











  
SHERATON  
Sopot Hotel

# Piątkowe Bufety

Każdy piątek 18:00 - 22:30

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

Podczas najbliższych Piątkowych Bufetów zabierzemy Cię w pyszną podróż po:

**Styczeń - Włochy**  
**Luty - Ameryka Południowa**

Zarezerwuj stolik: tel. 506 788 728

[anastazja.kruckowska@sheraton.com](mailto:anastazja.kruckowska@sheraton.com) | [www.opentable.com](http://www.opentable.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%.



## Luty - Ameryka Południowa | Bufet Walentynkowy - 13 luty 2026

### Bufet zimny

Ceviche de camarones - krewetki, pomidor, ogórek, sok z limonki, ketchup, tabasco  
 Tiradito de pulpo - cienko krojona ośmiornica, sok z limonki, sos rocoto  
 Sałatka z grillowanego ananasa i awokado  
 Causa rellena z awokado i kurczakiem - ziemniaki, awokado, limonka, jajko, kurczak, majonez, oliwa  
 Causa z tuńczykiem - chrupiące ziemniaki, tuńczyk, awokado, jajko  
 Sałatka z zielonego mango, czerwonej cebuli i limonki  
 Tatar z łososia z jalapeño i salsą mango  
 Mini wrapy karaibskie z kurczakiem jerk i coleslawem z limonki  
 Sandwiches z pastą z awokado i krewetkami w chili i limonce  
 Sałatka z jicamy z pomarańczą, chili i miętą  
 Cold roast beef z pastą chipotle mayo i rukolą na crostinach

### Live cooking

Tapioka gotowana na mleku kokosowym z trawą cytrynową i liśćmi kaffiru

### Grill

Kiełbaski chorizo  
 Żeberka  
 Kurczak  
 Grillowana kukurydza

### Napoje

Czerwone i białe wino domowe  
 Open bar z autorskim drinkiem  
 Kawa, herbata, woda

### Bufet ciepły

Sancocho kolumbijskie - zupa z wołowiną, kukurydzą i listkami kolendry  
 Seco de cordero - duszona jagnięcina w sosie z kolendry, piwa i czosnku  
 Moqueca z dorady z małżami, papryką, mlekiem kokosowym, limonką i kolendrą  
 Zapiekanne plastry ziemniaków z chorizo, cebulką i świeżymi ziołami  
 Chili sin carne z kukurydzą i czarną fasolą  
 Zapiekanka z bakłażana i ají amarillo  
 Fasolka szparagowa z sosem chimichurri  
 Empanadas z warzywami  
 Fajitas z kurczakiem  
 Tacos burrito  
 Smażone plantany

### Desery

Flan pomarańczowy  
 Sernik z białą czekoladą i pieprzem cayenne  
 Ciasto czekoladowe z rumem i orzechami brazylijskimi  
 Tort marakujowy  
 Tort kokosowy z mango i limonką  
 Pudding ryżowy z chutneyem z ananasa i chili  
 Dulce de leche  
 Meksykańska sałatka owocowa  
 Monoporcje w kształcie kokosa - marakuja i mango  
 Mus czekoladowy z marakują, mango i bananem



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

