



SHERATON
GRAND
Warsaw

Brunch Świąteczny

Menu 25 i 26 grudnia

Zapraszamy na świąteczny bufet brunchowy pełen pysznych przystawek, zup, sałatek, dań głównych w tym ryb, owoców morza, mięs, opcji wegetariańskich, a także wybitnych deserów. Nasze doskonale menu oparte jest na kuchni azjatyckiej, włoskiej i tradycyjnej kuchni polskiej.

Dowiedz się więcej i zarezerwuj: +48 730 307 150
warsaw.restaurant@sheraton.com





PRZYSTAWKI

Łosoś pieczony
Rolada z gęsi ze śliwkami
Szynka wędzona i pieczona z nutą jałowca
Pieczona polędwica cielęca
Wybór domowych wędlin
Śledzie tradycyjne z olejem lnianym i szalotką

DOMOWE SOSY I CHUTNEY:

Zimowy sos żurawinowo-winny
Tradycyjny burak z chrzanem
Sos tatarski z drobno posiekаныmi pikantnymi dodatkami

DESKA POLSKICH SERÓW

Koryciński, wędzony tatrzański, mazdamer, amber, ruby, pleśniowy

WĘDLINY ŚRÓDZIEMNOMORSKIE

Szynka parmeńska,
Salami: Napoli oraz Milano
Rostbef pieczony z oliwą truflową

PRZYSTAWKI RYBNE

Ostrygi i czerwony kawior z dodatkami: białko jaja, żółtko, biała cebula
Marynowane krewetki
Wędzony łosoś
Raki w całości
Koktajl krewetkowy z sosem marie rose i papryką

DODATKI

sos cumberland, sos jogurtowo-serowy feta, tzatziki, ocet szalotkowy, pesto bazyliowe

PRZYSTAWKI WARZYWNE

Wybór warzyw z grilla
Cukinia z bazylią
Koper włoski i cykoria z pomarańczą
Czerwona papryka
Sałatka Caprese

SERY ŚRÓDZIEMNOMORSKIE:

Talegio, Gorgonzolana Padano, Brie, Morbier





ŚLEDZIE:

w sosie miodowo-musztardowym
z cebulą i jabłkiem w imbirowym sous vide
w oleju lnianym z liściem laurowym
po kaszubsku ze śliwkami
w sosie jogurtowym edamame

BATON SAŁATKOWY Z DUŻYM WYBOREM ŚWIEŻYCH WARZYW I SAŁATA Z PRZYPRAWAMI

Sałaty: lollo rosso, lollo bianco, frise, radicchio, cykoria, rzymska, lodowa,

Warzywa sezonowe: papryka czerwona, papryka zielona dzwonki, ogórek, rzodkiewka, koper włoski,
pomidory, pomidory koktajlowe, marchew, seler

Przyprawy warzywne: oliwki czarne, oliwki zielone, kapary małe i duże, cebula marynowana, grzyby
marynowane, karczochy,

Produkty białkowe: jajka na twardo, ser feta w kostkach, pokrojony w kostkę ser pleśniowy

Grzanki: chleb tostowy ciemny i jasny, chleb pełnoziarnisty

SAŁATKI

Sałatka z owocami morza i grillowaną papryką

Sałatka Nicejska: zielona fasolka, tuńczyk, ziemniak, jajko, czarne oliwki, pomidor (wegetariański)

Sałatka z sera pleśniowego i gruszek ze szpinakiem:
ser pleśniowy, gruszka, suszona żurawina, rukola, sałata lodowa, seler

ZUPY

Kremowa zupa borowikowa z polskim makaronem "łazanki"

Poularde consomme

Tom Kha-Kai (zupa z mleka kokosowego z kurczakiem i grzybami)

Kremowa zupa migdałowa

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO

Indyk w całości, z suszonymi owocami i sosem żurawinowym

Krewetki ze szpinakiem i pieczonym pomidorem

DANIA GŁÓWNE

Pieczony udziec z perliczki z jagodami

Kaczka marynowana w mandarynkach i ziołach

Udko jagnięce z rozmarynem i miętą

SOSY

Leśny sos żurawinowy z przyjemnym kwaśnym posmakiem

Orzeźwiający chutney jabłkowo-miętowy

Aromatyczny sos rozmarynowy z nutą czerwonego wina





Ratatuj

Czerwona kapusta w winie z rodzynkami i jabłkiem

Świąteczna kapusta z grzybami

DODATKI SKROBIOWE

Pieczone młode ziemniaki francuskie

Włoskie kluski dyniowe gnocchi

Jęczmień w stylu risotto z dzikimi grzybami

BUFET AZJATYCKI

Smażona polędwica wołowa w towarzystwie sosu z czarnego pieprzu i ostryg

Kurczak w sosie curry z bakłażanem i tajską bazylią

Orientalna kaczka ze słodkim sosem chili

Delikatna ryba gotowana na parze z kapustą w sosie ostrygowym z zielonym pieprzem i kimchi

Krewetkowy sos czosnkowy i zielony brokuł ogrodowy

Ryż jaśminowy

Wybór smażonych warzyw azjatyckich

STACJA SUSHI & MAKI

SUSHI:

łosoś z awokado, tuńczykiem i warzywami, krewetki, kampyo, tofu, omlety

MAKI:

z łososiem i awokado,

z tuńczykiem i warzywami,

z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi,

wegetariańskie maki z warzywami i tofu

DODATKI:

sos sojowy, marynowany imbir, wasabi

STACJA Z JAPOŃSKIMI PIEROŻKAMI GYOZA

z kurczakiem lub warzywami

DESERY:

STACJA Z DESERAMI NA GORĄCO

Strudel jabłkowy z aksamitnym sosem waniliowym

Chrupiące gofry

Naleśniki

PRZYPRAWY

wiśnia w żelu, jagoda w żelu, cukier puder,

orzechy laskowe, bita śmietana, drażetki czekoladowe

STACJA Z LODAMI

sorbet waniliowy, truskawkowe, czekoladowe, malinowe,

truskawkowe i cytrynowe





CIASTA I MUSY

Williams
Tiramisu
Butterfly
Kawowo-czekoladowe
Mus malinowy
Amaretto
Ciasto Fondant
Panna cota
Gateau z ciemnej czekolady
Mini tartoletki owocowe
Mini brownie
Praliny czekoladowe
Trufle czekoladowe

MIĘDZYNARODOWY KĄCIK CIAST

Makowiec (Polska)
Dundee cake (Szkocja)
Panettone (Włochy)
Bibinga (Filipiny)
Rosca De Reyes (Hiszpania)
Vinetarta (Islandia)

NAPOJE W CENIE BRUNCHU

Wino musujące, Casa Peccunia, Włochy
Białe, czerwone wino
Piwo Żywiec
Woda mineralna, soki owocowe
Szeroki wybór kaw i herbat

*** 390 zł od osoby**

Rezerwacje:

warsaw.restaurant@sheraton.com | +48 730 307 150

*Informujemy, że do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 10% przeznaczona dla zespołu restauracji.

