



**Sheraton  
Grand**

KRAKOW



# Wielkanoc w wielkim stylu w Sheraton Grand Krakow

**RESTAURACJA THE OLIVE, NIEDZIELA 1 KWIETNIA 2018  
OD 12:00 DO 17:00**

Ciesz się wyjątkowymi chwilami z najbliższymi podczas uroczystego, świątecznego lunchu w Restauracji The Olive. Szef Kuchni, Jacek Filipczyk, stworzył wysmienite, różnorodne menu dla całej rodziny, inspirując się polskimi i międzynarodowymi specjami wielkanocnymi, które zaprezentuje w nowoczesnej odświeżonej formie. Na najmłodszych gości będzie czekać obszerny kącik zabaw pełen ulubionych smakołyków. Powitaj wiosnę i świętuj w najlepszym stylu z Sheraton Grand Krakow.

**179 PLN OD OSOBY (CENA ZAWIERA VAT ORAZ WYBÓR NAPOJÓW)  
DZIECI W WIEKU OD 0 DO 6 LAT GRATIS, OD 7 DO 14 LAT - 50% CENY.**



**Sheraton  
Grand**

KRAKOW



## Uroczysty Rodzinny Lunch Wielkanocny w Restauracji The Olive

1 KWIETNIA 2018  
OD 12:00 DO 17:00

### **BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI MIĘSNYMI**

Wolno pieczona wołowina w kompozycji szparagów, liści rukoli, trufli i suszonych pomidorów  
Pierś kaczki marynowana w trawie żubrowej i miodzie z jabłkowym pureé o aromacie rozmarynu  
Szynka wędzona oraz tradycyjne polskie wędliny z marynowanymi warzywami i sosem musztardowym  
Polędwiczki wieprzowe w otocze z pistacji, z musztardą ziarnistą, syropem klonowym i dressingiem z grenadine  
Sałatka z pieczoną jagnięciną, szafranowym kuskusem oraz dressingiem ze świeżej mięty, cytryny i chili  
Sałatka z jajkami przepiórczymi, kiełbasą chorizo, karczochami i salsą meksykańską  
Sałatka z wędzonym kurczakiem, karmelizowaną gruszką i sosem jogurtowo-miodowym  
Sałatka porowa z wędzoną szynką i sosem koperkowym

### **BUFET Z PRZEKĄSKAMI Z RYB I OWOCÓW MORZA**

Łosoś faszzerowany musem z halibuta z majonezem kaparowym  
Terrina z pioszka zawinięta w płatki marchwi, z sosem limonkowo-mandarynkowym  
Tuńczyk marynowany w zielonej herbacie i trawie cytrynowej, z sosem limonkowym  
Plater wędzonych ryb z sosem chrzanowym  
Sandacz przygotowany metodą sous vide, z liśćmi z drzewa cytrynowego, sosem z czarnego kawioru i jogurtu greckiego  
Mięso z małż i ośmiorniczek z jarzynami i sosem koniakowym  
Jajka faszzerowane musem z łososia  
Krewetki tygrysie marynowane w curry i kolendrze z sosem mango - imbirowym  
Jajka faszzerowane mięsem z kraba, z salsą paprykową



**Sheraton  
Grand**

KRAKOW



### **WIOSENNA STACJA SEROWO - SAŁATKOWA Z ULUBIONYMI DODATKAMI**

Talerz serów z różnych zakątków świata, z salsą z suszonych owoców oraz dodatkami

Bogaty wybór świeżych liści sałat

Dodatki: kukurydza, pomidory, ogórki, papryka, pomidorki koktajlowe, marchewka, cebulka marynowana, kapary, suszone pomidory, marynowane grzyby i warzywa, oliwki, grzanki, chrupiący boczek, grillowana pierś kurczaka, marynowane owoce morza, ser Parmezan oraz mini Mozzarella, marynowane, grillowane warzywa z płatkami migdałów i liśćmi rukoli, jajka faszerowane sałatką jarzynową, paluszki Grissini, ćwiartki cytryny

Sosy: Caesar, pesto, balsamiczny, musztardowo-cytrynowy, wybór oliw i octów

Sałatka z ciecioriki, bobu i świeżych pomidorów z ostrym kolendrowym dressingiem

Sałatka z białej kapusty i winogron, z ananasowo-limonkowo-miodowym sosem

### **CIEPŁE DANIA MIĘSNE**

Gulasz z dzika z jałowcem i warzywami

Pieczona faszerowana kaczka z jabłkami i sosem pomarańczowym

Kotleciki jagnięce przygotowane metodą sous vide z sosem rozmarynowym

Grillowana pierś z pulardy w otoczcze z dojrzewającej szynki z sosem kurkowym

Duszona pierś z indyka faszerowana suszonymi pomidorami z kremowym sosem z serka koziego

Medaliony wieprzowe w otoczcze z ziół i orzechów laskowych w sosie z czerwonego wina

### **PIECZYSTE Z ULUBIONYMI DODATKAMI**

Wolno pieczona wołowina z sosem musztardowo – miodowym

Duszona kapusta włoska

Kluski śląskie





# Sheraton Grand

KRAKOW



## ZUPY

Rosół z gęsi z mięsem jagnięcym i jarzynami  
Tradycyjny Żurek z ziemniakami i żeberkiem wieprzowym

## BUFET Z DODATKAMI

Młode, gotowane ziemniaki serwowane z masłem pietruszkowym  
Mozaika gotowanych warzyw  
Grillowane warzywa z czarnymi oliwkami  
Kalafior z sosem holenderskim i Parmezanem  
Ryż Basmati z warzywami

## WYBÓR ŚWIEŻYCH RYB I MIĘSA

Szaszłyki z krewetkami tygrysimi  
Świeży filet z dorsza  
Świeży filet z łososia  
Grillowany filet wołowy z rukolą i Parmezanem, sos truflowy  
Wybór Twoich ulubionych sosów:  
słodko-kwaśny chilli, szafranowy i prowansalski



# Sheraton Grand

KRAKOW



## **BUFET PEŁEN SŁODKOŚCI**

Czekoladowa fontanna z szaszłykami z owoców, wybór ciasteczek i pralinek

Ciastko orzechowe z miodową nutą

Tradycyjna babka wielkanocna z lukrem

Mazurek

Ciasto jabłkowe z salsą z czerwonej porzeczki

Flan pomarańczowy z nasionami Chia

Ciasto szpinakowe z musem limonkowym i salsą z grenadyny

Profiterolki z puddingiem waniliowym

## **DESERY NA CIEPŁO**

Pieczone gruszki z sosem waniliowym

## **LODY I NALEŚNIKI**

Wybór lodów z sosami i dodatkami

Wybór świeżych owoców

Pyszne naleśniki

## **DESER SPECJALNY**

Domowy strudel z jabłkami ze słodkim sosem angielskim



# Sheraton Grand

KRAKOW



## KĄCIK DLA DZIECI

Wybór mini kanapek  
Warzywa crudites  
Zdrowe, lekkie przekąski  
Chipsy, orzechy, nachos  
Popkorn  
Galaretka owocowa  
Misie żelowe  
Orzechy w czekoladzie  
Szarlotka  
Czekoladowe ciastko z bitą śmietaną  
Wybór świeżych owoców  
Domowa pizza  
Paluszki z kurczaka w panierce kokosowej  
Mini burger wołowy  
Grillowany filec z łososia  
Gotowane warzywa  
Frytki  
Kolby kukurydzy

Malowane jajka wielkanocne

**179 PLN OD OSOBY** (CENA ZAWIERA VAT)