

# Przyjęcie 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.

# Przyjęcie Rodzinne – menu serwowane

## MENU 1

Carpaccio z wolno pieczonej wołowiny  
w pieprzu gruboziarnistym / ser ricotta  
ze świeżymi ziołami / kapary /  
oliwa truflowa / rucola

Krem z białych szparagów / pesto  
pietruszkowe / grzanki

Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa  
w szynce parmeńskiej / strudel ziemniaczany  
z dynią / warzywa sezonowe

Zamszowany mus z pomarańczowej  
czekolady z malinami / salsa porzeczkowa

Świeżo parzona kawa i herbata

Tort okolicznościowy

Cena od osoby 170.00 PLN z VAT

## MENU 2

Tatar z marynowanego łososia / salsa  
ogórkowo-kolendrowa / mus buraczany  
z imbirem

Aksamitny krem pomidorowy /  
tost pełnoziarnisty / oliwa cytrynowa

Medaliony z polędwicy wołowej /  
sos z czerwonego wina i szalotki /  
ziemniaki francuskie z rozmarynem /  
warzywa sezonowe

Strudel jabłkowy / lody waniliowe /  
sos malinowy

Świeżo parzona kawa i herbata

Tort okolicznościowy

Cena od osoby 195.00 PLN z VAT

# Przyjęcie Rodzinne – menu serwowane dla dzieci

## MENU DLA DZIECI 1

Carpaccio z pieczonego indyka /  
majonez szafranowy / liście roszponki /  
pomidory koktajlowe

Bulion z kurczaka / makaron / marchewka

Grillowany filet z kurczaka kukurydzianego /  
naturalny sos pieczeniowy / mus ziemniaczany  
z prażonymi migdałami / brokuły

2 gałki lodów / truskawki / sos malinowy /  
bita śmietana

Świeżo parzona herbata

Tort okolicznościowy

Cena od osoby 130.00 PLN z VAT

## MENU DLA DZIECI 2

Ser mozzarella / pomidory koktajlowe /  
pesto bazyliowe / szpinak

Zupa pomidorowa / makaron / pietruszka

Pieczony łosoś z masłem cytrynowym /  
sos pomidorowy / ryż czerwony /  
zielony groszek

2 gałki lodów / truskawki / sos malinowy /  
bita śmietana

Świeżo parzona herbata

Tort okolicznościowy

Cena od osoby 140.00 PLN z VAT

# Przyjęcie Rodzinne – bufet po menu serwowanym

## PROPOZYCJA 1

Schab wieprzowy sous vide w imbirze i sosie sojowym / salsa ananasowa z kolendrą  
Paszтет z kaczki / mus z suszonej moreli  
Szynka parmeńska / salami włoskie / tapenada z czarnych oliwek / suszone pomidory  
Rolada z sandacza i owoców morza / sos Aioli  
Sałatka z pierożków tortellini / jogurt szczypiorkowy  
Sałatka z kurczaka / makaron ryżowy / sos mango  
Świeżo pieczone pieczywo / masło

Cena od osoby 68.00 PLN z VAT

---

## PROPOZYCJA 2

Schab wieprzowy sous vide w imbirze i sosie sojowym / salsa ananasowa z kolendrą  
Paszтет z kaczki / mus z suszonej moreli  
Szynka parmeńska / salami włoskie / tapenada z czarnych oliwek / suszone pomidory  
Talerz 3 lokalnych serów / konfitura żurawinowa  
Rolada z sandacza i owoców morza / sos Aioli  
Sałatka z pierożków tortellini / jogurt szczypiorkowy  
Sałatka z kurczaka / makaron ryżowy / sos mango  
Świeżo pieczone pieczywo / masło

Owoce sezonowe 3 rodzaje całe lub krojone  
Ciasto orzechowe / sos malinowy  
Mus kawowy / karmelizowana wiśnia  
Mini eklery z puddingiem waniliowym

Cena od osoby 105.00 PLN z VAT

# Przyjęcie Rodzinne – bufet po menu serwowanym

## PROPOZYCJA 3

### Bufet Zimny

Schab wieprzowy sous vide w imbirze i sosie sojowym / salsa ananasowa z kolendrą  
Paszтет z kaczki / mus z suszonej moreli  
Szynka parmeńska / salami włoskie / tapenada z czarnych oliwek / suszone pomidory  
Talerz 3 lokalnych serów / konfitura żurawinowa  
Rolada z sandacza i owoców morza / sos Aioli  
Sałatka z pierożków tortellini / jogurt szczypiorkowy  
Sałatka z kurczaka / makaron ryżowy / sos mango  
Świeżo pieczone pieczywo / masło

### Zupa

Krem z młodej marchewki / mleko kokosowe/ grzanki

### Bufet Ciepły

Wieprzowina po tajsku / warzywa / sos ostrygowy  
Pieczona pierś z kurczaka / szpinak / sos kurkowy  
Grillowane medaliony z sandacza / sos kaparowy  
Mozaika jarzynowa  
Ryż basmati

