SHERATON GRAND
Krakow

Przyjęcia Rodzinne



Każda rodzinna uroczystość wymaga pięknej oprawy. Pozwól nam zaskoczyć Twoich Gości wyjątkowym przyjęciem w Sheraton Grand Krakow. Wykwalifikowany i doświadczony personel, wybitna kreatywność naszego Szefa Kuchni i Szefa Cukierni zapewnią wrażenia na najwyższym poziomie. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Do cen menu i napojów dodajemy opłatę serwisową w wysokości 5% wartości.

©2019 Marriott International, Inc. All Rights Reserved. All names, marks and logos are the trademarks of Marriott International, Inc., or its affiliates.

MEMBER OF MARRIOTT BONVOY™

SHERATON GRAND Krakow

Spotkania Rodzinne

PRZYSTAWKA
Vitello Tonnato / wolno pieczona cielęcina / kapary / tuńczyk / anchois / chrupiąca rukola

ZUPA
Rosół z kury / litewskie kołduny / natka pietruszki / marchew

DANIE GŁÓWNE
Pieczona polędwiczka wieprzowa owinięta szynką parmeńską / kremowe puree ziemniaczane z truflami / sezonowe warzywa duszone w maśle / Porto jus

DESER
Tiramisù Classico / mascarpone / biszkopty Savoiardi / kakao

Cena za osobę: 309,00 PLN brutto (z VAT)

Ciasta przygotowywane przez hotelową cukiernię – 185 PLN/kg.

SHERATON GRAND Krakow

Rodzinna Uczta

PRZYSTAWKA
Wędzona pierś z kaczki / puree z jabłek i cydru / marynowany burak / kruszonka z orzechów laskowych / dressing z czerwonej porzeczki

ZUPA
Włoska zupa z salsiccia / ziemniaki / szpinak / seler naciowy / parmezan

DANIE GŁÓWNE
Grillowane medaliony z polędwicy wołowej / gratin ziemniaczane / sos truflowy / sezonowe warzywa

DESER
Strudel jabłkowy / lody waniliowe / sos malinowy

Cena za osobę: 342,00 PLN brutto (z VAT)

Ciasta przygotowywane przez hotelową cukiernię – 185 PLN/kg.

SHERATON GRAND Krakow

Dla Małych Smakoszy To, Co Lubią Najbardziej

PRZYSTAWKA
Carpaccio z pieczonej piersi indyka / majonez szafranowy / chrupiąca rukola / pomidorki koktajlowe

ZUPA
Rosół z kury / makaron capelli d'angelo / marchew

DANIE GŁÓWNE
Grillowany filet z kurczaka / kremowe puree ziemniaczane / maślane brokuły / naturalny sos pieczeniowy

DESER
Naleśniki z jabłkami / krem waniliowy / sezonowe owoce

Cena za osobę: 257,00 PLN brutto (z VAT)

Ciasta przygotowywane przez hotelową cukiernię – 185 PLN/kg.

SHERATON GRAND
Krakow

Dla Małych Smakoszy
Kulinarne Przysmaki

PRZYSTAWKA
Kremowa burrata / pomidor heirloom / figa / oliwa extra virgin / rukola

ZUPA
Zupa pomidorowa / makaron orzo

DANIE GŁÓWNE
Pieczony łosoś / frytki steakhouse / brokuły / sos pietruszkowy

DESER
Wybór lodów / kruszona beza / sos malinowy

Cena za osobę: 264,00 PLN brutto (z VAT)

Ciasta przygotowywane przez hotelową cukiernię – 185 PLN/kg.

SHERATON GRAND Krakow

Razem Smakuje Lepiej

PRZYSTAWKI DO ODKRYWANIA RAZEM

- Tatar z tuńczyka / szalotka / ogórek / mango / aioli szafranowe / chrupiąca cebulka / sezam
- Kremowa burrata / kruszone pistacje / figa / puder z czarnych oliwek / cytrusowa oliwa z oliwek / krakersy
- Deska włoskich i polskich wędlin oraz serów / szynka parmeńska / salami / speck / bresaola / coppa / kiełbasa wędzona / kiełbasa lisiecka / kiełbasa krakowska / taleggio / brie / gorgonzola / wędzony oscypek
- Vitello Tonnato / wolno pieczona cielęcina / kapary / tuńczyk / anchois / chrupiąca rukola
- Wybór ryb wędzonych na ciepło i na zimno / kremowy chrzan / oliwki / warzywa marynowane
- Sałatka Cezar / grillowane krewetki jumbo / sałata rzymska / kremowy dressing czosnkowo-anchois
- Insalata Nizzarda / tuńczyk / pomidorki koktajlowe / karczochy / jajka przepiórcze / sałata / anchois / czarne oliwki / winegret

ZUPA

Bulion z kury zagrodowej / litewskie kołduny / natka pietruszki / marchew

DANIE GŁÓWNE

Pieczona pierś z kaczki / puree z batatów / brokuły / kapusta włoska / sos z wiśni Amarena

DESER

Strudel jabłkowy / lody waniliowe / sos malinowy

Cena za osobę: 489,00 PLN brutto (z VAT)

Ciasta przygotowywane przez hotelową cukiernię – 185 PLN/kg.

