



**Sheraton  
Grand**

KRAKOW



# Święta w wielkim stylu

24 i 25 grudnia 2017

Poczuj magię Świąt w samym sercu Krakowa. Niezwykła, kameralna atmosfera naszych wnętrz z dodatkiem subtelnej elegancji, pozwolą Ci przeżywać rodzinne spotkania w wyjątkowy sposób. Szef Kuchni - Jacek Filipczyk - zaskoczy Was doskonałym wyborem menu, które stworzył na tę okazję zainspirowany najlepszymi polskimi i międzynarodowymi smakami. Podaruj sobie i swojej rodzinie niezapomniane Święta.



**Sheraton  
Grand**

KRAKOW



## Menu na Kolację Świąteczną w Restauracji The Olive

NIEDZIELA 24/12/2017

### MIĘDZYNARODOWE 6-DANIOWE MENU

Sous Vide filet z łososia, marynowany w estragonie i limonce / mus z pieczonego jabłka / burak

\*\*\*

Consommé z perliczki / spaghetti jarzynowe / pularda z majerankiem

\*\*\*

Grillowane krewetki / kremowy mus z pieczonej cebuli / cukinia / pietruszkowe pesto

\*\*\*

Granitée z owoców granata i imbiru

\*\*\*

Turnedo z polędwicy wołowej i szynki parmeńskiej / sos z sera Gorgonzola / pieczony ziemniak z tymiankiem / groszek cukrowy

\*\*\*

Panna Cotta mango / mus malinowy / ciastko sezamowe

\*\*\*

Kawa i herbata / Świąteczne ciasteczka

**230.00 PLN od osoby (cena zawiera VAT)**



**Sheraton  
Grand**

KRAKOW



## Menu na Kolację Świąteczną w Restauracji The Olive

NIEDZIELA 24/12/2017

### TRADYCYJNE 12-DANIOWE MENU

Sous vide filet z pstrąga / galaretka z białego wina / burak / sos kaparowy

oraz

Filet ze śledzia bałtyckiego / sałatka z białej rzodkwi i szalotki / olej ostropestowy

\*\*\*

Barszcz czerwony / uszka

oraz

Zupa grzybowa / łazanki / świeża pietruszka

\*\*\*

Świąteczny „Kulebiak” z sandaczem / sos kurkowy

\*\*\*

Pierogi z kapustą i grzybami / kremowy mus z pieczonej cebuli

\*\*\*

Krokiety z kapustą i grzybami

Kapusta z grzybami

\*\*\*

Medalion z łososia / sos szafranowy / biała fasola / kluski „leniwe” z białym serem

\*\*\*

Piernik / konfitura śliwkowa

Kutia

Kompot z suszonych owoców

Kawa i herbata / Świąteczne ciasteczka

**210.00 PLN od osoby (cena zawiera VAT)**





**Sheraton  
Grand**

KRAKOW



## **Bufet świąteczny w Restauracji The Olive**

PONIEDZIAŁEK 25/12/2017

WSZYSTKIE CENY PODANE W MENU ZAWIERAJA NASZĄ PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ, ŚWIEŻO PARZONĄ KAWĘ REGULARNĄ I BEZKOFEINOWĄ, HERBATĘ WRAZ Z DODATKAMI TAKIMI JAK: PEŁNOTŁUSTE I CHUDE MLEKO, CYTRYNA, CUKIER I SŁODZIK, WYBÓR ŚWIEŻEGO PIECZYWA, MASŁO I MARGARYNĘ.

### **ZIMNE ZAKĄSKI**

Wędzona gęś / liście szpinaku / chutney z kumkwata  
Rolada z sandacza i musu z krewetek / salsa z pomelo i chilli  
Filet z łososia marynowany w zielonej herbacie / mus z pieczonej gruszki o aromacie anyżu  
Pieczona różowa polędwiczka wieprzowa marynowana w sosie sojowym / mini szparagi / płatki imbiru / majonez kolendrowy  
Galantyna z kaczki / świeże pistacje / konfitura z czerwonej porzeczki  
Wolno pieczona wołowina w pieprzu pomarańczowym / salsa z owoców granata / groszek cukrowy / świeże kielki  
Pomidorki koktajlowe / mini Mozzarella / pesto z orzechów Macadamia i świeżego szpinaku  
Grillowane sezonowe warzywa / suszone pomidory / Parmezan / oliwa / rukola  
Sałatka z ośmiorniczek / kolorowa papryka / dressing czosnkowo – musztardowy  
Sałatka z krewetek tygrysi przygotowanych metodą sous vide / cukinia / kalafior / dressing z owoców marakui  
Sałatka z kuskusem i pieczoną pierśią kurczaka / chrupiące warzywa / dressing ze świeżej mięty i koperku

### **ZUPA**

Consommé z cielęciny / warzywa / kluseczki pistacjowe

### **DANIA GORĄCE**

Pieczony indyk marynowany w pomarańczach / sos naturalny / ryż jaśminowy z dynią  
Wolno pieczony schab wieprzowy / szynka Serrano / kremowy sos z szalotek  
Grillowane medaliony wołowe / cukinia / sos z czerwonego wina  
Sous vide pierś z pulardy / marchewka o aromacie imbiru / sos z palonej kawy  
Gotowany na parze filet z dorsza / szpinak / sos z serka koziego  
Piezione ziemniaki / pesto z orzechów laskowych i koperku  
Piezione francuskie ziemniaki z czosnkiem i masłem ziołowym



# Sheraton Grand

KRAKOW



## DESERY

Szaszłyki z owoców sezonowych  
Beza / flan waniliowy / sos wiśniowy  
Mus pomarańczowy / ciemna czekolada / salsa truskawkowa  
Francuska tarta jabłkowa / sos kardamonowy  
Pudding z nasion chia i zimnego kokosa / sos z grenadyny  
Sernik z serka mascarpone z egzotycznymi owocami / sos z mango

**175.00 PLN od osoby (cena zawiera VAT)**