

Noworoczny Brunch w Sheraton Sopot



Powitaj Nowy Rok w dobrym stylu

Bogate bufety pełne specjałów z basenu Morza Śródziemnomorskiego, przepyszne desery, nielimitowane wino oraz muzyka na żywo będą idealnym rozpoczęciem Nowego Roku.

Zapraszamy do zapoznania się z poniższym menu.

Restauracja Wave
480 pln/osoba
1.01.2023
godz. 14:00 – 18:00

Zarezerwuj już dziś:
tel. +48 58 767 16 70
konferencje.sopot@sheraton.com
www.sheratonsopot.pl

Menu

Zimny bufet rybny

- Małże z pieczonymi pomidorami i czosnkiem
- Podwędzany łosoś bałtycki z sałatką ze świeżego ogórka i mango
- Śledzie z bakaliami i kaszubskim miodem
- Tarta z pieczonym łososiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami

Zimny bufet mięsny

- Mięsa i wędliny z hotelowej wędzarni
- Chrupiąca kaczka w sosie ostrygowym z sałatką z grillowanym ananasm
- Marynowana w kminku podwędzana pierś z gęsi na chrupiących sałatach z podgrzybkami i octem malinowym
- Pieczony rostbef z sałatką z rukoli i kwaszonych warzyw
- Szynka parmeńska z grillowanymi karczochemi z salsą z melona i mięty

Zimny bufet wegetariański

- Quiche z kozim serem, karmelizowanymi figami i konfiturą z cebuli
- Smażone samosy warzywne z salsą chilli
- Pâté warzywne z czerwoną soczewicą i płatkami owsianymi
- Bakłażan marynowany w syropie klonowym i miso

Sałatki

- Sałatka z kozim serem, szpinakiem, karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami nerkowca
- Sałatka z kaszą jaglaną, grillowanymi szparagami i suszonymi pomidorami
- Sałatka z wędzoną kaczką, grzankami, roszponką i orzechami
- Sałatka z ziemniakami, piklowanym ogórkiem, brokułem i podwędzonym łososiem
- Bufet sałat z dodatkami
- Deska serów

Zupy

- Żur na domowym zakwasie z białą domową kielbasą
- Kaszubska zupa rybna

Dania gorące

- Duszona łopatka z dzika z kaszubskimi grzybami i wędzoną śliwką
- Indyk duszony w białym winie z suszonymi owocami
- Grillowany dorsz, smażony szpinak, sos maślany z małżami
- Caponata warzywna z pieczonym koprem włoskim
- Zielona fasolka, brokuły, jarmuż z masłem ziołowym i suszonymi pomidorami
- Pieczone ziemniaki, marynowane w rozmarynie

Stacja grill

- Pierś z indyka
- Rostbef
- Makrela
- Łosoś

Desery

- Tort malinowy
- Tort marakuja
- Szarlotka
- Tarta słony karmel z orzechami
- Delicja ciasto czekoladowe
- American brownie z orzechami i toffi
- Sernik pieczony z skórką pomarańczową
- Profiterole z kremem waniliowym
- Tiramisu
- Malinowe crème brûlée
- Panna cotta waniliowa z owocami
- Fontanna czekoladowa z owocami
- Trufle

Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe

Do podanej wyżej ceny należy doliczyć opłatę serwisową w wysokości 10%.

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany lub anulacji oferty ze względu na obostrzenia obowiązujące w okresie trwania oferty.