

Święto Dziękczynienia



Święto Dziękczynienia w hotelu nad morzem

Zaproś rodzinę na wspólną celebrację w Sheraton Sopot.

Delektuj się wykwintnym, świątecznym bufetem pełnym klasycznych potraw, jak pieczony indyk, purée ziemniaczane, żurawina i dyniowe desery, przygotowanych przez doświadczonych kucharzy. Całość urozumiemy muzyką na żywo w wykonaniu Krisa Forbota.

- 240 pln/osoba
- 28.11.2024 czwartek
- 18:00-22:30

Skontaktuj się z nami:

Anastazja Kruczkowska

Anastazja.Kruczkowska@sheraton.com

506 788 728

Menu Bufetowe

Przystawki

- Plasterki pieczonej wołowiny, chutney z marynowanej z dyni
- Podwędzany łosoś marynowany w soli cytrusowej
- Carpaccio z wędzonego na zimno indyka z sałatką z rukoli i parmezanu
- Pieczony indyk z sosem żurawinowym i sałatką z mango i świeżego ogórka
- Pieczona dynia z chili, rozmarynem i czosnkiem

Sałatki

- Sałatka z selera z jabłkiem i orzechami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami ziołowymi i pomidorkami cherry
- Sałatka ze słodkich ziemniaków z parmezanem
- Sałatka z pieczonym indykiem, awokado i świeżym ogórkiem

Zupa

- Zupa krem z dyni z prażonymi migdałami

Dania główne

- Policzki wołowe z warzywami w sosie pieczeniowym z czerwonym winem
- Pieczone w sosie BBQ żeberka wieprzowe, grillowana kukurydza
- Red snapper marynowany w ziołach z ciepłą sałatką z dyni i jarmużu
- Brukselka zapiekana z bekonem i żółtym serem
- Casserole z zielonej fasoli
- Purée ze słodkich ziemniaków
- Zapiekanka ziemniaczana

Indyk pieczony w całości, faszerowany ziołowym chlebem, selerem naciowym, kukurydzą i bekonem, sos żurawinowy, sos pieczeniowy

Desery

- Ciasto dyniowe
- Tarta jabłkowa
- Krem dyniowy z szafranem
- Ciasto żurawinowo - wiśniowe
- Ciasto ze słodkich ziemniaków
- Ciasto czekoladowe

Welcome drink/Kawa/Herbata/Woda/Wino domowe/Bar koktajlowy