



SHERATON

Poznan Hotel

## Menu bufetowe



Menu bankietowe Hotelu Sheraton Poznan czerpie inspirację z dwóch źródeł. Pierwszym jest nasza miłość do lokalnej kuchni, z lokalnych produktów od znanych nam dostawców, zgodnie z założeniami Restauracji Rynek [www.rynekpoznan.pl](http://www.rynekpoznan.pl). Drugim jest kuchnia europejska, ale również bazująca na świeżych produktach i potrawach serwowanych na lokalnych rynkach i targach Bałkanów, Włoch czy Skandynawii.

Menu można zamówić na lunch lub kolację zarówno w salach bankietowych i foyer Hotelu, w Restauracji Rynek, jak i do biura lub domu.



[SheratonPoznanHotel](https://www.facebook.com/SheratonPoznanHotel)



[SheratonPoznan](https://www.instagram.com/SheratonPoznan)

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



# Menu bufetowe

## Menu Rynek Jeżycki

Zupa (200ml/os.)

Rumpuść wielkopolski

Dania główne 320g (2 porcje/os.)

Pierś z kurczaka, szynka parmeńska, sos maślany

Smażony dorsz, suszone pomidory, koperek

Pierogiz z serem i pieczonymi ziemniakami

Zapiekanka ziemniaczana z wędzonym serem

Warzywa sezonowe

Zimny bufet 240g (3 porcje/os.)

Pieczona pierś kurczaka w bekonie

Wędzony pstrąg, emulsja koperkowa

Kromka z serem pleśniowym, orzechy

Poznański gzik

Warzywa sezonowe, wielkopolski twaróg

Salata, grzanki, grillowany kurczak

Desery 160g (2 porcje/os.)

Budyń z czarnym bzem

Domowy sernik

Do 2 godzin 80 PLN+VAT

Do 4 godzin 120 PLN+VAT (porcje +50%)

## Menu Bałkańska Agora

Zupa (200ml/os.)

Krem z pieczonej papryki i pomidorów

Dania główne 320g (2 porcje/os.)

Gulasz Gjuwecz z wieprzowiną, czerwona papryka

Klopsy po bałkańsku

Pieczony bakłażan z serem feta

Pieczone ziemniaki z ziołami

Zielona fasolka

Zimny bufet 240g (3 porcje/os.)

Greckie pulpety z sosem tzatziki

Marynowane sardynki

Papryka faszerowana serem halloumi

Gołąbki w liściach winogron

Salata grecka

Szpinak z pieczoną marchewką i pietruszką

Desery 160g (2 porcje/os.)

Bakława

Chorwacki placek kukurydziany

Do 2 godzin 80 PLN+VAT

Do 4 godzin 120 PLN+VAT (porcje +50%)



# Menu bufetowe

## Menu Plac Wielkopolski

### Zupa (300ml/os.)

Rosół z warzywami i kurczakiem  
Krem z ziemniaka i pora

### Dania główne 400g (2,5 porcji/os.)

Polędwiczka wieprzowa, sos z polskich grzybów  
Potrawka z kurczaka w białym winie  
Sandacz w sosie polskim  
Kasza gryczana z warzywami

Duszone ziemniaki z koperkiem  
Marchewka z groszkiem  
Kiszona kapusta zasmażana

### Zimny bufet 280g (3,5 porcji/os.)

Klasyczny schab ze śliwką  
Kurczak z warzywami  
Wędzony pstrąg z kwaśną śmietaną  
Tatar wołowy z piklami  
Poznański gzik

Salatka jarzynowa z majonezem  
Salata, grzanki, grillowany kurczak  
Salata z marynowaną dynią, orzechy

### Desery 160g (2 porcje/os.)

Jabłecznik  
Ciasto z galaretką  
Pączki serowe z nadzieniem

Do 2 godzin 95 PLN+VAT

Do 4 godzin 140 PLN+VAT (porcje +50%)

## Menu Włoska Piazza

### Zupa (300ml/os.)

Włoska zupa Minestrone  
Cebulowa z grzankami i parmezanem

### Dania główne 400g (2,5 porcji/os.)

Wieprzowina z sosie Dijon  
Szyncel cielęcy  
Dorsz z małżami w pomidorach  
Gnocchi z sosem serowym, orzechami i rukolą

Ziemniaczana tortilla  
Zielona fasolka z bekonem  
Ryż, ser Emilgrana

### Zimny bufet 280g (3,5 porcji/os.)

Szynka parmeńska z orzechami i rukolą  
Paszтет w cieście francuskim z żurawiną  
Krewetki, czosnek, chili  
Bruschetta z pomidorami  
Ser Gorgonzola z orzechami

Salata z krewetkami koktajlowymi  
Salata, marynowane papryki  
Salatka z chorizo, mozzarella

### Desery 160g (2 porcje/os.)

Tiramisu  
Panna cotta, owoce leśne  
Creme brulee

Do 2 godzin 95 PLN+VAT

Do 4 godzin 140 PLN+VAT (porcje +50%)



# Menu bufetowe

## Menu Stary Rynek

Zupa (300ml/os.)

Zupa gulaszowa

Krem z kalafiora z grzankami

Dania główne: 480g (3,0 porcje/os.)

Zrazy staropolskie

Golonka gotowana

Gotowany sandacz w maśle, orzechy

Pyrzok - zapiekanka ziemniaczana z ziołami

Duszone ziemniaki

Kluski śląskie

Modra kapusta na słodko

Kalafior, brokuł, bułka tarta

Zimny bufet 280g (3,5 porcji/os.)

Tatar wołowy z piklami

Kurczak z szynką i szparagi

Polędwiczka wieprzowa z kurkami

Wędzona pierś kaczki z malinami

Zapiekana cukinia z warzywami

Salata z pora i kukurydzy

Salata z prażonym bekonem i warzywami

Salatka z wędzonym pstrągiem

Desery 160g (2 porcje/os.)

Sernik z czekoladą

Karpatka

Tradycyjna polska Wuzetka

Do 2 godzin 125 PLN+VAT

Do 4 godzin 185 PLN+VAT (porcje +50%)

## Menu Skandynawski Targ

Zupa (300ml/os.)

Zupa rybna z mulami

Gronnsakssuppe- zupa jarzynowa z koperkiem

Dania główne: 480g (3 porcje/os.)

Pieczony udziec wołowy

Ribbe - pieczony boczek

Łosoś norweski MOVI

Placki ziemniaczane, piklowane warzywa, śmietana

Puree z groszku

Gotowane ziemniaki

Warzywa Pieczone

Kiszona kapusta

Zimny bufet 280g (3,5 porcji/os.)

Łosoś gravlax

Śledzie w śmietanie

Salami na trzy sposoby

Pieczony rostbef z gorczycą

Pinnekjott- suszone żeberka jagnięce

Salatka ziemniaczana

Salatka z tuńczykiem

Salata z buraka i kwaśnej śmietany

Desery 160g (2 porcje/os.)

Mus z rabarbaru i truskawek

Domowe duńskie ciasteczka

Ciasto migdałowe z cytryną

Do 2 godzin 125 PLN+VAT

Do 4 godzin 185 PLN+VAT (porcje +50%)