



**Sheraton
Grand**

KRAKOW



Wyjątkowy Sylwester

w Sali Balowej Wisła

Są takie chwile w roku, które wymagają szczególnej oprawy. Powitaj Nowy Rok w eleganckim otoczeniu naszej Sali Balowej Wisła, rozkoszując się specjalnie na tę okazję stworzonym menu oraz doskonałą muzyką przygotowaną przez naszego DJ-a.

Ta noc na długo zapadnie w Twoją pamięć.



**Sheraton
Grand**

KRAKOW



Noworoczny Bufet Kolacyjny 2017 w Sali Balowej Wisła

SERWOWANY OD GODZINY 20.00 DO GODZINY 02.00

BUFETY Z ZAKĄSKAMI

WYBÓR MIĘSNYCH ZAKĄSEK

Marynowana w pomarańczach pierś z kaczki / chutney z selera i manadrynki

Wolno pieczona wołowina w czarnym pieprzu / zielona szparaga / rukola / płatki Parmezanu / majonez truflowy

Plater hiszpańskich i włoskich wędlin z marynowanymi warzywami i Pan Tumaca

Galantyna z perliczki z watróbką drobiową / kalafior w szafranie / konfitura wiśniowa

Sałatka z kaszy pęczak i jagnięciny / dressing ze świeżej mięty i kopru

Sałatka z marynowanym kurczakiem / świeże mango / bambus / sos estragonowo-limonkowy

WYBÓR ZAKĄSEK Z RYB I OWOCÓW MORZA

Terrina z barweny i szyjek rakowych / płatki marchewki / majonezowy sos wasabi

Mus z gotowanego dorsza i wędzonego halibuta / marynowany w oliwie cytrynowej groszek cukrowy / sos mandaynkowy

Rolada z dorady ze szpinakiem i serem Gorgonzola / salsa z czerwonego buraka i świeżego chrzanu

Carpaccio z zielonej cukini / wędzona ryba / marynowany seler naciowy / pomidorki koktajlowe / salsa papykowa

Sałatka z sałaty radicchio i cykori / smażone kalmary / pesto pietruszkowo-bazyliowe



Sheraton Grand

KRAKOW



WYBÓR ZAKĄSEK WEGETARIAŃSKICH

Deska serów z salsą z suszonych owoców / dodatki

Paszтет z ciecioriki i marchewki / chutney z białych szparagów i świeżego estragonu

Sałatka z fasoli mung, bobu i pomidorów koktajlowych / delikatny dressing z oliwy cytrynowej

Ser Mozzarella / pomidory / pesto z zielonej pietruszki, oleju lnianego i orzechów Macadamia

Sałatka z włoskiej kapusty, jarmużu i marynowanych karczochów / dressing winogronowy / syrop klonowy

WYBÓR ZIELONYCH SAŁAT Z DRESSINGAMI I DODATKAMI

WYBÓR DODATKÓW

Marynowane jarzyny, grzyby, suszone pomidory, kapary, oliwki

Paluszki Grissini, cytryna

WYBÓR CIEPŁYCH BUFETÓW

WYBÓR CIEPŁYCH DAŃ MIĘSNYCH I DODATKÓW

Duszona cielęcina nadziewana musem z suszonych pomidorów / cukinia / sos z kremowego sera

Kurczak kukurydziany / jarmuż / żołądki drobiowe / sos kurkowy

Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa w otoczce z szynki Parmeńskiej / sałatka z fasoli mung i jasiak / sos z pieczonej cebuli i szałwi

Pieczone warzywa / pomidory koktajlowe / oliwa truflowa

Pieczone ziemniaki francuskie / świeży rozmaryn i czosnek

KĄCIK Z ZUPĄ

Warzywna zupa Minestrone / ciasto parmezanowe



**Sheraton
Grand**

KRAKÓW



WYBÓR CIEPŁYCH DAŃ ORIENTALNYCH

Kurczak / zielone curry / mleko kokosowe / świeża kolendra

Ryż basmati / warzywa / sos ostrygowy / Pak Choi

Makaron ryżowy z łososiem / sos sojowo - imbirowy

WYBÓR CIEPŁYCH DAŃ Z RYB I OWOCÓW MORZA

Grillowany filet z łosia / smażona sałata rzymska / sos esragonowy

Sous vide filet z dorsza / kasza jaglana / sos z pieczonego selera

WYBÓR DESERÓW NA BUFECIE

Beza / ser mascarpone / egzotyczne owoce

Ciasto marchewkowe / mus śliwkowy / sos rabarbarowy

Mus pomarańczowy / gruszka w przyprawach korzennych

Ekler pistacjowy / salsa porzeczkowa

Sernik na zimno z tapioką i owocami mango / galaretka truskawkowa

Plastry krojonych owoców

PAKIET NAPOJÓW

Woda mineralna gazowana i niegazowana - Kinga Pienińska

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, czarna porzeczka, pomidorowy

Coca-cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

Wino domowe białe i czerwone, wino musujące

Świeżo parzona kawa i herbata

395 PLN od osoby (cena zawiera VAT)