



Sheraton®

SOPOT HOTEL



# Niedzielnny Bufet Wielkanocny

Odwiedź nas i ciesz się rodzinną atmosferą podczas Wielkanocnego Bufetu pełnego tradycyjnych i świątecznych dań.

Więcej szczegółów na [www.sheratonsopot.pl/wielkanoc](http://www.sheratonsopot.pl/wielkanoc)

WIELKANOCNE DANIA

**180 PLN**

OD OSOBY



Restauracja Wave

NIEDZIELA, 1 kwietnia

13:00 – 17:00

Rezerwacje: 883 727 505

wioleta.korwin-piotrkowska@sheraton.com



**Sheraton®**

SOPOŃ HOTEL

## Niedzielny Bufet Wielkanocny

### Bufet rybny zimny

- Wybór tradycyjnych śledzi kaszubskich (w śmietanie, w pomidorach, w oliwie)
- Wędzone sardynki marynowane w cytrusach
- Tatar z wędzonego łososi z kawiolem (voul au vent)
- Quishe z wędzonym łososiem i szparagami
- Jaja przepiórcze faszerowane wędzonym pstrągiem z czarnym sezamem

### Bufet mięsny zimny

- Mięsa i wędliny z hotelowej wędzarni
- Podwędzana pierś kaczki sous vide na galaretkę (agar) żurawinowej
- Domowy pasztet z królika z marynowanymi kurkami
- Jaja nadziewane musem z kurczaka
- Terina z dzika z orzechami laskowymi
- Chłodnik z botwiny z jajem przepiórczym

### Bufet wegetariański zimny

- Tarta z grillowanym karczochami i kozim serem
- Jaja nadziewane sałatką warzywną, jaja faszerowane tapenadą z oliwek, z tuńczyka
- Carpaccio z buraka i ananasa
- Pasztet grzybowy z kaszą jaglaną
- Grillowana papryka, karczochy, pieczarki i cukinia z kremem balsamicznym

### Sałatki

- Sałatka z tagliolini z polędwiczką wieprzową oliwkami i karczochami
- Sałatka z wiosennych nowalijek z vinaigrette poziomkowym
- Sałatka z kolorowych ziemniaków z łososiem wędzonym i pomidorkami cherry
- Jaja faszerowane vege grzyby, szpinak

### Bufet sałat

- Wybór sałat: radichio z frizze i lollo rosso, rzymska z rucolą i rozsponą
- Grzanki czoskowe
- Oliwki marynowane
- Grillowany bekon, pierś z kurczaka
- Pomidorki cherry
- Łosoś wędzony
- Parmezan
- Ogórek zielony
- Papryka
- Pomidory suszone
- Wybór dresingów (włoski, czosnkowy, vinaigrette pomidorowy, rzodkiewkowy na jogurcie, vinaigrette malinowy)

### Sery

- Deska serów międzynarodowych

### Oliwy

- Imbirowa
- Czosnkowa z limonką
- Chili



# Sheraton®

SOPOT HOTEL

## Niedzielny Bufet Wielkanocny

### Stacja na ciepło

- Wellington z łososia
- Pieczona domowa biała kiełbasa z chrzanem i cebulą

### Ryby Grill

- Troć w oliwie ziołowej
- Krewetki w czosnku i chilli

### Mięsa Grill

- Polędwica wieprzowa w nalewce z pigwy
- Roastbeef marynowany w musztardzie francuskiej

### Zupa

- Tradycyjny Żur wielkanocny z chrzanem
- Wiosenna zupa z botwiny z jajem przepiórczym

### Dania gorące

- **Mięsne:** pieczona peklowana szynka w miodzie z goździkami
- **Mięsne:** pierś z perliczki w sosie z czarnej porzeczki
- **Rybne:** Pieczony pstrąg tęczowy w sosie rakowym
- **Wegetariańskie:** ciecierzycy z batatem i warzywami korzeniowymi
- **Warzywa:** Bukiet młodych warzyw (marchewka baby, brokuł, kalafior, fasolka)
- Ziemniaki gratin z gruszką

### Desery

- Mazurek czekoladowy z pomarańczami
- Mazurek kajmakowy
- Sernik pieczony
- Makowiec
- Szarlotka
- Pascha z bakaliami
- Szarlotka gruszkowa z kremem migdałowym
- Mus mleczna czekolada z owocami leśnymi
- Mus adwokatowy z gruszką, w białym winie
- Fontanna z owocami
  
- **Tort:** Biała czekolada z cremo cytrynowym, z prażynką cytrynową
- **Tort:** Królewska malina, cremo czekoladowe, żelka malinowa, rolada czekoladowa
  
- **Tarta:** brule waniliowe
- **Tarta:** czekoladowa z figami w rumie