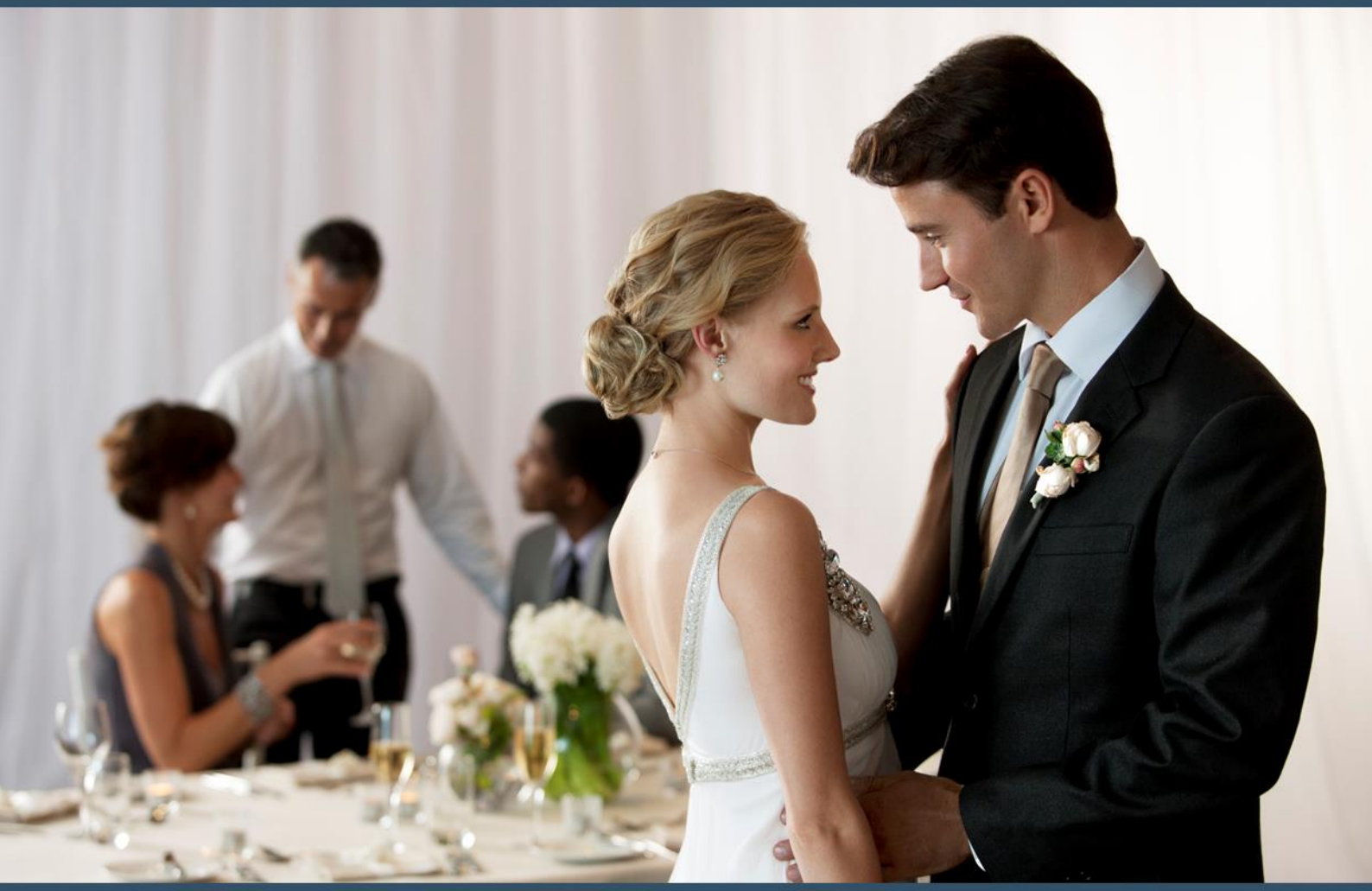
Sheraton Grand
KRAKOW



Oferta dla Nowożeńców 2018

©2010-2016 Marriott International, Inc. All rights reserved.

