

Bal Sylwestrowy w Sheraton Sopot



Świętuj Nowy Rok nad morzem

Bogate bufety pełne specjałów, live cooking, przepyszne desery oraz nielimitowane wino sprawią, że sylwestrowy wieczór będzie niezapomniany!

A to wszystko przy muzycznym akompaniamencie saksofonisty Felipe Alvarado i DJa!

Zapraszamy do zapoznania się z poniższym menu.

**Cena za 1 osobę
od 850 PLN.**

Zarezerwuj już dziś:

tel. +48 58 767 16 70

konferencje.sopot@sheraton.com

www.sheratonsopot.pl

Menu Sylwestrowe

Sala Baltic Panorama – 1500 pln /osoba (miejsce przy oknie) lub 1000 pln /osoba

Sala Marco Polo – 900 pln/osoba

Antresola Marco Polo – 850 pln/osoba

Godz. 20:00 – 4:00

Zimny bufet rybny

- Ceviche z dorsza, sos z limonki i granata
- Małże nowozelandzkie z salsą z mango, chilli i kolendry
- Krewetki z prażonym sezamem i świeżą kolendrą
- Halibut z hotelowej wędzarni podany na chrupiącej sałacie z marynowanymi kurkami
- Tatar z podwędzanej troci, konfitura z cebuli
- Opiekany łosoś, marynowany w trawie cytrynowej, salsa z kwaszonej gruszki

Zimny bufet mięsny

- Podwędzane kaczki piersi z kwaszonymi warzywami
- Carpaccio wołowe z marynowanymi grzybami, sałatka z rukoli i parmezanu
- Szynka parmeńska z grillowanym ananasem
- Rostbef wołowy z grillowanymi szparagami
- Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka i kaparów
- Pasztet z gęsi z galaretką jabłkową

Zimny bufet wegetariański

- Terrina z koziego sera z pudrem oliwkowym
- Tarta z grillowanymi karczochami i smażonymi podgrzybkami
- Grillowany oscypek w emulsji pomarańczowej
- Plastry pieczonego buraka z konfiturą z malin i kozim serem
- Hummus z zielonych warzyw

Sałatki

- Sałatka z pieczoną wołowiną, rukolą, pomidorkami cherry i parmezanem
- Sałatka z kozim serem, piklowanymi burakami i karmelizowaną gruszką
- Sałatka taboulé z ogórkiem, papryką i świeżą miętą
- Sałatka z młodego szpinaku, suszonych pomidorów i karmelizowanych fig
- Pomidory z mozzarellą i grillowanym bakłażanem

Menu Sylwestrowe

Zupa

- Hiszpańska zupa z owocami morza

Dania gorące

- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z warzywami
- Kacze udo confit z sosem figowym
- Grillowany dorsz z pomidorami i chorizo
- Fasolka szparagowa z oliwą czosnkową
- Duszone warzywa śródziemnomorskie z szalotkami i pieczonymi pomidorami
- Gratina ziemniaczana zapiekana z parmezanem
- Lasagne z grillowanymi warzywami w sosie z pieczonych pomidorów i świeżej bazylii

Stacja z ostrygami

- Ostrygi z sosem limonkowym z chilli, truskawką i marakują

Stacja orientalna

- Zupa tom yum z kurczakiem
- Kurczak w czerwonym curry z mleczkiem kokosowym, ryż jaśminowy

Stacja polska

- Żurek na gęsinie
- Pierogi z kaczką z sosem żurawinowym

Stacja live cooking

- Makaron tagliolini z owocami morza

Menu Sylwestrowe

Desery

- Tort kokosowy, chutney z ananasa, krem marakuja
- Tort czekoladowy, galaretka porzeczkowa, krem porzeczkowy
- Tort miodowy, cynamonowe crème brûlée, biszkopt bezglutenowy
- Sernik pieczony na maślanym spodzie
- Sernik kawowy
- Tarta czekoladowa z malinami
- Mus z białej czekolady, krem malinowy, jasny biszkopt
- Mus pistacjowy, krem z owoców leśnych, biszkopt czekoladowy
- Brownie bezglutenowe
- Waniliowe crème brûlée
- Czekoladowa panna cotta z sosem waniliowym
- Fontanna czekoladowa z owocami
- Makaroniki
- Trufle

Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe
- Powitalny kieliszek wina musującego
- Kieliszek wina musującego o północy