

# Kolacja Sylwestrowa w Sheraton Sopot



## Świętuj Nowy Rok nad morzem

Bogate bufety pełne specjałów z basenu Morza Śródziemnomorskiego, live cooking, przepyszne desery, nielimitowane wino oraz muzyka na żywo sprawią, że sylwestrowy wieczór będzie niezapomniany!

Zapraszamy do zapoznania się z poniższym menu.

Restauracja Wave  
650 pln/osoba  
godz. 18:00 – 23:00

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

# Menu Sylwestrowe

## Bufet zimny

- Małże nowozelandzkie w hiszpańskim sosie paprykowym
- Kwaszony w soku z ogórka łosoś z sałatką ze szpinaku i kurek
- Kalmary z kaszanką i chorizo
- Krewetki w sosie Romesco
- Podwędzany halibut, konfitura z jabłek i pomidorów
- Torta rustica Reggiana
- Grillowana cukinia z musem z bazylii i suszonych pomidorów
- Pieczona pierś z indyka, młoda sałata rzymska, pomidorki cherry i sos z białego wina z tuńczykiem
- Szyńka parmeńska z grillowanym ananasem
- Wybór włoskich serów z winogronami, karmelizowanymi orzechami i konfiturami
- Suszone i dojrzewające wędliny
- Hummus z zielonych warzyw
- Carpaccio wołowe z płatkami parmezanu i sałatką z leśnych grzybów

## Sałatki

- Młoda rzymska sałata z grillowanym kurczakiem, pieczonymi pomidorami i serem grana padano
- Sałatka taboulé z ogórkiem, papryką i świeżą miętą
- Sałatka z ośmiornicy i ziemniaków
- Sałatka z mozzarellą, pomidorami wiśniowymi i grillowanym bakłażanem
- Sałatka z kozim serem, piklowanymi burakami i karmelizowaną gruszką

## Stacja z ostrygami

- Świeże ostrygi z dresingami
- Paella z kurczakiem, chorizo i pomidorami

## Stacja grill

- Łosoś z sosem maślano-cytrynowym
- Rostbef, sos demi-glace

# Menu Sylwestrowe

## Zupy

- Zupa rybna z małżami
- Zupa cebulowa

## Dania gorące

- Grillowany dorsz z porem, suszonymi pomidorami i karczochami
- Kotleciki z cielęciną w sosie pomidorowym z oliwkami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie quattro formaggi
- Pieczone warzywa z oliwą ziołową
- Lasagne z pieczoną papryką, szpinakiem i grillowaną cukinią
- Gnocchi z masłem szałwiowym

## 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
- Crème brûlée waniliowe
- Panna cotta czekoladowa z sosem waniliowym
- Makaroniki
- Trufle

## Napoje

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