Sheraton
POZNAN HOTEL

Menu Serwowane

PROPOZYCJA I

ZUPA

Krem pomarańczowo-marchewkowy z imbirem i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Grillowana pierś kurczaka marynowana w pieprzu cytrynowym, podana z sosem rozmarynowym, ziemniaczanym gratin i duszonym porem

DESER

Szarlotka

Cena za osobę 69,00 zł + VAT

PROPOZYCJA II

ZUPA

Krem z selera z chrupiącym boczkiem

DANIE GŁÓWNE

Tilapia z purée wasabi, chrupiące warzywa, imbirowo-sojowy vinegrette

DESER

Kokosowy crème brulee

Cena za osobę 69,00 zł + VAT

PROPOZYCJA III

ZUPA

Krem z karmelizowanej cebuli z serową grzanką

DANIE GŁÓWNE

Duszona karkówka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu, purée pietruszkowe i fasolka szparagowa

DESER

Tarta czekoladowa

Cena za osobę 69,00 zł + VAT

PROPOZYCJA IV

SAŁATKA

Sałata Caesar z parmezanem i grzanką ziołową

DANIE GŁÓWNE

Saltimbocca z indyka podana z risotto z szałwią i grillowaną cukinią

DESER

Tiramisu

Cena za osobę 79,00 zł + VAT

PROPOZYCJA V

ZUPA

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym na puree z selera, karmelizowana marchewka z tymiankiem

DESER

Sernik z sosem malinowym

Cena za osobę 79,00 zł + VAT

*W TROSCE O NASZYCH GOŚCI. Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

Sheraton
POZNAN HOTEL

Menu Serwowane

PROPOZYCJA VI

ZUPA

Krem z pieczonej dyni, satay z kurczaka

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososia z sosem vierge, gratin ziemniaczano-tymiankowe i grillowany bakłażan

DESER

Creme brulee

Cena za osobę 89,00 zł + VAT

PROPOZYCJA VII

SAŁATKA

Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem i dressingiem musztardowym

DANIE GŁÓWNE

Pierś kurczaka supreme, z sosem z czerwonego wina, pieczonymi ziemniakami i grillowaną papryką

DESER

Tarta czekoladowa z lodami waniliowymi i miętą

Cena za osobę 89,00 zł + VAT

PROPOZYCJA VIII

ZUPA

Krem porowy z oliwą truflową

SAŁATKA

Carpaccio z pieczonych buraków z musem z koziego sera, z prażonymi orzechami i szalotką duszoną w occie balsamicznym

DANIE GŁÓWNE

Grillowana polędwiczka wieprzowa z sosem demi glace, purée z selera i grillowana cukinia

DESER

Sernik z sosem malinowym

Cena za osobę 99,00 zł + VAT

PROPOZYCJA IX

ZUPA

Krem z kukurydzy z wędzonym kurczakiem

SAŁATKA

Rukola z serem feta, świeżym ogórkiem, oliwkami i dressingiem miętowym

DANIE GŁÓWNE

Filet z dorsza, cytrynowe puree, marynowana cukinia i paprykowy coulis z kolendrą

DESER

Szarlotka z kruszonką i lodami waniliowymi

Cena za osobę 99,00 zł + VAT

*W TROSCE O NASZYCH GOŚCI. Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

Sheraton
POZNAN HOTEL

Menu Serwowane

PROPOZYCJA X

ZUPA

Krem z kalafiora z jadalnymi kasztanami

PRZYSTAWKA

Plastry wolno pieczonego rostbefu z konfiturą z czerwonej cebuli z rukolą i kremem chrzanowym

DANIE GŁÓWNE

Confit z kaczki, puree z batatów i relishem jabłkowo-selerowym

DESER

Tiramisu

Cena za osobę 119,00 zł + VAT

PROPOZYCJA XI

ZUPA

Krem z zielonego groszku z miętą i oliwą cytrynową

PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe z kremem musztardowym, rukolą i płatkami parmezanu

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza na ziołowej polencie z pomidorowym coulis

DESER

Ciastko Opera

Cena za osobę 129,00 zł + VAT

PROPOZYCJA XII

ZUPA

Consomme z pieczonych pomidorów z bazyliowymi kluseczkami

PRZYSTAWKA

Filet z dorsza atlantyckiego, risotto z groszkiem, mascarpone i skórka z cytryny

DANIE GŁÓWNE

Polędwica wołowa z grilla, gratin ziemniaczana z serem pleśniowym, brukselka, sos pieprzowy

DESER

Czekoladowy fondant z lodami pistacjowymi

Cena za osobę 149,00 zł + VAT

*W TROSCE O NASZYCH GOŚCI. Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.