

# Bal Sylwestrowy w Sheraton Sopot



## Świętuj Nowy Rok nad morzem

Sylwestrową noc spędź w kulinarnej podróży pełnej aromatycznych dań regionalnej i zagranicznej kuchni, świeżych owoców morza, pokazów live cooking i rozpylających się w ustach deserów. Ucztuj z widokiem na morze, tańcz przy akompaniamencie DJa Mr BrightSide, ciesz się nielimitowanym winem i wódką i uwiecznij swój uśmiech z Fotobudką 360. Zapraszamy do zapoznania się z poniższym menu.

Cena za 1 osobę  
od 990 PLN\*.

Zarezerwuj już dziś:  
tel. +48 58 767 16 70  
joanna.radzikowska@sheraton.com  
przemyslaw.strozyk@sheraton.com  
www.sheratonsopot.pl

# Menu Sylwestrowe

Sala Baltic Panorama – 1290 pln /osoba lub 1900 pln /osoba (miejsce przy oknie)

Sala Marco Polo – 990 pln /osoba

Godz. 20:00 – 4:00

## Kuchnia orientalna

### Stacja live cooking - makaron

- Wołowina, makaron, warzywa, sos sojowy, imbir

### Stacja live cooking - sushi

- Tuńczyk, łosoś, kawior, węgorz, imbir, wasabi, kikkoman

### Przystawki

- Łosoś, teriyaki, sezam, imbir
- Dorsz, szparagi, awokado, kolendra, limonka
- Krewetki, oliwa kolendrowa, imbir, marakuja
- Wołowina, chili, trawa cytrynowa, kolendra
- Kaczka, ananas, kolendra, papryka, sos chili
- Papryka, kielki mung, chili, sos sojowy

### Dania gorące

- Tom kha kai, kurczak, mleko kokosowe, trawa cytrynowa
- Wołowina, sos ostrygowy, warzywa
- Okoń nilowy, czerwone curry, kokos, liczi
- Ryż, warzywa, olej sezamowy
- Warzywa, czosnek, imbir, sos sojowy

### Desery

- Biała czekolada, kokos, marakuja, banan
- Profiterole, mango, kruszonka
- Czekolada, Malibu
- Ananas, trawa cytrynowa, liście kafiru

# Menu Sylwestrowe

## Kuchnia śródziemnomorska

### Stacja live cooking - ostrygi

- Świeże ostrygi
- Truskawka, marakuja, mięta
- Mango, limonka, szalotka

### Przystawki

- Kaczka wątróbka, rodzynki, figi, tymianek
- Cielęcina, tuńczyk, anchois, kapary
- Szynka parmeńska, ananas, mango, mięta
- Wędzony łosoś, rukola, kawior
- Kurczak, pomarańcze, awokado, suszone pomidory
- Szparagi, szpinak, pomidory, miód, maliny

### Dania gorące

- Kremowa zupa z pasternaku, oliwa szczypiorkowa
- Miecznik, limonka, szafran, szpinak
- Perliczka, trufle, karmelizowana gruszka
- Gnocchi, burak, kozi ser, szpinak
- Warzywa, oliwa, koper włoski

### Desery

- Kawa, mascarpone, Kahlúa
- Mus pralinowy, owoce leśne, prażynka
- Profiterole, orzech laskowy, pralina
- Tarta, słony karmel, orzechy włoskie



# Menu Sylwestrowe

## Kuchnia polska i kaszubska

### Stacja live cooking - tatar

- Wołowina, piklowana cebula, solony ogórek, trufle
- Szparagi, koper, limonka
- Pomidory, szalotka, bazylia

### Przystawki

- Podwędzana polędwica z jelenia, jeżyny, olej kminkowy
- Kaczka, solony boczek, kiszony jagody
- Halibut, pieczony burak, Żubrówka
- Śledź bałtycki, koper, szalotki, pomidory, żurawina
- Jarmuż, orzechy, soczewica
- Kaszubskie sery, czereśnia, pędy sosny

### Dania gorące

- Zupa rybna, kiszony ogórek, świeży koper
- Kaczka, suszone owoce, pieczone jabłka
- Pstrąg z Zielenicy, raki, koper, kalarepa, jarmuż
- Ziemniaki, czosnek, tymianek
- Fasolka, brokuł, groszek zielony

### Desery

- Ser, herbatniki, czekolada
- Jagody, maślanka, biszkopt
- Biszkopt, miód, karmel
- Jabłka, cynamon, kruche ciasto

### Stacja live cooking - deser

- Beza, marakuja, krem chantilly

### Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe
- Powitalny kieliszek wina musującego
- Kieliszek wina musującego o północy
- Wódka



SHERATON  
Sopot Hotel

# Do zobaczenia na szampańskim balu!

