



SHERATON

Sopot Hotel



Piątek 14.02

Bufet Walentynkowy

Miłość smakuje najlepiej,
gdy jest podana z nutą włoskiej pasji!

W Walentynki zapraszamy Was na zmysłową kulinarną podróż, podczas której każde danie opowiada historię uczuć. Wyobraźcie sobie bogaty bufet wypełniony włoskimi specjałami – od aromatycznych past po wykwintne sery, stację ostryg, odwieczny symbol miłosnych uniesień, oraz słodką fontannę z czekolady – afrodyzjaku, który rozpieści Wasze zmysły. Wszystko to w rytmie muzyki na żywo, która dopełni atmosfery pełnej romantyzmu.

Rezerwacje: Anastazja.Kruczkowska@sheraton.com, tel. +48 506 788 728

BUFET ZIMNY

- Mozzarella di Bufala, pomidory San Marzano, dressing bazyliowy z kardamonem
- Grillowane karczochy z szynką parmeńską i rukolą
- Marynowane krewetki z chili w oliwie imbirowej
- Involtini di Melanzane con Ricotta - roladki z bakłażana z ricottą, orzechy włoskie, konfitura z pomidorów
- Frittata di Asparagi - włoska Frittata z ziołami i szparagami
- Małże z salsą z mango i kolendry
- Kalmary z musem z łososia, imbiru i szpinaku
- Carpaccio wołowe z grillowanymi szparagami i oliwą truflową
- Solony łosoś z dressingiem pomarańczowym z musztardą i wanilią
- Podwędzana pierś z kaczki z konfiturą ze śliwek i imbiru
- Małże nowozelandzkie ze szpinakiem, zapiekane z sosem holenderskim
- Bruschetta z wędzonym łososiem, imbirem i ricottą
- Prosciutto Crudo, Coppa, Mortadella, Bresaola - plastry dojrzewających wędlin
- Grillowane warzywa z marynowanym w miodzie i limonce selerem naciowym

- Młode sałaty z truskawkami, winogronami, orzechami w karmelu i kozim serem
- Sałatka z rukolą, gruszką, figą, zielonym serem i orzechem włoskim
- Talerz włoskich serów z miodem i orzechami

STACJA LIVE

- Świeże ostrygi
- Ostrygi zapiekane ze szpinakiem i sosem holenderskim

DANIA GORĄCE

- Orata al Forno con Limone e Capperi di Pantelleria (pieczony filet dorady z cytryną z Amalfi, owoce morza)
- Policzki wieprzowe w sosie z czekolady i fermentowanych winogron
- Saltimbocca di Vitello con Salsa Di Marsala (cielęcina z szynką parmeńską, świeża szalwia)
- Gnocchi alla Sorrentina z domowym sosem pomidorowym, buratą i świeżą bazylią
- Caponata warzywna z dodatkiem suszonych daktyli
- Lasagne z owocami morza i podgrzybkami

PIZZA / FOCACCIA

NA ZAMÓWIENIE

- Domowy makaron z małżami
- Szaszłyk z krewetek i łososia Mowi
- Rostbef z sosem sojowym, szalotka i chilli

ZUPA

- Kremowa zupa z homara

DESERY

- Tort czekoladowy z porzeczką
- Brownie czekoladowe z chilli
- Wegańskie brownie czekoladowe z malinami
- Charlotte z truskawkami
- Eklery z czekoladą rubi i malinami liofilizowanymi
- Mus z białej czekolady z malinami i prosseco
- Klasyczne tiramisu
- Krem cytrynowy z truskawkami z balsamico i kolorowym pieprzem
- Galaretka z szampanem i truskawkami
- Waniliowa panna cotta z sosem malinowym i granatem
- Fontanna z czekoladą

Piątek 14.02, 18:00–22:30
Restauracja Wave

Dorośli – 270 PLN
Dzieci 5-12 lat – 135 PLN

Rezerwacje: Anastazja.Kruczkowska@sheraton.com, tel. +48 506 788 728

* Informujemy, że do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.