

A N I M A



Kolacja sylwestrowa

31.12.2024

19:00-1:00

Spędź sylwestra w iście królewskim stylu, celebrując tę wyjątkową noc
wyśmienitymi daniami z bogatego bufetu i muzyką na żywo.

To będzie noc, którą zapamiętacie na długo!

Zarezerwuj swój stół:

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

Przystawki i sałatki

Wybór wędlin włoskich i polskich: salami, bresaola, szynka wędzona, kielbasa Lisiecka, speck, kielbasa wiejska
Marynowany łoś, wakame, mango, prażone nasiona sezamu
Grillowane warzywa marynowane z pesto, słoną ricottą i suszonymi pomidorami
Sałatka ze świeżych warzyw z chrupiącymi grzankami pita, dressingiem cytrynowym i melasą z granatów
Sałatka Panzanella z tuńczykiem, fasolką szparagową, ziemniakami i jajkiem przepiórczym
Sałatka z krewetek, mango i awokado
Burrata i pomidory Heirloom z pesto
Terrina z kaczki i pistacji, chutney owocowy
Licznik ryb wędzonych i peklowanych:
Marynowany łoś organiczny, łoś wędzony, wędzony dziki turbot, kapary, chrzan, marynowana cebula perłowa, korniszony

Bar sałatkowy

Różne rodzaje sałat ze świeżymi dodatkami:
Papryka, pomidorki koktajlowe, ogórek, oliwki marynowane
Karczochy, kapary, suszone pomidory, pestki słonecznika, pestki dyni, orzechy nerkowca
Oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia, wybór octów i dressingów
Wybór marynowanych warzyw, kremowy sos chrzanowy, sos koktajlowy

Zupy

Klasyczne Minestrone
Consommé z kurczaka z tortellini
Pikantna zupa krewetkowa z zielonym curry i trawą cytrynową

Stacja z pieczywem

Wybór pizzy
Wybór focacci: pomidor, cebula i oregano, oliwki
Wybór świeżego pieczywa

Stacja z szynką parmeńską

Cała szynka parmeńska z przyprawami
Paluszki Grissini, marynowane oliwki, melon miódowy, parmezan, suszone figi

Stacja z makaronem

Makaron Pappardelle z pistacjami, guanciale i parmezanem
Linguine Frutti di mare
Rigatoni Ala Norma

Stacja z tatarem na żywo

Filet z wołowiny Black Angus, kapary, szalotka, siekana natka pietruszki, korniszony lub ogórki kiszzone, tabasco, musztarda, płatki soli morskiej, czarny pieprz, konfitura z żółtek

Stacja z sushi

Wybór rolek futomaki, uramaki i hosomaki z dodatkami

Stacja carvingu

Pieczony comber jagnięcy z musztardą Dijon

Pieczone żeberka

Pieczona szynka glazurowana syropem klonowym

Sos z wina porto, sos truflowy, sos miętowy

Dania z bufetu

Polędwica wieprzowa w sosie miso

Grillowane medaliony z indyka, sos kaparowy

Pieczona marchewka glazurowana syropem pomarańczowo-klonowym

Grillowane warzywa, pesto, parmezan

Caponata ze szpinakiem

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

Desery

Tarta czekoladowa, konfitura pomarańczowa

Szarlotka, sos waniliowy

Ciasto pistacjowe

Klasyczne tiramisu

Pavlova z marakują i truskawkami

Krem brulee z mango

Wybór krojonych i całych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna, napoje bezalkoholowe

Lampka wina musującego o północy

830 zł – osoba dorosła

415 zł - dziecko w wieku 7-12 lat

Upzejmie informujemy, że do kwoty faktury zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

W celu rezerwacji stolika konieczne jest dokonanie pełnej przedpłaty.