



Sheraton®

WARSAW HOTEL

Święto Dziękczynienia w restauracji The Olive

22 listopada

godz. 18:00 – 22:30



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

Menu bufetowe w cenie 125 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.

Zapraszamy do rezerwacji stolika 22 450 6706

Święto Dziękczynienia

Menu kolacyjne

Przystawki

Pieczona pierś indyka z galaretką z żurawiny
Carpaccio z indyka wędzonego zimnym dymem z rukolą i pieczoną dynią
Pieczony rostbef z sosem cumberland
Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami i parmezanem
Plastry pieczonej dyni z olejem rzepakowym
Paszтет z gęsi w cieście z galaretką jabłkową
Łosoś wędzony z rukwią wodną i pomidorami
Łosoś pieczony z winegretem ziołowym
Bułeczki na ciepło, chleb kukurydziany i żurawinowy

Live Station

Sałatka cezar przygotowywana na zamówienie

Sałatki

Bufet świeżych sałat z oliwami i dodatkami
Sałatka Waldorff z zielonych i czerwonych jabłek
Sałatka z komosy ryżowej z jarmużem i kukurydzą
Sałatka z pieczonej marchewki, dyni, słodkich ziemniaków i selera naciowego

Zupa

Zupa dyniowa z imbirem i Bourbonem

Stacja z makaronem

Ravioli z pieczoną dynią, szalwią i parmezanem

Kącik Thanksgiving

Indyk faszerowany chlebem tostowym i selerem naciowym
Indyk nadziewany kasztanami i ziołami
Pieczone nogi indyka
Sosy: pieczeniowy i żurawinowy
Kukurydza słodka ziarna
Puree ze słodkich ziemniaków
Puree z ziemniaków
Nadzienie z chleba tostowego i selera naciowego z ziołami
Zapiekanka z fasoli z chrupiącą cebulą
Green Bean Casserole with crispy onion

Dania główne

Pieczona kaczka z sosem jarzębinowym
Łosoś z karczochami i pieczoną papryką
Pieczona marchew z tymiankiem i syropem klonowym
Dynia pieczona z korzennymi przyprawami
Płatki brukselki z masłem, tymiankiem i pomidorami
Ziemniaki pieczone, warzywa grillowane

Desery

Tarta jabłkowa & Tarta dyniowa
Kardamonowy mus czekoladowy z bananami
Sernik amerykański, tarta wiśniowa
Cytrynowa z bezą, ciasto marchwiowe
Brownie z bitą śmietaną
Czekoladowo dyniowe tiramisu
Crème brulee ze słodkich ziemniaków
Świeże owoce



Sheraton®

WARSAW HOTEL

ThanksGiving Dinner at The Olive restaurant

22nd of November

from 6 PM till 10:30 PM



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

Buffet menu at the price of 125 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.

Reservations: 22 450 6706

Thanksgiving Dinner

Menu

Appetizers

Roasted turkey breast with cranberry jelly
Smoked turkey carpaccio with rocket salad and roasted pumpkin
Roast beef with cumberland sauce
Sirloin carpaccio with capers and parmesan cheese
Slices of roasted pumpkin with rapeseed oil
Goose pate in batter with apple jelly
Smoked salmon with watercress and tomatoes
Salmon baked with herbal vinaigrette
Hot buns, corn and cranberry bread

Live Station

Caesar salad prepared a'la minute

Salads

A buffet of fresh salads with oils and toppings
Waldorff salad with green and red apples
A quinoa salad with kale and maize
Salad of roasted carrots, pumpkin, sweet potatoes and celery

Soup

Pumpkin & ginger soup aromated with bourbon

Pasta station

Ravioli with roasted pumpkin, sage and parmesan cheese

Thanksgiving Corner

Turkey filled with toasted bread and celery
Turkey filled with chestnuts and herbs
Roasted turkey legs
Sauces: gravy and cranberry
Sweet corn grains
Puree sweet potatoes
Mashed potatoes
Filling with toasted bread and celery with herbs
Baked bean casserole with crispy onion

Main Courses

Roasted duck with rowan sauce
Salmon with artichokes and roasted peppers
Baked carrot with thyme and maple syrup
Pumpkin baked with spicy spices
Brussels sprouts with butter, thyme and tomatoes
Baked potatoes, grilled vegetables

Desserts

Apple pie & Pumkin pie
Cardamon & chocolate mousse with bananas
American cheesecake, cherry tart
Lemon with meringue, carrot cake
Brownie with whipped cream
Chocolate pumpkin tiramisu
Crème brulee made of sweet potatoes
Fresh fruits