

Kolacja Sylwestrowa w Sheraton Sopot



Świętuj Nowy Rok nad morzem

Bogate bufety pełne specjałów z basenu Morza Śródziemnego, live cooking, przepyszne desery, nielimitowane wino oraz muzyka na żywo w wykonaniu saksofonisty Krzysztofa Dudka sprawią, że sylwestrowy wieczór będzie niezapomniany!

Zapraszamy do zapoznania się z poniższym menu.

*Do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.
Oferta dotyczy kolacji sylwestrowej 2023/2024.

Restauracja Wave
690 pln/osoba*
godz. 18:00 – 23:00

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

Menu Sylwestrowe

Bufet zimny

- Marynowany dorsz, ogórek, mango, limonka, pomarańcza
- Kalmary, łosoś, chorizo, pomidory
- Krewetki, chili, kolendra, sos ostrygowy
- Halibut, pieczony burak, miód
- Podwędzany łosoś, kawior, ogórek, pomarańcza
- Małże nowozelandzkie, papryka, koper włoski, grana padano
- Cielęcina, kapary, tuńczyk, anchois
- Szynka parmeńska, rukola, pomidory, ananas
- Carpaccio wołowe, oliwa truflowa, podgrzybek, rukola
- Włoskie wędliny, oliwki, chili z ricottą, suszone pomidory
- Sery włoskie, grissini, gruszka, rokitnik
- Grillowana cukinia, ricotta, pomidory, bazylia
- Jarmuż, orzechy włoskie, kozi ser
- Sałata, krewetki, pomidor, grana padano
- Łosoś, dziki brokuł, pomidory, kapary
- Buffalo mozzarella, pomidory, bazylia, oliwa
- Ser kozi, karmelizowana gruszka, buraki, czereśnia

Bufet gorący

- Pieczone ryby, koper, jarmuż, kalarepa, raki
- Indyk, suszone owoce, tymianek, białe wino
- Policzki wieprzowe, szynka parmeńska, winogrona
- Warzywa, oliwa, koper włoski
- Gnocchi, burak, ser kozi, szpinak
- Ziemniaki, czosnek, tymianek

Zupy

- Kremowa zupa z pasternaku, oliwa szczypiorkowa
- Zupa rybna, kiszony ogórek, świeży koper

Menu Sylwestrowe

Stacja z ostrygami

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

Dania na zamówienie

- Małże, szalotka, białe wino
- Polędwiczka wieprzowa, tymianek, oliwa

Desery

- Ser, herbatniki, czekolada
- Tarta, słony karmel
- Biszkopt, miód, karmel
- Mus pralinowy, owoce leśne, prażynka
- Biała czekolada, marakuja, mango, banan
- Jabłka, cynamon, kruche ciasto
- Kawa, mascarpone, Kahlúa
- Czekolada, maliny, orzechy
- Biszkopt, malina, wanilia, krem brûlée
- Czekolada, Jack Daniel's, malina

Napoje

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