

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

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 / Porto jus

Czekoladowy mus z pomarańczą i malinami /
salsa porzeczkowa

Cena od osoby 290.00 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

Cena od osoby 320.00 PLN z VAT

Torty wykonywane przez cukiernię hotelową w cenie 185 PLN za 1 kg

Przyjęcie Rodzinne – menu serwowane dla dzieci

MENU DLA DZIECI 1

Carpaccio z pieczonej piersi indyka /
majonez szafranowy / liście roszponki /
pomidory koktajlowe

Bulion z kurczaka / makaron / marchewka

Grillowany filet z kurczaka kukurydzianego /
naturalny sos pieczeniowy / puree
ziemniaczane z prażonymi migdałami / brokuły

2 gałki lodów / truskawki / sos malinowy /
bita śmietana

Cena od osoby 240.00 PLN z VAT

MENU DLA DZIECI 2

Mozzarella / pomidory /
pesto bazyliowe / szpinak

Zupa pomidorowa / makaron / pietruszka

Pieczony łosoś z masłem cytrynowym /
sos pomidorowy / ryż z zielonym groszkiem

2 gałki lodów / truskawki / sos malinowy /
bita śmietana

Cena od osoby 245.00 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 157.00 PLN z VAT (minimum 20 osób)

Czas trwania bufetu – 2 godziny

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
Selekcja 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: całe lub krojone
Ciasto orzechowe / sos malinowy
Mus kawowy / karmelizowana wiśnia
Mini eklery z kremem waniliowym

Cena od osoby 215.00 PLN z VAT (minimum 20 osób)

Czas trwania bufetu – 2 godziny

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
Selekcja 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
Sezonowe warzywa
Ryż basmati

Desery

Owoce sezonowe: całe lub krojone
Ciasto orzechowe / sos malinowy
Mus kawowy / karmelizowana wiśnia
Mini eklerki z kremem waniliowym

Cena od osoby 245.00 PLN z VAT (minimum 20 osób)

Czas trwania bufetu – 2 godziny

Pakiety napoi

PAKIET 1

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

Cena od osoby 83.00 PLN z V AT

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

PAKIET 2

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

Cena od osoby 195.00 PLN z V AT

* Pakiet do 4 godzin konsumpcji. Każda dodatkowa godzina konsumpcji napoi z pakietu to 30 PLN za osobę brutto