

## Ünnepi ajánlatok

---

Vendégelje meg partnereit, lepje meg kollégáit egy különleges helyszínnel! A Hilton Budapest szálloda megvalósítja elképzeléseit, színes programokkal és látványos ötletekkel várja a karácsonyi rendezvények szervezőit! Nézze meg a helyszínt és kérje ajánlatunkat.

### **Karácsonyi „Meleged ” Parti**

A Halászbástya közvetlen közelében a szálloda 13. századi Dominikánus udvarában fáklya- és gyertyafényben különleges téli csemegéket szolgálunk fel. Fél órára tervezett programunk nyitásként mézes gyümölcspálinkát és karácsonyi falatkákat kínálnak a középkor hangulatához hűen csuhába öltözött felszolgálóink. Kívánság szerint állítjuk össze a menüt és a programot. Választhat a forralt bor, grog, ízletes karácsonyi teák közül, szolgálhatunk sült gesztenyével, sült tökkel, sajttal bevont sült krumplival, vajás és tepertős pogácsával, fokhagymás mini lángossal. A hangulat fokozásához gregorián énekeseket, tanzoni zenét, zongloröket ajánlunk.

### **Karácsonyi parti a szállodában**

A szálloda és Icon éttermünk különtermei 10-450 fős galavacsorák, partik befogadására alkalmasak. Karácsonyi menüket már 6200 Ft-tól, italcsomagokat pedig már 3300 Ft-tól kínálunk.

Kérésre szívesen segítünk ötletekkel és programajánlatokkal.

Hilton Budapest Rendezvényértékesítés  
Tel: 889-6905 Fax: 889-6910  
sales.budapest@hilton.com  
www.budapest.hilton.com

## Karácsonyi menüajánlatok

### Menü I 6200 Ft/f

- Libaer leves zöldségszalmával, fűrjtojással
- Borjúgerinc filé laskagombával, rosémártással és burgonyás rétesrel
- Csokoládéhab diós grillázzsal, fahéjmártással

### Menü II 6200 Ft/f

- Gesztenyekrémleves diós ostyával
- Gyöngytyúkmell süt tökpürével, burgonya Mille-feuille-vel
- Céklás csokoládétorta narancsöntettel és sztracsatella fagylalttal

### Menü III (vegetáriánus) 6900 Ft/f

- Harmatos kerti saláták cukor-dinnyével, fetával, curry-s dresszingsel
- Gyömbéres fehérrepa leves f szeres-vajas pirítóssal
- Grillezett zöldségek, roston sült tofuval
- Meggyes rétes diófagylalttal, fahéjöntettel

### Menü IV 7700 Ft/f

- Füstölt pácolt halfalatok tormás kapri habbal
- Brokkolifelfújt pórés-snidlinges szósszal
- Kemencében sült báránycsülök almás párolt káposztával
- Fehércsokoládé krém grillezett banánnal

### Menü V 7900 Ft/f

- Pisztrángfilé trópusi garnéla ágyon
- Gyömbérrel ízesített tökkremleves tökmagolajjal locsolva, szezám-magos ostyával
- Kacsamájas gesztenyével töltött pulykamell rolád vörösboros aszalt-szilvával
- Mákrémes palacsinta forró meggyraguval

### Menü VI 8000 Ft/f

- Magyaros hideg libamáj friss zöldségekkel
- Vargányagomba krémleves
- Vajhafilé vörösboros vajmártással
- Trüffel szelet áfonyaraguval

### Menü VII 11900 Ft/f

- Óriásgarnéla falatok avokádóval és fehérborsos fűgemártással
- Fácán er leves zöldséggyöngyökkel, tojaskocsonyával
- Süll filé kapros ráraguval
- F szeres tramini sorbet
- Bélszínjava libamájjal, sauvignon mártással
- Narancsos gesztenye mousse csokoládékéregben, karácsonyi mézes
- süteménnyel, karamell öntetben

## Karácsonyi büféajánlatok



### Büfé I

6900 Ft/f

- Füstölt halízelt almás wasabi-habbal
- Töltött pulykamell szibarackpürével
- Ananászos jércesaláta kaporos öntettel
- F szerekben érlelt sonka kapris juhtúróval
- Marinírozott kerti zöldségek balzsamecetes dresszingsel
- Magyaros sajtízelt
  
- Friss gyümölcsök
  
- Zöldséges ravioli bazsalikomos paradicsommártással és parmezánnal
- Sült csirkecomb diómártással, sárgarépaemélttel
- Sertéskaraj kemencében sütvé tejszínes gombával
- Rozmaringos báránycomb zöldbors mártással
- Borókás vörösboros szarvaspörkölt
- Oliván sült zöldségek és egyéb köretek
  
- Karácsonyi desszert ízelt :  
Somlói galuska csokoládé öntettel  
Tiramisu kocka karamellmártással  
Körte Charlotte Amaretto-val  
Mákos lepény grillezett  
almaszeletekkel  
Gesztenyerolád

### Büfé II

7200 Ft/f

- Balatoni fogas rolád kaporos-joghurtos mártással
- Kacsamell szeletek körte chutney-val
- Falusi sertéskaraj chilis joghurtos túróval
- Kerti saláták fetával, sz I olajos dresszingsel
- szibarackos sonkasaláta finomfüves öntettel
  