SHERATON GRAND
Krakow

Lekki Bufet
Po Menu Serwowanym

SELEKCJA PRZYSTAWEK NA WSPÓLNY STÓŁ

- Szynka parmeńska / salami / coppa / grillowana cukinia / karczochy / tapenada z czarnych oliwek / suszone pomidory / grissini
- Selekcja serów lokalnych i międzynarodowych / miód górski / suszone owoce / winogrona / krakersy
- Roladka z sandacza i krewetek / sos aioli cytrynowe
- Pieczona pierś z kurczaka marynowana w occie balsamicznym / salsa z opalanej papryki
- Kremowa burrata / kruszone pistacje / figa / puder z czarnych oliwek / cytrusowa oliwa z oliwek / krakersy
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i bekonem / kremowy dressing anchois
- Sałatka z marynowanym łososiem / segmenty cytrusów / fenkuł
- Sałatka Fattoush / ogórki / pomidory / rzodkiewki / papryka / dressing cytrynowy
- Świeżo wypiekane pieczywo / masło

Cena za osobę: 167,00 PLN brutto (z VAT)
Minimalna liczba osób: 20

Czas trwania bufetu: 2 godziny

Ciasta przygotowywane przez hotelową cukiernię – 185 PLN/kg.

SHERATON GRAND Krakow

Bufet Rodzinny
Po Menu Serwowanym

PRZYSTAWKI NA WSPÓLNY STÓŁ

- Tatar z tuńczyka / szalotka / ogórek / mango / aioli szafranowe / chrupiąca cebulka / sezam
- Kremowa burrata / kruszone pistacje / figa / puder z czarnych oliwek / cytrusowa oliwa z oliwek / krakersy
- Deska włoskich i polskich wędlin oraz serów / szynka parmeńska / salami / speck / bresaola / coppa / kiełbasa wędzona / kiełbasa lisiecka / kiełbasa krakowska / taleggio / brie / gorgonzola / wędzony oscypek
- Wybór ryb wędzonych na ciepło i na zimno / kremowy chrzan / oliwki / warzywa marynowane
- Sałatka Cezar / grillowane krewetki jumbo / sałata rzymska / kremowy dressing czosnkowo-anchois
- Insalata Nizzarda / tuńczyk / pomidorki koktajlowe / karczochy / jajka przepiórcze / sałata / anchois / czarne oliwki / winegret
- Świeżo wypiekane pieczywo i wybór maseł

SŁODKI AKCENT

- Sezonowe owoce krojone
- Chlebek bananowy z białą czekoladą i orzechami włoskimi
- Tarta cytrynowa z bezą włoską
- Mini eklerki z kremem waniliowym

Cena za osobę: 230,00 PLN brutto (z VAT)
Minimalna liczba osób: 20

Czas trwania bufetu: 2 godziny

Ciasta przygotowywane przez hotelową cukiernię – 185 PLN/kg.

SHERATON GRAND Krakow

Bufet Rodzinne Świętowanie

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Wolno pieczona wołowina / majonez truflowy / kapary
- Rolada z marynowanego łososia / por / marchew / wakame
- Tatar z tuńczyka / szalotka / ogórek / mango / aioli szafranowe / chrupiąca cebulka / sezam
- Roladka z sandacza i krewetek / cytrynowe aioli
- Sałatka z wędzoną kaczką / pomarańcza / gorgonzola / mięta / granat
- Sałatka Cezar / grillowane krewetki jumbo / sałata rzymska / kremowy dressing czosnkowo-anchois
- Insalata Nizzarda / grillowany tuńczyk / pomidorki koktajlowe / karczochy / jajka przepiórcze / sałata / anchois / winegret z czarnymi oliwkami
- Deska włoskich i polskich wędlin oraz serów / szynka parmeńska / salami / speck / bresaola / coppa / kiełbasa wędzona / kiełbasa lisiecka / kiełbasa krakowska / taleggio / brie / gorgonzola / wędzony oscypek
- Świeżo wypiekane pieczywo i wybór maseł

ZUPA

Zupa gulaszowa na wołowinie / ziemniaki / warzywa / papryka

BUFET CIEPŁY

- Kremowy strogonow wieprzowy / pieczarki / ogórki kiszone
- Roladka z kurczaka / szpinak / suszone pomidory / sos estragonowy
- Pieczony łosoś marynowany w sosie teriyaki / kuskus perłowy
- Pierożki z kurczakiem w maślanym sosie curry
- Ryż basmati
- Maślane sezonowe warzywa

SŁODKI AKCENT

- Sezonowe owoce krojone
- Panna cotta z rozmarynem
- Ciasto Red Velvet
- Ciasto pistacjowe
- Brownie czekoladowe
- Mini eklerki z kremem waniliowym

Cena za osobę: 260,00 PLN brutto (z VAT)
Minimalna liczba osób: 20
Czas trwania bufetu: 2 godziny

Ciasta przygotowywane przez hotelową cukiernię – 185 PLN/kg.

SHERATON GRAND Krakow

Pakiety napojów

PAKIET 1

- Soki owocowe
- Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Tonic)
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa oraz wybór herbat

Cena za osobę: 91,00 PLN brutto (z VAT)

Pakiet obejmuje napoje serwowane przez maksymalnie 4 godziny. Każda dodatkowa godzina korzystania z napojów w ramach pakietu kosztuje 20,00 PLN brutto za osobę.

PAKIET 2

- Kieliszek wina musującego na powitanie
- Wina domu białe i czerwone
- Piwo Żywiec
- Soki owocowe
- Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Tonic)
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa oraz wybór herbat

Cena za osobę: 209,00 PLN brutto (z VAT)

Pakiet obejmuje napoje serwowane przez maksymalnie 4 godziny. Każda dodatkowa godzina korzystania z napojów w ramach pakietu kosztuje 30,00 PLN brutto za osobę.