



SHERATON

Poznan Hotel

# Wesele w Sheratonie



Świętujcie ten wyjątkowy dzień w Hotelu Sheraton Poznan

Klimatyzowana sala z dekoracją stołów, sceną i parkietem,

Tradycyjne powitanie chlebem i solą,

Wyśmienite potrawy,

Pakiet napojów alkoholowych i bezalkoholowych,

Bezpłatne zakwaterowanie Pary Młodej

w jednym z naszych apartamentów,

Specjalne ceny pokoi dla gości weselnych.

Sheraton Poznan Hotel



ul. Bukowska 3/9

60-809 Poznań

T: 61 655 2000

[reservation.poznan@sheraton.com](mailto:reservation.poznan@sheraton.com)

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

 [Sheraton Poznan Hotel](https://www.facebook.com/SheratonPoznanHotel)  [SheratonPoznan](https://www.instagram.com/SheratonPoznan)



# Wesele spektakularne

## POWITALNY KOKTAJL

Kanapka z tatarskim, kiszony ogórek  
Kanapka z mozzarellą i pomidorem  
Kanapka z wędzonym pstrągiem  
i kaparami

## MENU SERWOWANE

### Przystawka do wyboru:

Rillettes z kaczki, puree  
z pietruszki, gruszka  
*lub*

Łosoś gravlax, pomarańcza,  
grapefruit, koper morski

### Zupa do wyboru:

Rosół z kurczaka z domowym  
makaronem

*lub*

Krem z soczewicy z wołowiną

### Danie główne do wyboru:

Noga z kaczki confit, domowa  
pyza, mus z modrej kapusty,  
pomarańcza

*lub*

Pieczony halibut, dynia piżmowa,  
wakame, szpinak, krewetki

### Deser:

Fondant czekoladowy, lody  
waniliowe, maliny

## BUFET ZIMNY

280 g (3,5 porcji/os.)

18.00 – 3.00

Pate z kaczki, wiśnie  
Połędwiczka wieprzowa w pieprzu  
Terina wieprzowa, konfitura  
z czerwonej cebuli  
Pieczony rostbef z gorczycą  
Rolada z kurczaka, szynka  
parmeńska  
Tatar z łososia z kaparami  
Krewetki w papierze ryżowym  
Kompresowany ogórek  
z twarogiem  
Ciasto francuskie z hummusem

### Sałatki:

- rukola z batatem, avocado,  
orzechy  
- sałatka jarzynowa  
- sałatka z truskawkami  
i parmezanem

## BUFET DESEROWY

240 g (3 porcje/os.)

18.00 – 3.00

Szarlotka

Tiramisu

Mus z białej czekolady, wiśnie

Pączki serowe

Ciasto jogurtowe z morelami

## BUFET NOCNY

240 g (1,5 porcji/os.)

00.00 – 3.00

Duszone policzki wieprzowe  
z warzywami i Porto  
Grillowany sandacz  
z blanszowanymi kurkami  
Pieczone ziemniaki z tymiankiem  
Warzywa sezonowe  
Żurek 300 ml/os

## CENA MENU

**279,00 PLN ZA OSOBE**

## OPEN BAR

18.00 – 3.00

Wino musujące na powitanie

Wino białe i czerwone

Wódka wyborowa

Piwo lane

Soki, napoje gazowane

Kawa, herbata, woda

## CENA OPEN BARU

**139,00 PLN ZA OSOBE**

## POLECAMY:

Tort weselny 20 PLN za 150 g

Fontannę czekoladową od 850 PLN

Candy bar od 1300 PLN

Pieczonego indyka (10 kg) 900 PLN

Pieczone prosię (30 kg) 2600 PLN

Klimat świetlny sali od 1200 PLN

Bar lodowy od 1500 PLN



# Wesele zachwycające

## MENU SERWOWANE

### Przystawka:

Wędzona pierś z kaczki, mango, chipsy z jabłka

### Zupa:

Krem z polskich grzybów, grzanki

### Danie główne do wyboru:

Długo gotowana karkówka, fondant z ziemniaka, puree z modrej kapusty, sos mięsny *lub*

Pieczony łosoś, puree z zielonego groszku, duszony por, sos winny

### Deser:

Sernik z lodami kawowymi, włoska beza

## BUFET ZIMNY

280 g (3,5 porcji/os.)