- Magyaros sajtízelt
- Friss gyümölcsök
  
- Tagliatelle gombával, olivával, paradicsommal
- Tengeri halfalatok sáfránymártásban
- Pulykamell márványsajtós aszalt szilvával töltve
- Baconbe göngyölt sertéssz zsült rozmaringos rosémártással
- Borjúpörkölt vajas galuskával
- Vajon párolt zöldségfélék és egyéb köretek
  
- Karácsonyi desszert ízelt :  
Meleg szibarack Clafoutis  
Diós tekercs  
Mákos lepény  
Körte Charlotte  
Túrókrém puding

## Karácsonyi büféajánlatok



### Büfé III

7800 Ft/f

- Füstölt kardhalszeletek zsázsás öntettel
- Libamell balsamecetes dresszinglel
- Zöldspárga hátszínpalástban, dijoni mustáros öntettel
- Vadszárnyas pástétom
- Kerti saláták füstölt tonhal metélttel
- Salátalevelek olajos magvakkal, joghurtos öntettel
- Tenger gyümölcsei saláta
- Nemzetközi sajtízelt
- Szeletelt gyümölcsök
- Gyöngytyúk er leves tojáskocsonyával, zöldségmetélttel
- Rostonsült zöldségek grillezett tofuval
- Papardelle, tejszínes csirkemelles cukkini metélttel
- Pangasius filé paradicsommal, sajttal sütvé
- Kacsasült almás-vörösboros káposztával
- Borjúgerinc filé parajos shiitake gombával
- Sertéssz z aszalt gyümölcsökkel töltve tokaji mártással
- Diós burgonya rolád
- Egyéb köretek
- Karácsonyi desszert ízelt :  
Pralinéval töltött csokoládé lapok licsi raguval  
Rétes ízelt  
Gesztenyepüré Maraschino habbal  
Diós puding bacardis öntettel  
Ricottás kocka gyümölcscsel

### Büfé IV

7800 Ft/f

- Kacsamáj mousse, erdei nektáros szederszósszal
- Lazac-fogas palástban chilis papaya salsával
- Bivalymozzarella paradicsommal, bazsalikomos balsamecettel
- Leveg ? n szárított füstölt sonka narancsfilével, kapris habbal
- Bélszín szeletek zöldség metélttel, szarvasgombás olajjal
- Csirkemell és rákhús saláta
- Narancsos spenótsaláta
- Nemzetközi sajtfalatok
- Szeletelt gyümölcsök eperszósszal
- Szárnyas püréleves parajjal, olajos-magvas ostyával
- Palacsinta bazsalikomos juhtúróval cs ben sütvé
- Lazacfilé roston kapros rákraguval
- Borjúsz zsült almás tökpürével
- Pulykamell rolád kacsamájas gesztenye raguval töltve
- Angolos hátszín laskagombás póréraguval, finomf mártással
- Burgonyatorta és egyéb köretek
- Karácsonyi desszert ízelt :  
Meleg túrókrém puding vanília szósszal, szibarackpürével  
Diós és mákos beigli  
Karácsonyi puding puncsmártással  
Vaníliás habgolyók csokiszósszal  
Madártej  
Jázminteás csokoládékrém diógrillázssal



## Karácsonyi büféajánlatok

Büfé V 11000 Ft/f

- Tihanyi süll filé zöldcitromos brandymártással
- Tokajival ízesített libamáj terrin erdei nektáros papaya pürével
- Sült pulykamell rolád szezámag köntösben
- Zgerinc érmék gyümölcsökkel
- Westfáliai sonka cukordinnyével
- Fügés narancssaláta
- Friss salátalevelek rákkal, csirkemellel, f szernövényes dresszingsel
- Magyar és nemzetközi sajtfalatok
- Gyümölcsök
- Vargánya cappuccino szarvasgombával ízesítve, olajos magvas ostyával
- Paradicsom mozzarellaival, cs ben sütve
- Garnélarákos-zöldborsós rizottó mentával illatosítva
- Lazacfilé f szeres rizlingmártásban királyrákkal
- Pecsénye kacsacomb birsalmás káposztapürével
- Borjú és libamáj érmék paprikás krémmártással
- Hátszínszeletek tejfölös uborkás-gombás raguval
- Vendég el tt szeletelt pulykasült és bélszín kétfajta mártással
- Vajon párolt zöldségfélék és egyéb köretek
- Karácsonyi desszert ízelít :
- Dióval sült házi galuska muskotálymártással
- Flambírozott gyümölcs fagylalttal
- Rétes ízelít fahéjmártással
- Crème Brulée
- Almás mákkrémes kocka
- Karácsonyi puding

## Karácsonyi meleged parti

I. 3500 Ft/f

(minimum 20 f részvétele esetén)

- Sült gesztenye és sült tök
- Kapros túrós és tepert ? s pogácsa
- Forralt bor, Forró tea

II. 4900 Ft/f

(minimum 40 f részvétele esetén)

- Vendég el tt készült sült tök és gesztenye
- Burgonyalángos
- Babkrémes sütemény
- Töltött hasé
- Mézes gyümölcspálinka a vendégek fogadásakor
- Puncs, Grog, Forralt bor, Forró tea

III. 5200 Ft/f

(minimum 40 f részvétele esetén)

- Sajttal bevont sült burgonya
- F szeres szárnyas nyárs
- Baconszalonnás mini lángos
- Fánk baracklekvárral
- Mézes gyümölcspálinka a vendégek fogadásakor
- Puncs, Grog, Forralt bor, Forró tea

Id tartam: 30 perc

Választható:

- Kürt s kalács