



Brunch Komunijny

18 maja 2025
13:00 - 17:00

sales.krakow@sheraton.com
+48 12 662 10 00

Celebруем tę wyjątkową rodzinną okazję w restauracji Anima i zachwycić swoich Gości niesamowitą kuchnią w wykonaniu naszego Szefa Kuchni, Stanisława Bobowskiego. Wybór Brunchu zapewnia różnorodność smaków i potraw ze wszystkich zakątków świata, a najwyższy poziom naszego serwisu zagwarantuje wspaniałe wspomnienia.

A N I M A

Przekąski i sałatki

- Wybór włoskich i polskich wędlin: Salami Milano, Bresaola, Spianata Calabria, Kindziuk, Kiełbasa Lisiecka, kiełbasa wiejska, szynka wędzona, szynka gotowana
- Wybór serów: Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, Taleggio, Scamorza affumicata, ser Bursztyn, młody ser kozi, wędzony ser
- Powoli pieczony schab wieprzowy marynowany w imbirze i sosie sojowym, kompresowany ananas z kolendrą
- Wędzona pierś kaczki Mularda, konfitura z suszonej moreli i rokitnika
- Rolada z sandacza i owoców morza, cytrynowe aioli
- Sałatka z makaronem ryżowym, grillowana pierś z kurczaka, mango, ogórek, prażony sezam
- Sałatka Cezar z chrupiącym bekonem
- Sałatka Panzanella z krewetkami
- Dodatki: górski miód, marmolada z moreli, krakersy z ziołami i solą morską

Bar Sałatkowy Anima - przygotuj własną sałatkę

- Mieszanka świeżych sałat z dodatkami:
 - Papryka, pomidory, ogórek, marynowane oliwki, karczochy, kapary, suszone pomidory, prażone pestki słonecznika oraz dyni
 - Wybór dressingów i oliw naturalnych oraz smakowych

Selekcja pieczywa

- Wybór pieczywa: wieloziarniste, na zakwasie, pszenne
- Pieczona na miejscu focaccia z pomidorami, oliwkami, cebulą i oregano
- Bułeczki z mozzarellą i oregano

Prosciutto di Parma DOP - 16 miesięczna szynka parmeńska

- Krojona w całości szynka Parmeńska wraz z dodatkami:
 - Paluszki Grissini, marynowane oliwki, kawałki Parmezanu, krojony melon

Zupy

- Tradycyjny rosół z perliczki z warzywami i makaronem
- Zupa krem z białych szparagów, oliwa cytrynowa, ziołowe grzanki

Dania z bufetu

- Grillowane medaliony z indyka, sos kaparowy
- Rolada wołowa nadziewana papryką i korniszonami, naturalny sos
- Mini kotlety po kijowsku nadziewane wiejskim masłem z czosnkiem i pietruszką
- Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos kokosowy z zielonym curry, limonką i bazylią
- Pieczone filety z łososia, sos puttanesca
- Szafranowy ryż basmati
- Kluski śląskie z masłem i koperkiem
- Warzywa grillowane z pesto
- Pieczone młode ziemianki z kruszonką z Parmezanu, chrupiąca cebula
- Sezonowe warzywa wiejskie, wędzone masto z ziołami

Tatar z lososia przygotowywany na zamówienie

- Korniszony, szalotka, kapary, marynowany imbir, mango, wasabi, prażony sezam

Stacja Carvingowa

- Pieczona w całości szynka wieprzowa glazurowana w górskim miodzie i goździkach
dodatki: sos truflowy, kremowy chrzan, miodowa musztarda

Słodka stacja

- Tarta czekoladowa z solą morską i pomarańczą
- Pieczony sernik, sos malinowy
- Tarta cytrynowa, włoska beza
- Beza pavlova z truskawkami
- Panna cotta waniliowo-rozmarynowa
- Tiramisu
- Ciasto drożdżowe z rabarbarem i wiśniami

Napoje bezalkoholowe

- Napoje gazowane:
 - Pepsi, Pepsi Max, 7up, Miranda
- Soki: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy
- Woda smakowa: pomarańczowa i mięta lub ogórek i cytryna
- Poncz owocowy - bezalkoholowy
- Woda ekologiczna, filtrowana: gazowana lub niegazowana
- Wybór herbat, świeżo parzona kawa

280 PLN za osobę dorosłą

155 PLN za dziecko 7 -12 lat

Dzieci do 6 lat bezpłatnie

W cenie subtelna dekoracja stołów z sezonowych kwiatów

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

Wszystkie ceny zawarte w ofercie są cenami brutto. Do ceny doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.

Pakiet napojów alkoholowych

- Wino musujące
 - Frizzante z beczki
- Piwo beczkowe
 - Żywiec
 - Żywiec Biały
- Białe wino
 - Pluvium premium, Hiszpania, Merseguera, Sauvignon Blanc
- Czerwone wino
 - Pluvium premium, Hiszpania, Bobal, Cabernet Sauvignon

180 PLN za osobę dorosłą