

A N I M A



Sylwestrowa kolacja

31.12.2023

19:00-1:00

Spędź sylwestra w istnie królewskim wydaniu, świętując tę wyjątkową noc przy doskonałych daniach z bogatego bufetu i muzyce na żywo.

To będzie noc, którą zapamiętasz na długo!

Zarezerwuj swój stół:

concierge.krakow@sheraton.com | +48 12 662 16 16

Przystawki i sałatki

Wybór włoskich i polskich wędlin:

salami, bresaola, szynka wędzona, kielbasa lisiecka, speck, kielbasa wiejska

Marynowany łosoś, wakame, mango, prażone nasiona sezamu

Grillowane warzywa marynowane z pesto, słoną ricottą i suszonymi pomidorami

Sałatka ze świeżych warzyw z chrupiącymi grzankami z pity, dressingiem cytrynowym i melasą z granatów

Sałatka Panzanella z tuńczykiem, fasolką szparagową, ziemniakami i jajami przepiórczymi

Sałatka z krewetek, mango i awokado

Wybór kremowych serów buratta infuzowanych: pomarańczą - truflą – serem gorgonzola

Marynowane w pesto pomidory heirloom

Terrina z kaczki i pistacji, chutney owocowy

Bar sałatkowy Anima

Świeża sałata z dodatkami:

Papryka, pomidorki koktajlowe, ogórek, oliwki marynowane

Karczoch, kapary, suszone pomidory

Nasiona słonecznika, pestki dyni, orzechy nerkowca

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, wybór octów i dressingów

Wybór marynowanych warzyw, kremowy sos chrzanowy, sos koktajlowy

Zupy

Kacze consomme z suszonymi borowikami i gnocchi

Klasyczne Minestrone

Krem dyniowy z mlekiem kokosowym i chilli

Stacja z pieczywem rzemieślniczym

Wybór pizzy

Wybór focaccii – pomidory, cebula i oregano, oliwki

Wybór świeżego pieczywa

Stacja z szynką parmeńską

Cała szynka parmeńska z dodatkami:

Paluszki grissini, marynowane oliwki, melon miodowy, parmezan, suszone figi

Makaron przygotowywany na żywo

Pappardelle z pistacjami, guanciale i parmezanem

Linguine Frutti di mare

Rigatoni z ragout wołowym i burratą

Sushi przygotowywane na żywo

Rolka kalifornijska z łososiem

Rolka Futomaki ze słodkim ziemniakiem

Rolka Uramaki z awokado

Rolka Hosomaki z ogórkiem i serkiem śmietankowym

Rolka Hosomaki z tuńczykiem

Rolka Futomaki z tuńczykiem

Tatar przygotowywany na żywo

Filet z wołowiny Black Angus, kapary, szalotka, siekana natka pietruszki, korniszony, tabasco, musztarda, płatki soli morskiej, czarny pieprz, żółtka jaj

Stacja carvingu

Pieczony w całości antrykot wołowy
Pieczona szynka glazurowana syropem klonowym i cynamonem
Sos z wina porto, sos truflowy, musztarda miodowa

Dania z bufetu

Polędwiczka wieprzowa owinięta szynką parmeńską, sos z masła orzechowego
Grillowane medaliony z indyka, sos kaparowy
Pieczona marchewka glazurowana syropem pomarańczowo-klonowym
Grillowane warzywa, pesto, parmezan
Pieczone młode ziemniaki z kruszonką ziołową i parmezanem
Ryż szafranowy

Stacja z serami

Wybór serów europejskich i lokalnych
Suszone owoce i orzechy, miód, wybór krakersów, chutney owocowy

Ryby wędzone i peklowane

Marynowany łosoś organiczny, łosoś wędzony, wędzony dziki turbot
Kapary, chrzan, piklowana cebula perłowa, korniszony

Desery

Tarta czekoladowa, konfitura pomarańczowa
Szarlotka, sos waniliowy
Ciasto pistacjowe
Klasyczne tiramisu
Pavlova z marakują i truskawkami
Krem brulee z mango
Wybór owoców krojonych i w całości

815 PLN - osoba dorosła

400 PLN - dziecko w wieku 7-12 lat

Upzejmie informujemy, że do kwoty rachunku dodana zostanie opłata serwisowa w wysokości 10%