



Bufet Walentynkowy

140 PLN

OD OSOBY

Jedyny taki w całym roku – Walentynkowy Bufet oczaruje bogactwem smaków i wyjątkowością afrodyzjaków, które szef kuchni wybrał specjalnie dla zakochanych!

Muzyka na żywo oczaruje zakochanych miłosnymi utworami, a atrakcji wieczorowi doda losowanie voucherów na Rodzinny Swingujący Brunch lub Bufet Włoski.

Co za wieczór!

11 lutego 2017

Walentynkowy Bufet
Restauracja Wave
18.00-22.30



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Bufet Walentynkowy

BUFET ZIMNY

Grillowane karczochy z szynką parmeńską
Smażone krewetki z chili w oliwie imbirowej
Papryczki chili z kremowym serkiem z odrobiną lubczyku
Małże marynowane w oliwie limonowej
Bakłażan z pieczonymi pomidorami i bazylią
Oliwki nadziewane migdałami
Ostrygi zapiekane z sosem holenderskim
Świeże ostrygi podane z sosem winegret z octu balsamicznego lub z szalotkami i chili
Małże nowozelandzkie z salsą z mango i kolendry
Kalmary z musem z pieczonego i wędzonego łososia i suszonymi pomidorami
Carpaccio wołowe z grillowanymi szparagami i truflami
Roladki z łososia z serkiem truflowym z galaretką z miodu i pomarańczy
Plasterki opiekane go tuńczyka w syropie limonki i wanilii
Podwędzana pierś z kaczki z sosem z szampana, żurawiny i pomarańczy
Pomidory, mozzarellą i sosem bazyliowym z kardamonem
Grillowane warzywa z marynowanym w miodzie i limonce selerem naciowym.
Młode Sałaty z truskawkami, winogronami, orzechami w karmelu i kozim serem
Sałatka z pieczonej kaczki z grillowanym ananasem i pomarańczami
Sery

GORĄCY BUFET

Domowy makaron z chili, imbirem i krewetkami
Małże duszone z dodatkiem szampana
Krem z pieczonej pietruszki i topinamburu z oliwką chili i żeńszenia
Roladki ze szpinakiem w maślanym sosie ostrygowym z miodem i kaparami
Policzki wołowe w sosie z czekolady i kardamonu
Grillowane polędwiczki wieprzowe z szynką parmeńską i grzybami z sosem truflowym.
Lasagne frutti di mare
Gnocchi z masłem szafranowym
Warzywa duszone w sosie pomidorowym z dodatkiem suszonych daktyli



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Bufet Walentynkowy

DESERY

Panna cotta waniliowa z rozmarynem

Mus z białej czekolady z imbirem

Creme brule mango

Panna cotta kokosowa z liśćmi kafiru

Tort z gorzkiej czekolady z chili

Pudding z tapiki z trawą cytrynowa

Mus z zielonej herbaty

Tort bezowy z musem figowym

Millefeuille z musem malinowym

Tort truskawkowy z musem z białej czekolady i flambiowanymi truskawkami

Sernik Ricotta z pomarańczami

Pakiet Napoi

Kawa, herbata, woda, soki, wino białe i czerwone, piwo