### Desery

Owoce sezonowe 3 rodzaje całe lub krojone  
Ciasto orzechowe / sos malinowy  
Mus kawowy / karmelizowana wiśnia  
Mini eklery z puddingiem waniliowym

Cena od osoby 125.00 PLN z VAT

# Menu Bufetowe 1

## Bufet Zimny

Schab wieprzowy sous vide w imbirze i sosie sojowy / salsa ananasowa z kolendrą

Pasztet z kaczki / mus z suszonej moreli

Szynka parmeńska / salami włoskie / tapenada z czarnych oliwek / suszone pomidory

Rolada z łososia i owoców morza / sos Aioli

Talerz 3 lokalnych serów / konfitura żurawinowa

Sałatka z pierożków tortellini / jogurt szczypiorkowy

Sałatka z kurczaka / makaron ryżowy / sos mango

Świeżo pieczone pieczywo / masło

Twoja sałatka ze świeżych składników: sałata lodowa / pomidory / oliwki / kukurydza / cebula / sałata lollo rosso / ogórek / sosy

## Zupa

Krem z białych szparagów / grzanki ziołowe

## Dania Gorące

Wolno duszone policzki wieprzowe w czerwonym winie

Pieczona pierś z kurczaka / szpinak / sos kurkowy

Medaliony z polędwicy wieprzowej / sos tymiankowy

Grillowany filec z sandacza / sos pomidorowy z oliwkami

Fasolka szparagowa z prażonymi orzechami

Ziemniaki francuskie / natka pietruszki / suszone pomidory

## Desery

Sałatka owocowa

Ciasto orzechowe / sos malinowy

Mus kawowy / karmelizowana wiśnia

Mini eklery z puddingiem waniliowym

## Tort okolicznościowy

Cena od osoby 190.00 PLN z VAT



# Menu Bufetowe 2

## Bufet Zimny

Plastry wolno pieczonej wołowiny /  
pieprz gruboziarnisty / majonez truflowy  
Szynka parmeńska / melon / czarna  
oliwka / rukola  
Galantyna z kurczaka / suszone owoce /  
sos cassis  
Rolada z soli / szpinak / krewetki /  
sos limonkowy  
Grillowane warzywa / Parmezan /  
sałata Frisee  
Frittata warzywna / chutney pomidorowo  
– kolendrowy

## Bar Sałatkowy

Sałatka Mikado z greckim serem / czarne  
oliwki / sos szafranowy  
Sałatka z owoców morza i cykorii /  
sos czosnkowy  
Sałatka z makaronu Fussili i tuńczyka /  
pomidory koktajlowe / pesto bazyliowe  
Marokańska sałatka z ciecioriki / natka  
pietruszki / mięta / oliwa  
Sałatka z selera naciowego / wędzona  
szynka / żółty ser / anchois

Stwórz własną sałatkę: mix sałat /  
pomidory / oliwki / kukurydza / cebula /  
ogórki / sosy: włoski / francuski /  
pieprzowy / balsamiczny

## Zupa

Bulion z kaczki / klopsiki drobiowe z majerankiem /  
spaghetti jarzynowe

## Dania Gorące

Grillowane medaliony z polędwicy wołowej  
sous vide / sos z zielonego pieprzu  
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem /  
sos kurkowy  
Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa  
marynowana w rozmarynie / sos z czerwonego wina  
Gotowany filet z łososia / sos z pieczonych  
pomidorów i ananasa  
Makaron Farfalle z suszonymi pomidorami / oliwa /  
natka pietruszki / Parmezan  
Warzywa sezonowe z grilla  
Pieczone ziemniaki cocotte / świeży koper

## Desery

Owoce sezonowe 3 rodzaje krojone  
Ciasto orzechowe / sos malinowy  
Mus kawowy / karmelizowana wiśnia  
Mini eklery z puddingiem waniliowym  
Tarta z sezonowymi owocami / żel morelowy

## Tort okolicznościowy

Cena od osoby 205.00 PLN z V AT

# Pakiety napoi

## PAKIET 1

Soki owocowe  
Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Zero,  
Mirinda, 7 up, Tonic)  
Woda mineralna gazowana  
i niegazowana  
Kawa i wybór herbat

Cena od osoby 40.00 PLN z VAT

\* Pakiet do 4 godzin konsumpcji. Każda dodatkowa godzina konsumpcji napoi z pakietu to 10 PLN za osobę brutto

## PAKIET 2

Kieliszek wina musującego na powitanie  
Wino domowe białe i czerwone  
Piwo Żywiec  
Soki owocowe  
Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda,  
7 up, Tonic)  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Kawa i wybór herbat

Cena od osoby 85.00 PLN z VAT

\* Pakiet do 4 godzin konsumpcji. Każda dodatkowa godzina konsumpcji napoi z pakietu to 20 PLN za osobę brutto

Menu bufetowe przygotowywane jest dla minimum 20 osób dorosłych. Forma podania dań bufetowych uzależniona jest od obowiązujących na dzień wydarzenia wytycznych sanitarnych. Bufet uzupełniany jest przez 2 godziny od momentu rozpoczęcia przyjęcia.