











SHERATON

Sopot Hotel



Piątkowe Bufety

Każdy piątek 18:00 - 22:30

- | | | |
|--|--|--|
|  Nielimitowane
wybrane napoje |  Zmienne
tematyczne menu |  Taras ze stolikami
na świeżym powietrzu |
|  Bogate bufety |  Owoce morza |  Muzyka na żywo |
|  Live cooking |  Przepyszne desery | |

Podczas najbliższych Piątkowych Bufetów zabierzemy Cię w pyszną podróż po:

Kwiecień - Hiszpania
Maj - Włochy

Zarezerwuj stół: tel. 506 788 728 | restauracje@sheraton.com

Cena: 270 PLN Dzieci do 4 lat bezpłatnie, do 12 lat 50% zniżki*

*Uprzejmie informujemy, iż do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 10%.



Kwiecień - Bufet Hiszpański - przykładowe menu

Bufet zimny

Gambas marinadas con piña a la parrilla

Marynowane krewetki z grillowanym ananasem i limonką

Calamares rellenos de jamón ibérico

Kalmary faszerowane szynką iberico i ziołami

Pulpo carpaccio con aceite de limón y perejil

Carpaccio z ośmiornicy, oliwa cytrynowa, pietruszka

Frittata warzywna z chili i ziołami

Jamón Serrano con melón y aguacate

Szynka serrano z melonem i awokado

Tostas con pasta de sardinas a la parrilla

Grzanki z pastą z grillowanych sardynek

Selección de embutidos españoles

Wybór hiszpańskich wędlin - chorizo, salchichón, lomo ibérico

Pimientos del piquillo rellenos

Faszerowane papryczki piquillo

Berenjenas gratinadas con queso de oveja y confitura de cebolla

Bakłażan zapiekany z owczym serem i konfiturą cebulową

Verduras a la parrilla con aceite de oliva

Grillowane warzywa z oliwą z oliwek - cukinia, papryka, bakłażan

Aceitunas marinadas con almendras

Marynowane oliwki z migdałami

Tabla de quesos españoles

Deska serów hiszpańskich

Ensalada Malagueña

Ziemniaki, dorsz, pomarańcza, oliwki, cebula

Ensalada de pollo con chorizo y bacon

Czarna fasola, kukurydza, kolendra, vinaigrette sherry

Ensalada de atún con naranja y cebolla verde

Jalapeño, kolendra, dressing cytrusowy

Live cooking

Paella de mariscos

Owoce morza, krewetki, małże, kalmary

Tortilla Española clásica

Omlot ziemniaczany z cebulą

Napoje

Czerwone i białe wino domowe bez limitu

Open bar - Sangria

Kawa, herbata, woda

Bufet ciepły

Fabada Asturiana

Gęsta zupa z białej fasoli, chorizo i boczku

Cocido Madrileño

Wołowina, kurczak, ciecierzycza, warzywa

Bacalao a la vizcaína

Dorsz w sosie paprykowym

Patatas asadas con ajo y pimentón

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i papryką

Judías verdes con panceta y aceite de ajo

Zielona fasolka z boczkiem i olejem czosnkowym

Croquetas de pescado

Krokiety rybne

Grill

Chuletas de cordero

Kotleciki jagnięce z rozmarynem

Chorizo criollo z grilla

Brochetas de pollo con pimentón

Szaszłyki z kurczaka z wędzoną papryką

Gambas a la parrilla

Krewetki grillowane z czosnkiem

Desery

Churros con chocolate

Churros z czekoladą

Crema Catalana

Kataloński deser na bazie mleka

Arroz con leche con canela

Budyń ryżowy z cynamonem

Flan de naranja

Flan z pomarańczą

Tarta de Santiago

Migdałowe ciasto z Galicji

Hojaldre con frutos del bosque

Tarta francuska z owocami leśnymi

Turrón de Alicante

Hiszpański nugat

Tarta de chocolate con Naranja

Czekoladowa tarta z pomarańczą



Tak bawiliśmy się podczas poprzednich edycji!
[Kliknij, by zobaczyć relację z wydarzenia](#)

