimowych warzyw



Zupa

Zupa grzybowa, smażony makaron



Danie główne

Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku, sos musztardowy z rozmarynem, ziemniak gratine, marchew pieczona w miodzie

Deser

Torcik makowy ze skórą pomarańczowy



Cena za trzy dania 130 pln netto/os.

Cena za cztery dania 145 pln netto/os.





Kolacja serwowana

Zestaw 2



Przystawka

Pierogi z kapustą i grzybami, prażone
krążki cebulowe, jarmuż



Zupa

Barszcz czerwony, tradycyjne uszka



Danie główne

Filet z karpia, puree z zieloną
pietruszką, konfitura z czerwonej
kapusty

Deser

Ciasto piernikowe, śliwkowa
marmolada



Cena za trzy dania 150 pln netto/os.

Cena za cztery dania 160 pln netto/os.





Kolacja serwowana

Zestaw 3



Przystawka

Tatar ze śledzia, pieczona dynia,
prażone pestki słonecznika



Zupa

Krem z marchwi, pomarańcz, imbir



Danie główne

Filet z kaczki marynowany
w owocowej herbacie, torcik
ziemniaczany z konfiturą cebulową,
gołąbki warzywne

Deser

Ciasto filo, mus serowy,
mandarynka, bakalie



Cena za trzy dania 170 pln netto/os.

Cena za cztery dania 180 pln netto/os.



Minimalna liczba osób - 10.

Powyższe ceny nie uwzględniają
podatku vat. Do podanych cen należy
doliczyć vat 8%.





Zimna płyta do kolacji

Menu wg szefa kuchni
Cena 70 pln netto (wystawienie do 4h)

Chrupiące pieczywo, masło

1 x przystawka mięsna

1 x przystawka rybna

1 x przystawka vege

1 x sałatka

2 x deser

Kawa, woda, herbata

Minimalna liczba osób - 10.

Powyższe ceny nie uwzględniają
podatku vat. Do podanych cen należy
doliczyć vat 8%.



Zimna płyta do kolacji

Zestaw 1

Cena 75 pln netto/os. (wystawienie do 4h)

Deska mięs pieczystych, domowy pasztet, wiejskie kiełbasy i szynki
Marynaty i pikle: papryka, ogórki, grzyby

Dodatki do mięs i wędlin: ćwikła, sos musztardowy, sos żurawinowy

Terrina wieprzowa z cebulką
glazurowaną w kremie balsamicznym

Śledź w sosie musztardowym ze szczypiorkiem

Sałatka z kolorowego ryżu z wędzonym indykiem i kolorową papryką

Timbaliki drobiowe z groszkiem i marchewką

Sałatka wielowarzywna z zielonym groszkiem

Wybór pieczywa, masło

Kawa, woda, herbata

Minimalna liczba osób - 10.

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.



Zimna płyta do kolacji

Zestaw 2

Cena 90 pln netto/os. (wystawienie do 4h)

Mix szynek staropolskich: szynka dębowa, polędwica wieprzowa, kabanos, kiełbasa swojska

Mięsa pieczone: karczek nadziewany czosnkiem, rolada z boczku z kiszonym ogórkiem, filet z indyka z morelą i tymiankiem

Pikle i sosy do wędlin

Śledzie marynowane w pomidorach

Kozi ser marynowany w pietruszce i orzechach

Pieczony łosoś podany w zalewie słodko-ostrej

Sałatka z fasoli Jaś z selerem naciowym i pomidorami

Dorsz w pikantnym sosie pomidorowym z warzywami

Sałatka jarzynowa z kwaśnym jabłkiem

Galaretki drobiowe z groszkiem i cytryną

Faszerowane jajka musem z serka i buraków

Wybór pieczywa, masło

Kawa, herbata, woda

Minimalna liczba osób - 10.

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.



Kolacja bufetowa

Zestaw 1

Cena 169 pln netto/os. (bufet do 4h)



Przystawki

Śledź w zalewie słodko-kwaśnej
z czerwonymi pomidorami

Terina wieprzowa ze śliwką
i orzechami

Galaretki drobiowe z zielonym
groszkiem

Mięsa pieczone oraz sosy



Sałatki

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z selerem, kukurydzą i piklami

Sałatka z pieczonego ziemniaka
i chrupiącego boczku



Zupy

Tradycyjna zupa grzybowa
z łazankami

Barszcz czerwony, uszka z kapustą
i grzybami



Kolacja bufetowa

Dania główne

Dzwonka z karpia w ziołowej panierce
Pierogi nadziewane grzybami i kiszoną
kapustą

Szynka wieprzowa pieczona
z jałowcem, sos z wędzonej śliwki
Grillowe ziemniaki z czerwoną
papryką

Kus kus z warzywami
Duszona czerwona kapusta

Deser

Ciasto sero-makowe z kruszonką
Mus mascarpone z czekoladą
i wiśniami
Brownie czekoladowe z sosem
karmelowym

Wybór pieczywa, masło
Kawa, woda, herbata

Minimalna liczba osób - 25.

Powyższe ceny nie uwzględniają
podatku vat. Do podanych cen należy
doliczyć 8%.

Dodatkowo



Danie ciepłe w cenie 40 pln netto/os.



Gulasz wołowy z kiszonym ogórkiem,
chrupiące pieczywo



Danie ciepłe w cenie 45 pln netto/os.

Polędwiczka wieprzowa zawijana
w boczku, sos musztardowy, placki
rostti, duszony brokuł





Open bary do kolacji

Aperitif/grzaniec - 25 pln netto/os.



Pakiet bezalkoholowy świąteczny (do 3h):
kawa, herbata, woda, soki, napoje
gazowane - 35 pln netto/os.



Pakiet bezalkoholowy świąteczny (do 6h):
kawa, herbata, woda, soki, napoje
gazowane - 55 pln netto/os.



Pakiet alkoholowy świąteczny (do 6h):
piwo, wino, wódka, kawa, herbata, woda,
soki, napoje gazowane - 130 pln netto/os.



Pakiet alkoholowy świąteczny (do 3h):
piwo, wino, wódka, gin, whisky, kawa,
herbata, woda, soki, napoje gazowane -
130 pln netto/os.

Pakiet alkoholowy świąteczny (do 6h):
piwo, wino, wódka, gin, whisky, kawa,
herbata, woda, soki, napoje gazowane -
160 pln netto/os.



Powyższe ceny nie uwzględniają
podatku vat.

Do podanych cen należy doliczyć vat 23%.

