



SHERATON
GRAND
Warsaw

Kolacja Wigilijna

Menu 24 grudnia

Święta jeszcze nigdy nie smakowały tak dobrze. Sprawdź nasze wykwintne menu na wigilijną kolację w formie bufetu 24 grudnia. Spróbuj naszych tradycyjnych polskich świątecznych dań z międzynarodowym akcentem.

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





Przystawki

Bufet rybny

Łosoś pieczony z sosem cytrynowo-ziołowym
Rolada z sandacza z rodzynkami w galarecie
Węgorz wędzony z chrupiącą sałatą i oliwą szczypiorkową
Pstrąg w rybnej galarecie cytrusowej z rodzynkami i migdałami
Ośmiornica pescaccio z winegretem z oregano
Śledzie:
w sosie miodowo musztardowym
z cebulą i jabłkiem w imbirowym sous vide
w oleju lnianym z liściem laurowym
po kaszubsku z wędzoną śliwką
w sosie jogurtowym z edamame

Bufet mięsny

Carpaccio wołowe z płatkami parmezanu i rukolą
Wędzona kaczka z galaretką żurawinową i marynowaną gruszką
Paszтет z zająca w chrupiącym cieście z sosem wiśniowym
Plasterki pieczonego indyka z granatem i galaretką z wina

Bufet wegetariański (bez glutenu, bez laktozy)

Liście winogron z ryżem
Pieczony bakłażan z grillowanymi warzywami
Sałatka z soczewicy i pieczonych pomidorów
Glony sezamowe z granatem

Wybór serów z domowymi konfiturami, winogronami i krakersami
Chleb i masło smakowe

Zupy

Świąteczna zupa grzybowa cappuccino z łazankami
Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
Świąteczna zupa krem z migdałów

Stacja gotowania na żywo

Świąteczne pierożki z chrupiącym koperkiem i cebulą
Makaron sepia z krewetkami z sosem szpinakowym



Dania główne

Filet z karpia z sosem piernikowym
Dorsz z krewetkami, sos szafranowo-cytrynowy
Pieczony filet z łososia z olejem makowym
Kaczka z majerankiem i sosem żurawinowym
Kopytka z ziołami i masłem klarowanym
Młode ziemniaki z koperkiem
Świąteczna kapusta z grzybami i suszonymi śliwkami
Kluski z kapustą i boczniakami

Bufet deserowy

Świąteczne ciasto czekoladowe z makiem
Mus z sera wędzonego z pomarańczą
Mus malinowy
Ciasto Amaretto
Ciasto kremówki
Panna Cotta
Tort z ciemnej czekolady
Świeże owoce
Tradycyjna Kutia
Sernik z czekoladą mleczną

Napoje:

Wino grzane na powitanie
Kompot z suszu z żurawiną i pigwą
Wino musujące, Casa Peccunia, Włochy
Wino białe, czerwone
Piwo Żywiec
Woda mineralna, soki owocowe
Szeroki wybór kaw i herbat

***440 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.