

# Wielkanocne dania na wynos



Chętnie wyręczymy Was w kulinarnych przygotowaniach do Świąt Wielkanocnych! Przygotowaliśmy dla Was specjalne menu dań na wynos.

Wszystkie dania i wypieki przygotowywane są z najwyższej jakości składników oraz z największą starannością przez kucharzy i cukierników hotelu Sheraton Sopot.

Zamówienia przyjmujemy do 30 marca do godz. 16:00.

Podane ceny są cenami brutto.

Zapraszamy do kontaktu:

58 767 16 70

[Konferencje.sopot@sheraton.com](mailto:Konferencje.sopot@sheraton.com)

[www.sheratonsopot.pl](http://www.sheratonsopot.pl)

# Wielkanocne dania na wynos

## Przystawki

- |  | <b>Cena</b> |
|--|-------------|
| • Terrina z wątróbek drobiowych w maśle tymiankowym (90 g), galaretka z owoców leśnych                         | 16          |
| • Łosoś MOWI marynowany w soli morskiej (100 g) z majonezem koperkowym domowej roboty i kiszonymi rzodkiewkami | 24          |
| • Młode sałaty z nowalijkami grillowaną makrelą i kaszą orkiszową, vinegrette ziołowy (200 g)                  | 28          |

## Chleb

- |  |    |
|--|----|
| • Domowy żytni chleb na zakwasie (600 g) | 15 |
|--|----|

## Biała kiełbasa

- |   |   |
|---|---|
| • Domowa biała kiełbasa z czosnkiem i majerankiem (100 g) | 6 |
|---|---|

## Zupy

- |   |    |
|---|----|
| • Barszcz biały z domową białą kiełbasą (220 ml)    | 22 |
| • Zupa chrzanowa z pulpecikami z cielęciny (220 ml) | 25 |

## Dania główne

- |  |    |
|--|----|
| • Duszony królik (160 g), sos na bazie domowego podpiwka, domowe kopytka szpinakowe, młode warzywa, dziki brokuł | 64 |
| • Smażony filet z sandacza (160 g) w sosie rakowym, sałatka z wiosennych warzyw                                  | 67 |

## Świąteczne wypieki

- |   |    |
|---|----|
| • Mazurek orzechowy (600 g)   | 60 |
| • Keks z bakaliami macerowanymi w likierze pomarańczowym (1.2 kg)     | 70 |
| • Sernik pieczony ze skórką pomarańczową na maślanym spodzie (1.2 kg) | 80 |