



Sheraton[®]

POZNAN HOTEL



Wesele w Sheratonie

Świętujcie ten wyjątkowy dzień w hotelu Sheraton Poznan.

Klimatyzowana sala z dekoracją stołów, nakryciami krzeseł, sceną i parkietem

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Wyśmienite potrawy

Pakiet napojów alkoholowych i bezalkoholowych

Bezpłatny parking dla Młodej Pary

Bezpłatne zakwaterowanie dla Młodej Pary w jednym z naszych apartamentów

Limuzyna marki Mercedes z kierowcą do dyspozycji do 5 godzin, limit to do 150 km:

S-klasa - 1150 PLN

E-klasa Coupe - 1000 PLN

E-klasa – 900 PLN

Sheraton Poznan Hotel

ul. Bukowska 3/9, Poznan; tel. +61 655 2000

reservation.poznan@sheraton.com

www.sheratonpoznan.pl



Sheraton®

POZNAN HOTEL

MENU SPEKTAKULARNE

POWITALNY KOKTAIL

Mini szaszłyk z mozzarelli i pomidora koktajlowego z pesto
Melon z szynką wędzoną i rukolą
Tartinki z łososia z wasabi i dressingiem limonkowo-imbrowym
Quiche z grillowanymi warzywami

MENU SERWOWANE

1. Consomme z ogonów wołowych

2. Carpaccio wołowe z parmezanem, smażonymi kaparami i grillowanym bocznikiem

lub

Sałátka z rukolą, suszonymi pomidorami, grillowanym karczochem i pesto z pietruszki

3. Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym na puree z selera, karmelizowana marchewka z tymiankiem

lub

Filet z łososia z sosem vierge, gratin ziemniaczano-rozmarynowe i grillowany bakłażan

4. Crème brûlée

lub

Sernik z czekoladową kruszonką

BUFET ZIMNY

18.00-03.00

Domowy pasztet z gęsiny, konfitura żurawinowa z pomarańczą

Pieczony rostbef z konfitura z czerwonej cebuli i tymiankiem

Terina z dorsza na musie z wasabi i salsa paprykowa

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem

Mix grillowanych warzyw z serem feta i pieczonymi oliwkami

Stwórz swoją sałatę: wybór sałat, dodatków i dressingów

BUFET DESEROWY

18.00-03.00

Mus z gorzkiej czekolady

Panna cota z sosem malinowym

Szarlotka z jabłkami aromatyzowanymi trawą żubrową

Sałátka owocowa

BUFET NOCNY

00.00-03.00

Żurek

Eskalopki wieprzowe z sosem grzybowym

Sandacz w sosie porowym

Pieczone ziemniaki z tymiankiem

Warzywa sezonowe

Cena za osobę 269,00 zł

OPEN BAR

18.00-03.00

Wino musujące na powitanie

Wino białe i czerwone

Wódka

Piwo

Soki, napoje gazowane

Kawa, herbata, woda

Cena za osobę 139,00 zł

MOŻLIWOŚĆ

WZBOGACENIA MENU O:

Fontannę czekoladową (3 godziny) 1300 zł

Tort weselny od 550 zł



Sheraton®

POZNAN HOTEL

MENU ZACHWYCAJĄCE

MENU SERWOWANE

1. Krem grzybowy
2. Tatar z łososia z kaparami, czarnymi oliwkami i rukolą
3. Saltimbocca z indyka podana z risotto z szalwią i grillowaną cukinią

lub

Duszona karkówka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu, puree pietruszkowe i fasolka szparagowa

4. Tiramisu

BUFET ZIMNY

18.00-24.00

Plastry pieczonego indyka na musie z tuńczyka z kaparami

Mozzarella z pomidorami, ocet balsamiczny i pesto bazyliowe

Sałatka nicejska

Stwórz swoją sałatę: wybór sałat, dodatków i dresingów

Domowy pasztet z konfiturą żurawinową

Smalec domowy z jabłkiem i majerankiem

BUFET DESEROWY

18.00-03.00

Szarlotka

Ciasto czekoladowe z wiśnią

Mus orzechowy

Sałatka owocowa

BUFET NOCNY

00.00-03.00

Zupa gulaszowa z wołowiną i słodką papryką

Domowy pasztet z konfiturą żurawinową

Smalec domowy z jabłkiem i majerankiem

Stwórz swoją sałatę: wybór sałat, dodatków i dresingów

Cena za osobę 219,00 zł

PAKIET NAPOJÓW Z WINEM

18.00-03.00

Wino musujące na powitanie

Wino domu

Piwo

Soki, napoje gazowane

Kawa, herbata, woda

Cena za osobę 99,00 zł

Za serwis alkoholi mocnych dostarczonych przez organizatorów pobieramy opłatę w wysokości 20 zł od osoby

MOŻLIWOŚĆ

WZBOGACENIA MENU O:

Fontannę czekoladową (3 godziny) 1300 zł

Tort weselny od 550 zł



Sheraton[®]

POZNAN HOTEL

MENU KLASYCZNE

MENU SERWOWANE

1. Krem pomarańczowo-marchewkowy z oliwą imbirową

2. Pierś z kurczaka supreme, marynowana w pieprzu i ziołach z sosem rozmarynowym, ziemniaczanym gratin i grillowaną cukinią

3 Kokosowy crème brûlée

BUFET ZIMNY

20.00-02.00

Wybór mięs pieczonych: schab, karkówka, boczek z chrzanem i piklami

Sałatka ziemniaczana z wiejską kielbasą, ogórkiem kiszonym i gorczycą

Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem i prażonymi migdałami

Domowy pasztet z konfiturą żurawinową

Smalec domowy z jabłkiem i majerankiem

BUFET DESEROWY

20.00-02.00

Ciasto jogurtowe z morelami

Ciasto czekoladowe z gruszką

Szarlotka

Sernik

ZUPA O PÓŁNOCY

Żurek na domowym zakwasie z wędzonką

Cena za osobę 175,00 zł

PAKIET NAPOJÓW

18.00-02.00

Soki, napoje gazowane

Kawa, herbata

Woda gazowana, niegazowana

Cena za osobę 59,00 zł

Za serwis wina i alkoholi mocnych dostarczonych przez organizatorów pobieramy opłatę w wysokości 29 zł od osoby

MOŻLIWOŚĆ

WZBOGACENIA MENU O:

Fontannę czekoladową

(3 godziny) 1300 zł

Tort weselny od 550 zł