

# IDEALNE PRZYJĘCIE ŚWIĄTECZNE

ATRAKCYJNE CENY PAKIETÓW OD 175 PLN ZA OSOBĘ\*  
W HOTELOWYCH SHERATON WARSAW, THE WESTIN WARSAW  
ORAZ SHERATON CATERING SERVICE

## Zapewniamy:

- > Klimatyzowane sale bankietowe w wybranym ustawieniu
- > Świąteczną dekorację sali
- > Profesjonalną obsługę
- > Bar otwarty do 4 godzin z nielimitowaną konsumpcją napoi bezalkoholowych oraz wina białego i czerwonego
- > Szeroki asortyment menu bufetowego uzupełniany przez 4 godziny

\* Podane ceny nie zawierają podatku VAT  
Pakiet dostępny przy rezerwacjach dla minimum 50 osób

Le MERIDIEN

aloft

FOUR  
POINTS

WESTIN

THE LUXURY  
COLLECTION

W  
HOTELS

S  
Sheraton

ST REGIS

element

## BUFET ŚWIĄTECZNY SZEFA KUCHNI – PRZYKŁAD

### Przystawki

Plastry wędzonego karpia z aromatyczną galaretką na miodzie pitnym z pigwą i złotą renetą

Śledź w trzech odstonach: aromatyczny wędzony z wiśnią polany olejem z lniarki, siekany ręcznie wymieszany z cebulką i warzywami, staropolski z olejem słonecznikowym i krążkami dymki

Tradycyjne wigilijne filety rybne „po grecku” ze świeżym liściem laurowym, zielem angielskim i warzywami w sosie pomidorowym

•••

Tradycyjnie pieczone z majerankiem i wędzoną śliwką schab wieprzowy

Plastry pieczonej wieprzowiny z mussem ze świeżych ziół, chrzanu i jajek od kur z wolnego chowu

Karkówka wolno pieczona z czosnkiem i papryką węgierską

Sos z siekanych marynowanych grzybów, ogórków konserwowych ze świeżo mielonym pieprzem, jajkiem i majonezem

Ćwikła – tarte buraki z chrzanem i jabłkiem

Tarty chrzan z kwaśną śmietaną i sokiem z cytryny

Musztarda rozcierana z miodem lipowym i ziarnami gorczycy

Soczysta i krucha pieczona pierś indyka z morelą i rodzynkami, sos z żurawiny z czerwonym winem

Wybór najlepszych polskich wędlin:

Wędzona w olchowym dymie polędwica sopocka

Szynka wiejska wędzona po góralsku

Schab karkowy wędzony w zimnym dymie

Domowy pasztet z kaczki z pomarańczą, jabłkiem i tymiankiem pieczony w kruchym cieście

Pasztet z gęsią z bakaliami, orzechami i miodem gryczanym

•••

Marynaty: grzybki, ogórki, gruszki i śliwki

Chleby wiejskie razowe, żytnie, bułki pszenne i z ziarnami podane z domowym smalcem i masłem

### Sałatki

Sałatka ze śledziem z ziemniakami i zielonym groszkiem z szalotką i świeżymi ziołami

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa z marynowanym prawdziwkiem, porzem i warzywami

Sałatka z czerwonej kapusty, z sokiem z pomarańczy z rodzynkami z sosem z czerwonego wina z aromatem korzennych przypraw

### Zupy

Aromatyczny barszcz czerwony z jabłkiem, majerankiem, czosnkiem i ziarnami pieprzu podany z domowymi grzybowymi uszkami

### Stacja Live Cooking

Domowe pierogi z kiszoną kapustą i grzybami

### Dania główne

Pieczone udziec wieprzowiny w niskiej temperaturze z jałowcem, miodem i rozmarynem z sosem czosnkowym

Eskalopki z indyka smażone na włoską modłę z serem Grana Padano w sosie z pomidorów z bazylią

Filet z morszczuka w sosie z winiaku lubuskiego z porzem i wędzona papryką

Prażona kasza pęczak z suszonymi grzybami i szalotką w stylu risotto z domowym masłem i serem „bursztyn”

Opiekane ziemniaczki ze świeżymi ziołami

Pieczone polskie warzywa

Marchew z estragonem i pietruszką z rozmarynem, czosnkiem i oliwą z oliwek

### Desery

Domowy makowiec, mielony mak, rodzynki i aromatyczne ciasto drożdżowe ze skórką pomarańczową

Pieczone sernik z rodzynkami, skórką z cytrusów na kruchym cieście

Wigilijny kompot z suszonych owoców z laską wanilii

Torcik z czekolady z wędzoną śliwką

Ciasto biszkoptowe z aromatem korzeni i delikatny krem kawowy