OFERTA DLA NOWOŻEŃCÓW

Dzięki “Ofercie dla Nowożeńców” Twoje wesele może trwać jeszcze dłużej. Zaproś swoich najbliższych do stołu i ciesz się wspólnymi chwilami rozkoszując się wykwintnym lunchem w formie bufetu. Zobacz przykładowe menu i stwórz własne, niepowtarzalne, które sprawi, że ten dzień będzie naprawdę wyjatkowy.

Lunch bufetowy “Poprawiny” zawiera cenę naszej profesjonalnej obsługi, świeżo parzonej kawy regularnej i bezkofeinowej, herbat i dodatków, takich jak pełnotłuste i chude mleko, cytryna, cukier i słodziki, świeże pieczywo, masło i margaryna.

Biesiadne zimne zakąski

Wybór polskich i włoskich wędlin z marynowanymi jarzynami w oliwie z oliwek
Cienkie plasterki pieczonej różowej cielęciny z truflą, liśćmi rucoli i dressingiem z suszonych pomidorów
Galareta wieprzowo-drobiowa podawana z dressingiem z czerwonej cebuli i octu
Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa w pieprzu pomarańczowym z sosem cumberland
Galantyna z dzikiego okonia morskiego i mięsa kraba z sosem winno-szfranowym
Sałatka z kuskus z warzywami i pieczoną jagięciną o aromacie tandoori i mięty
Sałatka z mozzarelli, pomidorków koktajlowych i bazyliowego pesto
Sałatka z zielonej kapusty z dodatkiem dressingu musztardowo-koperkowego
Sałatka z kurczaka wędzonego z orzeszkami cashew z dressingiem miodowo-jogurtowym
Wybór świeżych sałat z dodatkami i dressingami

Prosto z kotła

Orientalna zupa z kurczaka z imbirem, liśćmi limonki, trawą cytrynową i mlekiem kokosowym

Ulubione dania gorące

Grillowane wieprzowe filety mignon z sosem z wina czerwonego
Pieczone podudzia z kurczaka w sosie BBQ
Szaszłyki z wołowiny i papryki ze słodkim sosem chilli-imbirowym
Grillowany filet z łososia na sosie koperkowo-szafranowym
Beczułki ziemniaczane z masłem ziołowym
Mozaika z grillowanych warzyw sezonowych
Smażony ryż basmati z warzywami

Słodkie wariacje

Sałatka owocowa
Ciasto kokosowe z anansem i żelem morelowym
Ciasto z musem z pomarańczowej czekolady i sosem jagodowym
Delikatny mus z białej czekolady i mango
Delicja z sera Ricotta i orzechów cashew z sosem malinowym

PAKIETY NAPOJÓW:

Podstawowy

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna,

Weselny

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant's Campari i Gordon's Gin, Martini Rosso, Martini Extra Dry, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna.

Premium, z indywidualnym barem i dedykowanym barmanem

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant's Campari i Gordon's Gin, Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra Dry, J. Walker Red, Jim Beam, Bacardi Light Rum, Brandy, Tequila Sierra Silver & Gold, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna.

OD 185 PLN z VAT od osoby (cena zawiera VAT i pakiet napojów)

Oferta dla Nowożeńców przewidziana jest dla minimum 35 gości. Dla grup mniejszych niż 35 osób obowiązuje dodatkowa opłata.

Ceny podano w przeliczeniu na osobę w oparciu o 3 godziny serwowania. W powyższej cenie uwzględnione jest 23% podatku od sprzedaży napojów i 8% podatku od sprzedaży żywności.

Spożywanie surowego lub częściowo ugotowanego mięsa, owoców morza czy też surowych lub częściowo ugotowanych jajek, może przyczynić się do zwiększonego ryzyka zatruć pokarmowych.

Prosimy o informowanie naszego personelu o jakichkolwiek alergiach pokarmowych.

KONTAKT:

ANETA WERBOWY – Koordynator weselny, Groups & Events Executive
E: aneta.werbowy@sheraton.com
T: +48 12 662 1776

JAKUB ŁUSZCZEK – Groups & Events Executive
E: jakub.luszczek@sheraton.com
T: +48 12 662 1774

KLAUDIA WOJTYTO – Groups & Events Executive
E: mailto:klaudia.wojtyto@sheraton.com
T: +48 12 662 1778

Sheraton®

Sheraton®