











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:

Maj - Włochy

Czerwiec - Meksyk | Lipiec – Morze Śródziemne | Sierpień – Azja
Wrzesień – Włochy | Październik – Bawaria | Listopad – Ameryka
Grudzień – Święta dookoła świata

Zarezerwuj stolik: 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%.



Przykładowe menu - Maj - Włochy

Bufet zimny

Sałatka z pieczonego buraka, gruszki, koziego sera i orzechów włoskich
Carpaccio wołowe z rukolą, kaparami i oliwą cytrynową
Carpaccio z pomidora malinowego i młodej cukinii z bazylią
Włoskie wędliny i sery, konfitura z czerwonej cebuli
Roladki z grillowanego bakłażana z ricottą i miętą
Delikatne plastry indyka w lekkim sosie tuńczykowym
Burrata ze szparagami i oliwą cytrynową
Mini quiche ze szpinakiem i ricottą
Chrupiące kalmary z aioli cytrynowym
Mini croissanty maślane
Grillowane owoce morza z ziołami i cytrusami
Sardynki smażone z pietruszką i cytryną
Pomidor, bazylią, oliwa extra vergine
Łosoś wędzony na zimno drewnem olchy
Pieczywo / tapenady / oliwy smakowe / pesto domowe

Pasta

Tagliatelle Ragù d'Anatra all'Arancia
ragù z kaczki i pomarańczy
Tagliatelle Salsa ai Funghi Porcini e Timo
borowiki i tymianek
Tagliatelle Salsa Pomodoro e Basilico Fresco
świeże pomidory i bazylią

Pizza

Margherita z mozzarellą di bufala i świeżą bazylią
Pepperoni z pikantną salami i miodem chilli

Napoje

Czerwone i białe wino domowe
Limoncello Spritz
Kawa, herbata, woda

Bufet ciepły

Fritto misto z warzywami i owocami morza
Arancini z mozzarellą i zielonym groszkiem
Makaron z domowym pesto z młodych ziół
Risotto po mediolańsku z borowikami i oliwą z białymi trufkami
Wiosenne minestrone z młodymi warzywami i ziołami
Grillowana dorada ze szparagami i cytryną
Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z prosciutto i szalwią
Duszone policzki wołowe w sosie własnym z młodymi warzywami
Lasagne ze szpinakiem, ricottą i cytryną
Ratatouille z młodych warzyw w lekkiej salsie pomidorowej
Pieczone młode ziemniaki z rozmarynem

Desery

Cannoli z kremem ricotta i skórką pomarańczową
Frittelle weneckie z lekkim kremem waniliowym
Tarta migdałowo-cytrynowa
Marcepan w stylu weneckim
Tarta z mascarpone i świeżymi figami
Tiramisu w nowoczesnej formie
Tarta czekoladowa z gruszką i rozmarynem
Wegańska tarta czekoladowa z malinami i awokado
Mus czekoladowy z grappą i migdałami
Wegańska panna cotta kokosowa z mango



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

