

HILTON BUDAPEST
KARÁCSONYI AJÁNLATOK





KARÁCSONYI MENÜK & BÜFÉK

GOURMET AJÁNLAT

Menü I. 8 700 Ft / fő

- Gesztenyekrémleves diós ostyával
- Tűzdelt pulykamell sütőtökpürével és burgonya mille-feuille-vel
- Diós-mákos beigli fahéj parféval

Menü II. 9 600 Ft / fő

- Libaerőleves zöldségszalmával, tojáskocsonyával
- Borjúgerinc filé erdei gombával, rosémártással és burgonyás rétesel
- Gyömbéres csokoládéhab mézes narancsmártással

Menü III. (vegetáriánus) 8 400 Ft / fő

- Kerti zöldsaláta párolt körtével, dióval, tárkonyos öntettel
- Sütőtökpüréleves szezámmagos ostyával
- Bulgur piláf kókuszos zöldséggel
- Meggyes rétes diófagylalttal

Menü IV. 10 200 Ft / fő

- Füstölt pácolt halfalatok tormás kapri habbal
- Spárgakrémleves piritott mandulával
- Kacsacomb kemencében sütvé libamájjal, almás párolt káposztával és rakott burgonyával
- Karácsonyi puding Bacardis tejszínes öntettel

Menü V. 11 200 Ft / fő

- Pisztrángfilé garnéla ágyon
- Gyömbérral ízesített tökkremleves tökmagolajjal locsolva, szezámmagos ostyával
- Kacsamájas gesztenyével töltött pulykamellrolád édesburgonya pürével
- Mákkrémes palacsinta, forró meggyraguval

Menü VI. 12 100 Ft / fő

- Hideg libamájterrin erdei gyümölcslekvárral
- Vargányagomba krémleves
- Tőkehalfilé gesztenyés rizottóval és vajmártással
- Trüffel szelet áfonyaraguval

Menü VII. 15 200 Ft / fő

- Házi pácolt lazacszeletek wasabi habbal
- Fácán erőleves zöldségyöngyökkel, fürjtojással
- Süllőfilé kapros ráraguval
- Fűszeres tramini sorbet
- Bélszínjava libamájjal, Sauvignon mártással
- Narancsos gesztenye mousse csokoládékéregben, karácsonyi mézes süteménnyel, karamell öntettel

Büfé I

9 600 Ft/fő

- Füstölt halízeltő almás wasabi habbal
- Töltött pulykamell őszibarackpürével
- Ananászos jércesaláta kapros öntettel
- Fűszerekben érlelt sonka kapribogyós juhtúróval
- Marinírozott kertizöldségek balzsamecetes dresszingsel
- Sajtízeltő
- Friss gyümölcsök
- Gombás ravioli bazsalikomos paradicsommártással és parmezánnal
- Libasült birsalmás káposztapürével
- Fogasfilé mandulás bundában sütve
- Rozmaringos báránycomb zöldbors mártással
- Vörösboros szarvaspörkölt
- Olivaolajon sült zöldségek és egyéb köretek
- Somlói mille-feuille csokoládé öntettel
- Gyümölcsös túrószelet
- Mákos lepény grillezett almaszeletekkel
- Gesztenyerolád
- Gyömbéres csokoládé mousse

Büfé II

10 900 Ft/fő

- Balatoni fogas rolád kapros-joghurtos mártással
- Kacsamell szeletek körte chutney-val
- Falusi sertéskaraj chilis joghurtos túróval
- Kerti saláták feta sajttal, szőlőolajos dresszingsel
- Őszibarackos sonkasaláta finomfüves öntettel
- Sajtízeltő
- Friss gyümölcsök
- Halászlé gyufatésztával
- Tagliatelle gombával, olívával, paradicsommal
- Tengeri halfalatok sáfránymártásban
- Pulykamell márványsajtos aszalt szilvával töltve
- Baconbe göngyölt sertésszűzsült rozmaringos rosémártással
- Borjúpörkölt vajas galuskával
- Vajon párolt zöldségfélék és egyéb köretek
- Meggyes és almás rétes
- Diós beigli
- Mákos lepény
- Körte Charlotte
- Gesztenye alagút

