



Sheraton®

WARSAW HOTEL

Święto
Dziękczynienia
w restauracji
The Olive
23 listopada



Zapraszamy na bufet pełen specjałów Dziękczynnych przygotowanych przez naszego Szefa Kuchni Marcina Sasina.

Menu bufetowe w cenie 135 PLN od osoby,
dzieci w wieku 4-12 lat – 50%.

Dodatkowo, na tę okazję dostępne będą starannie wyselekcjonowane wina kalifornijskie w specjalnej cenie 65 PLN od osoby w nielimitowanej ilości.
23 listopada, godz. 18:00 – 22:30

Zapraszamy do rezerwacji stolika 22 450 6706

Święto Dziękczynienia

Menu kolacyjne

Zimne przekąski

Pierś indyka (sous vide), galaretka z żurawiny

Carpaccio z indyka wędzonego zimnym dymem z rukolą i oliwą extra vergin

Pieczony rostbef (różowy) sos cumberland

Carpaccio z polędwicy wołowej

Plastry pieczonej dyni olej rzepakowy z Góry Św. Wawrzyńca, pomidorowe „ravioli”

Rolada z pieczonej kaczki z pomarańczami

Pasztet z gęsi w cieście z galaretką jabłkową

Łosoś wędzony z rukwią wodną i pomidorami

Łosoś pieczony z winegretem gruszkowym

Warzywa grillowane

Sałatki

Bufet świeżych sałat,

Sałatka Waldorf z zielonych i czerwonych jabłek

Sałatka z komosy ryżowej z jarmużem i kukurydzą

Sałatka Sorgo z grillowaną papryką i natką pietruszki

Sałatka z indykiem pieczonym, dynią i słodkimi ziemniakami

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami czosnkowymi

Zupa

Zupa dyniowa z imbirem i burbonem

Stacja carving

Indyk faszerowany kukurydzą, chlebem, selerem naciowym i pietruszką, podany z sosem pieczeniowym i żurawinowym

Dania główne

Pierś indyka z nadzieniem z kasztanami

Pieczone policzki wołowe z sosem z czerwonego wina

Pieczona kaczka z sosem jarzębinowym

Łosoś z karczochami i pieczoną papryką

Dorsz ze szpinakiem i jarmużem, oliwa z oliwek, kapary

Pieczona marchew z tymiankiem i syropem klonowym

Dynia pieczona z korzennymi przyprawami

Płatki brukselki z masłem, tymiankiem i pomidorami

Ziemniaki pieczone

Puree ze słodkich ziemniaków

Stacja z makaronem

Makaron dyniowy z krewetkami, prażonymi pestkami, oliwą z oliwek i płatkami parmezanu

Desery

Tarta dyniowa z cynamonem, ciastko dyniowe z białą czekoladą, szarlotka z kruszonką kardamonową, mus czekoladowy z bananami, sernik amerykański, tarta wiśniowa, tarta cytrynowa z bezą, ciasto marchwiowe, Brownie z bitą śmietaną, karmelowy pudding chlebowy z solą morską

Świeże owoce:

ananas, arbuz, melony, winogrona



Sheraton®

WARSAW HOTEL

ThanksGiving Dinner at The Olive restaurant

23rd of November



Dinner buffet full of traditional American Thanksgiving Day's dishes created by our Executive Chef Marcin Sasin.

Buffet menu at the price of 135 PLN per person.
Children at the age of 4-12 – discount 50%.

Additionally, on this special occasion we will offer carefully selected Californian wines at special price of 65 PLN per person.
23rd of November, from 6 PM till 10:30 PM

Reservations: 22 450 6706

Thanksgiving Dinner

Menu

Cold appetizers

Turkey breast (sous vide), cranberry jelly

Smoked turkey carpaccio with rocket salad and extra virgin olive oil

Roast beef (pink) sauce cumberland

Beef carpaccio

Slices of roasted pumpkin rapeseed oil from Mount St., Lawrence, tomato "ravioli"

Roast duck roulade with oranges

Goose pate in pastry with apple jelly

Smoked salmon with watercress and roasted tomatoes

Roasted salmon with pear vinaigrette

Grilled vegetables

Salads

Fresh salad buffet

Waldorf salad with green and red apples

Quinoa salad with kare & corn

Sorgo salad with grilled paprika & parsley

Salad with roasted turkey, pumpkin and sweet potatoes

Caesar salad with grilled chicken and garlic croutons

Soup

Pumpkin soup with ginger and bourbon

Carving Station

Turkey stuffed with corn, bread, celery and parsley, served with gravy and cranberry sauce

Main dishes

Turkey breast stuffed with chestnuts

Roast beef with red wine sauce

Roast duck, cranberry

Salmon with artichokes

Sole with spinach and ricotta, olive oil

Roasted carrots with thyme and maple syrup

Pumpkin roasted with spicy seasoning

Brussels sprouts with butter, thyme and tomatoes

Baked potatoes

Mashed sweet potatoes

Pasta station

Pumpkin pasta with shrimp, roasted seeds, olive oil and parmesan

Desserts

Pumpkin tart with cinnamon, pumpkin cake with white chocolate, apple cake with cardamon crust, American cheese cake, cherry tart, lemon tart with meringue, carrot cake, Brownie with whipped cream, caramel pudding with sea salt

Fresh fruits:

pineapple, watermelon, melons, grapes