18.00 – 00.00

Pieczony rostbef z gorczycą  
Roladka z kurczaka, pieczarki  
Plastry szynki, kozi ser, morela  
Łosoś z musem koperkowym  
Feta faszerowana oliwką  
Cukinia faszerowana warzywami  
Sałatki:

- sałatka jarzynowa
- mix sałat z batatem i avocado
- sałatka z wędzonym pstrągiem

## BUFET DESEROWY

160 g (2 porcje/os.)

18.00 – 3.00

Szarlotka  
Panna cotta z mango  
Ciasto francuskie, owoce, krem  
Mus czekoladowy z wiśniami

## BUFET NOCNY

00.00 – 3.00

250 ml/os  
Zupa gulaszowa z wołowiną i słodką papryką

160g (1 porcja/os)

Żebra wołowe duszone w winie  
Pieczone ziemniaki z ziołami  
Stwórz własną sałatkę: wybór sałat, dodatków i dresingów

## CENA MENU

**229,00 PLN ZA OSOBĘ**

## PAKIET NAPOJÓW Z WINEM

18.00 – 3.00

Wino musujące na powitanie  
Wino domu  
Piwo  
Soki, napoje gazowane  
Kawa, herbata, woda

## CENA PAKIETU

**99,00 PLN ZA OSOBĘ**

Za serwis alkoholi mocnych dostarczonych przez organizatorów pobieramy opłatę w wysokości 20,00 PLN od osoby.

## POLECAMY:

Tort weselny 20 PLN za 150 g  
Stację z lodami molekularnymi od 700 PLN  
Fontannę czekoladową od 850 PLN  
Candy bar od 1300 PLN  
Piezonego indyka (10 kg) 900 PLN  
Piezonego prosię (30 kg) 2600 PLN  
Klimat świetlny sali od 1200 PLN  
Bar lodowy od 1500 PLN



## Wesele klasyczne

### MENU SERWOWANE

#### Zupa:

Krem pomarańczowo-marchewkowy z oliwą imbirową

#### Danie główne:

Pierś z kurczaka supreme, ziemniak au gratin, puree z dyni piżmowej, sos mięsny

#### Deser:

Mus z czekolady z truskawkami, bezy

### BUFET ZIMNY

240 g (3 porcje/os.)

20.00 – 02.00

Pasztet w cieście francuskim

z żurawiną

Plastry schabu z sosem z tuńczyka, kapary

Wędzony pstrąg, emulsja

koperkowa

Kromka z serem pleśniowym,

orzechy

Warzywa sezonowe, Grecka feta,

oliwki

Salata, grzanki, grillowany kurczak

### BUFET DESEROWY

160 g (2 porcje/os.)

20.00 – 2.00

Panna cotta z czarnym bzem

Ciasto domowe

Sernik

### ZUPA O PÓŁNOCY

200 ml/os

Żurek na domowym zakwasie z wędzonką

### CENA MENU

**185,00 PLN ZA OSOBĘ**

### PAKIET NAPOJÓW

18.00 – 2.00

Soki, napoje gazowane

Kawa, herbata

Woda gazowana i niegazowana

### CENA PAKIETU

**59,00 PLN ZA OSOBĘ**

Za serwis alkoholi dostarczonych przez organizatorów pobieramy opłatę w wysokości 40,00 PLN od osoby.

### POLECAMY:

Tort weselny 20 PLN za 150 g

Stację z lodami molekularnymi od 700 PLN

Fontannę czekoladową od 850 PLN

Candy bar od 1300 PLN

Pieczonego indyka (10 kg) 900 PLN

Pieczone prosię (30 kg) 2600 PLN

Klimat świetlny sali od 1200 PLN

Bar lodowy od 1500 PLN