Büfé III

12 400 Ft/fő

- Kacsamáj mousse, erdei nektáros áfonyapürével
- Lazac-fogas palástban chilis papaya salsával
- Mozzarella paradicsommal, bazsalikomos balzsamkrémmel
- Házi sonka kapri bogyós habbal
- Bélszín Carpaccio
- Halászlé gyufatésztával
- Csirkemell és rákhús saláta
- Zöldspárga saláta citromos öntettel
- Nemzetközi sajtfalatok
- Szeletelt gyümölcsök eperszósszal
- Szárnyas püréleves parajjal, olajos-magvas ostyával
- Palacsinta bazsalikomos juhtúróval csőben sütve „Pomodore” szósszal
- Lazacfilé roston kapros ráraguval
- Borjúszűzsült almás tökpürével
- Pulykamellrolád kacsamájjas gesztenye raguval töltve
- Angolos hátszín finomfű raguval
- Burgonya lángos, orient rizs és egyéb köretek
- Vargabéles málnaszósszal
- Diós és mákos beigli
- Karácsonyi puding puncsmártással
- Vaníliás habgolyók csokoládémártással
- Madártej diós grillázssal
- Narancsos csokoládé mousse



Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t de nem tartalmazzák a 10% szervizdíjat.



Büfé IV

11 800 Ft/fő

- Füstölt lazac szeletek tormahabbal
- Kacsamell almás cékla pürével
- Zöldspárga hátszínpalástban, bazsalikomos-paradicsomos öntettel
- Vadszárnyas pástétom alma csatnival
- Salátalevelek olajos magvakkal, joghurtos öntettel
- Tenger gyümölcsei saláta
- Nemzetközi sajtízeltő
- Szeletelt gyümölcsök
- Libaraguleves burgonyagombóccal
- Rostonsült zöldségek grillezett tofuval
- Papardelle tejszínes csirkemelles cukkini metélttel
- Vajhal filé parajjal, gombával, sajttal sütve
- Kacsasült almás-vörösboros káposztával
- Sertéskaraj Tokajiban pácolt aszalt gyümölcsökkel töltve
- Burgonyatorta
- Zöldségfelfűjt
- Erdei gombás rizspiláf
- Bejgli ízeltő
- Rétes ízeltő (almás, meggyes, túros)
- Gesztenyepüré Maraschino habbal
- Diós puding Bacardis öntettel
- Ricottás kocka gyümölccsel
- Mogyorós csokoládérolád

Büfé V

14 900 Ft/fő

- Süllőfilé zöldcitromos konyakmártással
- Tokajival ízesített libamáj terrin erdei nektáros áfonya raguval
- Sült pulykamellrolád szezámragu köntösben
- Őzgerinc érmék gyümölcsökkel
- Westfáliai sonka cukordinnyével
- Fügés narancssaláta
- Friss salátalevelek rákkal, csirkemellel, fűszernövényes dresszingsel
- Magyar és nemzetközi sajtflatok
- Gyümölcsök
- Vargánya Cappuccino szarvasgombával ízesítve, olajos magvas ostyával
- Garnélarákos-zöldborsós rizotó mentával illatosítva
- Lazacfilé fűszeres rizlingmártásban királyrákkal
- Pecsenye kacsacomb birsalmás káposztapürével
- Borjú- és libamáj érmék paprikás krémmártással
- Angus hátszín szeletek tejfölös uborkás-gombás raguval
- Vendég előtt szeletelt pulykasült és bélszín kétféle mártással
- Vajon párolt zöldségfélék és egyéb köret
- Dióval sült házi galuska muskotálymártással
- Flambírozott gyümölcs fagyalattal
- Rétes ízeltő fahéjmártással
- Crème Brulée
- Almás mákrémes kocka
- Karácsonyi puding
- Bejgli ízeltő

Árunk tartalmazza az ÁFÁ-t de nem tartalmazza a 10% szervizdíjat.