



Sheraton®

WARSAW HOTEL



Easter Take Away Service

Wielkanocne dania

SHERATON WARSAW HOTEL, ul. B. Prusa 2, 00- 493 Warszawa

To place an order / zamówienia: **+48 22 450 6709**

e-mail: warsaw@sheraton.com

sheraton.com/warsaw

*CARING FOR OUR GUESTS. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of, when preparing your menu request.

W TRÓSCĘ O NASZYCH GOŚCI. Jeżeli chcieliby Państwo uzyskać szczegółową informację na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

DANIA WIELKANOCNE	PLN	ilość
PRZYSTAWKI		
Pasztet z dziczyzny w chrupiącym cieście (150 g)	26	_____
Schab wieprzowy z nadzieniem chrzanowym i sosem tatarskim (125g+25g / 1 porcja)	15	_____
Pasztet z gęsi z galaretką pomarańczową (100g / 1 porcja)	15	_____
Terrina ze szczupaka z szyjkami rakowymi i sosem tatarskim (100g+25g / 1 porcja)	26	_____
POŁÓWKI JAJ 12szt (po 4 z każdego rodzaju), nadziewane: kawiolem czerwonym, musem truflowym ze szczypiorkiem, łososiem wędzonym.	32	_____
Rostbef pieczony na różowo z sosem cumberland (200g / 1 porcja)	39	_____
ZUPY		
Żurek z białą kielbasą (250ml / 1 porcja)	12	_____
Zupa porowo ziemniaczana z jajkiem przepiórczym (250ml / 1 porcja)	12	_____
DANIA GŁÓWNE		
Złoty indyk, pieczony w całości z farszem z owoców i sosem pieczeniowym (6 kg przed upieczeniem, ok. 20 porcji)	350	_____
Kaczka pieczona (połówka bez kości, ok. 350 g) w pomarańczach z majerankiem i sosem żurawinowym	78	_____
Pieczona w całości gęś (3,5 kg, ok. 8 porcji) z gruszkami, cynamonem i sosem agrestowym	350	_____
DODATKI do dań głównych		
Pieczone złote buraki (150g)	8	_____
Kapusta czerwona z rodzynkami (160g)	5	_____
Pieczone młode ziemniaki z ziołami (150g)	5	_____
Czarna soczewica z trybulą (100g)	10	_____
Jabłka pieczone z szafranem i rozmarynem (180g)	5	_____
DESERY		
TRADYCYJNE MAZURKI WIELKANOCNE (600 g, 6 porcji):		
królewski	42	_____
cygański	42	_____
makowy	42	_____
PASCHA BAKALIOWA (100 g, 1 porcja)	20	_____
Babka Wielkanocna (600 g, 6 porcji):	35	_____

Nazwisko/Firma: _____ Tel: _____

Proszę o przygotowanie zamówienia na _____ godz: _____

Zamówienia przyjmujemy do 29 marca. Po otrzymaniu formularza zadzwonimy do Państwa, aby potwierdzić przyjęcie zamówienia.

OUR RECOMMENDATION	PLN	quantity
STARTERS		
Venison pate in crunchy pie (150g)	26	_____
Pork loin with horseradish filling and tartar sauce (125g + 25g / 1 serving)	15	_____
Goose pate with orange jelly (100g / 1 serving)	15	_____
Pike terrine with crayfish and tartar sauce (100g + 25g / 1 serving)	26	_____
Boiled eggs 12 halves (4 of each) filled with: red caviar, truffle mousse with chive, smoked salmon	32	_____
Pink roastbeef with cumberland sauce (200 / 1 serving)	39	_____
SOUPS		
Żurek, Polish sour soup with white sausage (250ml)	12	_____
Potato & leek soup with quail egg (250ml / 1 serving)	12	_____
MAIN COURSES		
Whole, oven roasted turkey filled with fruits (6 kg before roasting, ca. 20 portions) with gravy sauce	350	_____
Roasted duck (no bones half of duck, ca. 350 g) with marjoram, oranges and cranberry sauce	78	_____
Whole oven roasted goose (3,5 kg, ca 8 portions) with pears, cinnamon and gooseberry sauce	350	_____
CONDIMENTS for main courses		
Roasted golden beets (150 g)	8	_____
Red cabbage with raisins (160 g)	5	_____
Baked new potatoes with herbs (150 g)	5	_____
Black lentils with chervil (100 g)	10	_____
Baked apples with saffron and rosemary (180 g)	5	_____
SWEETS		
TRADITIONAL EASTER 'MAZUREK' CAKES (600g, 6 portions):	42	_____
Royal 'mazurek'		_____
Nut&toffee 'mazurek'		_____
Poppy seed 'mazurek'		_____
PASCHA with with delicacies (100 g, 1 portion)	20	_____
Easter yeast cake (600 g, 6 portions):	35	_____

Name /Comapny: _____ Tel: _____

Please prepare the following order for _____ at _____
(29th of March is the last day of placing orders). Upon receipt of your email, your order will be reconfirmed by phone. Your order will be ready to be picked up from the Lobby Lounge.