

Sobotni Bufet Wielkanocny



Tradycyjne wielkanocne dania, lokalne smaki i wyborne słodkości to nasz przepis na wyjątkowe święta.

Restauracja Wave

13:30 – 17:30

Cena 350 zł, Dzieci 4-12 lat 175 zł

Zarezerwuj już dziś:

511 849 501 | karolina.lewalska@sheraton.com

58 767 10 00 | gsc.sopot@sheraton.com

Sobotni Bufet Wielkanocny

Zimny bufet

Dorsz marynowany w zalewie z octu jabłkowego i cebuli

Śledzie po kaszubsku z żurawiną

Jaja gotowane z musem z pieczarek i szczypiorku

Tradycyjne jaja z domowym majonezem z kiełkami rzodkiewki

Indyk sous vide z sałatką ze świeżego ogórka, piklowanego selera i kiełek zielonego groszku

Galaretka drobiowa z warzywami i koperkiem

Tarta z warzywami, suszonymi pomidorami i gorgonzolą

Solony łosoś marynowany w cytrusach z dresingiem z miodu i limonki

Domowe wędzone szynki i kiełbasy

Pieczony schab ze śliwką

Rolada z pieczonego boczku

Domowy pasztet z marynowanymi podgrzybkami

Pasztet z selera z suszonymi śliwkami i karmelizowanymi orzechami

Sałatki

Sałatka z wędzonym łososiem, pieczonymi ziemniakami, kiszonym ogórkiem i prażoną cebulą

Sałatka ze szpinakiem, serem feta, świeżymi warzywami i awokado

Sałatka z brokułami, grillowanym kurczakiem, rzodkiewką, pomidorami i świeżymi kiełkami

Bufet sałat

Zupa

Kaszubska zupa rybna zakwaszana sokiem z ogórka

Kremowa zupa chrzanowa z domową białą kiełbasą

Sobotni Bufet Wielkanocny

Dania gorące

Pieczony w białym winie udziec z indyka z bakaliami
Wołowina po burgundzku z warzywami i grzybami leśnymi
Pieczony karmazyn z kremowym sosem z pora i małżami
Pierogi z kaczką z sosem żurawinowym
Zapiekanka ziemniaczana z czosnkiem i rozmarynem
Gotowane sezonowe warzywa z masłem tymiankowym

Desery

Mazurek pralinowy z konfiturą z owoców leśnych, kremem waniliowym i orzechami laskowymi
Sernik baskijski
Tarta czekoladowa z malinami
Domowy jabłecznik na jasnym biszkopcie
Mini babka drożdżowa z lemon curd
Babka piaskowa w polewie czekoladowej ze skórką pomarańczową
Pomarańczowe crème brûlée z nutą cynamonu
Seromak na maślanym spodzie z bakaliami
Torcik pistacjowy z konfiturą truskawkową na czekoladowym spodzie

Pakiet napojów

Woda, soki
Kawa, herbata
Wino domowe białe i czerwone

Niedzielnny Bufet Wielkanocny



Tradycyjne wielkanocne dania, lokalne smaki i wyborne słodkości to nasz przepis na wyjątkowe święta.

Baltic Panorama i Marco Polo

14:30 – 18:30

Cena 420 zł, Dzieci 4-12 lat 210 zł

Zarezerwuj już dziś:

511 849 501 | karolina.lewalska@sheraton.com

58 767 10 00 | gsc.sopot@sheraton.com

Niedzielnny Bufet Wielkanocny

Bufet zimny

Quiche z grillowanymi szparagami, młodym szpinakiem, figami i kozim serem

Podwędzany solony łosoś z sałatką ze świeżego ogórka i mango

Wędzony pstrąg z Zielenicy z sałatką z rukoli, pomidorków wiśniowych i parmezanu

Jaja faszerowane musem z duszonych pieczarek i szczypiorku

Jaja faszerowane tatarzem z podwędzanego łososa i kawiozem z pstrąga

Tradycyjnie przygotowane jaja z majonezem, rzodkiewką i szczypiorkiem

Galaretka wieprzowa z warzywami, sos chrzanowy z koperkiem

Tradycyjne mięsa wędzone i pieczone, karkówka, rolada z boczku, wędzone kiełbasy, polędwiczki wieprzowe, domowa ćwikła

Schab nadziewany wędzonymi śliwkami i suszonymi morełami

Domowy pasztet z gęsi z chutney ze śliwek i żurawiny

Schab faszerowany musem z jajek, świeżego chrzanu i szczypiorku

Wędzona pierś z kaczki marynowana w cynamonie i anyżu
z galaretką z krwistej pomarańczy

Pasztet z soczewicy, warzyw i owsianych płatków z prażonymi pestkami dyni

Bufet sałat

Młoda sałata z marynowanymi krewetkami, ziołową grzanką i pomidorkami cherry

Sałatka z wiosennych nowalijek z kaszą jaglaną i marynowanym boczniakiem

Sałatka z wędzonym łososem, brokułami, kiełkami rzodkiewki i gotowanym jajkiem

Tradycyjna sałatka warzywna z domowym majonezem

Bufet sałat

Niedzielnny Bufet Wielkanocny

Zupy

Tradycyjny żur na domowym zakwasie ze świeżym chrzanem i gotowanym jajkiem
Kremowa zupa grzybowa z prażonymi orzechami i oliwą szczypiorkową

Dania gorące

Polędwiczki wieprzowe z podwędzaną szynką z sosem estragonowym
Pieczona kaczka z sosem pomarańczowym z suszonymi figami
Pierś z kurczaka zagrodowego w sosie kurkowym z gorgonzolą
Dorsz w kremowym sosie z młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami
Fasolka, brokuły, brukselka z migdałowym masłem
Kopytka z masłem ziołowym i szczypiorkiem
Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem
Smażona biała kiełbasa z zasmażaną kiszoną kapustą i suszonymi grzybami

Stacja z pierogami

Pierogi z dzikiem z sosem tymiankowym

Niedzielnny Bufet Wielkanocny

Desery

Mazurek czekoladowy z konfiturą porzeczkową
Babka piaskowa w polewie czekoladowej
Pieczony sernik brülée na maślanym spodzie
Pascha z bakaliami
Tarta z lemon curd i bezą włoską
Tarta z kremem adwokatowym z malinami
Torcik marchewkowy z musem pistacjowym z rokitnikiem
Babka drożdżowa z rodzynkami w rumie
Mini babki drożdżowe z lemon curd
Szarlotka na maślanym spodzie z kruszonką

Pakiet napojów

Woda, soki
Kawa, herbata
Wino domowe białe i czerwone