



SHERATON
GRAND
Warsaw

New Year's Eve Party

Bal Sylwe- strowy

Welcome the New Year at Sheraton Grand Warsaw.
Enjoy unique culinary experiences. Celebrate in our newly
designed interiors and create beautiful memories
for a year ahead.

Przywitaj Nowy Rok w Hotelu Sheraton Grand Warsaw.
Zabierzemy Cię w świat wyjątkowych doznań kulinarnych
i zadbamy o fantastyczną atmosferę. Świętuj w naszych nowych
wnętrzach i stwórz piękne wspomnienia.





Program of the New Year's Eve Party

Promising commencement

From 8:30 pm we will serve a wide array of dishes in a buffet style. This selection includes compositions inspired by South-East Asian and Mediterranean flavors as well as culinary creations from all over the world. Main dishes will be accompanied by sweet specialties including chocolate fountains and dessert sushi & maki prepared by our Pastry Chef. The evening will be enhanced by great music and fascinating company.

Wonderful party on the dance floor

DJ Grandson will take care of our dancing mood and the Out of Control band, will start its performance at 10:00 pm, inviting you to the dance floor.

A grand New Year's Eve lottery

30 minutes before midnight, we will start New Year's Eve lottery with lots of valuable prizes.

Final countdown

At 11:50 pm we start the final countdown to greet together the New Year 2020.

Enjoyment guaranteed until 4:00 am.

Program przyjęcia sylwestrowego

Na dobry początek

Od godziny 20:30 będziemy serwować bogaty wybór dań w formie bufetu i stacji gotowania na żywo. Na gości czekać będą dania inspirowane smakami Azji Południowo-Wschodniej, potrawy śródziemnomorskie oraz inne kreacje kulinarne kuchni świata. Daniom wytrawnym będą towarzyszyć słodkie, czekoladowe fontanny i deserowe sushi & maki przygotowane przez naszego Szefa Cukierni. Wieczór uatrakcyjni wspaniała muzyka na żywo i fascynujące towarzystwo.

Wspaniała zabawa na parkiecie

Sheraton Grand Warsaw to najlepsze miejsce spotkań w sercu Warszawy. W nastrój szampańskiej zabawy wprowadzi nas DJ Grandson, a od godziny 22:00 zespół Out of Control zaserwuje znane i lubiane utwory. Nasi barmani przygotowali bogatą ofertę koktajli bazujących na najlepszych alkoholach świata, które zaskoczą nie tylko smakiem, lecz także formą podania.

Wielka loteria

Pół godziny przed północą emocji dostarczy noworoczna niespodzianka – wielka loteria z mnóstwem wartościowych nagród.

Wspólne odliczanie

Od godziny 23:50 zaczynamy wielkie odliczanie, aby wspólnie powitać Nowy Rok 2020.

**Gwarantujemy wyśmienitą zabawę
do godziny 4:00 rano**

PRICE:

800 PLN — until November 30

960 PLN — from December 1

NEW YEAR'S EVE NIGHT

Single or double room with breakfast and late check-out: PLN 435, exclusive of 8% VAT.

CENA:

800 PLN — do końca listopada

960 PLN — od 1 grudnia do wyprzedania

SYLWESTROWA NOC

Pokój jedno- lub dwuosobowy ze śniadaniem i możliwością późnego wymeldowania: 435 PLN, 8% VAT nie jest wliczony w cenę.

Dear Guests!

Should you prefer a spirit or Champagne that is not on the included alcohol list, we are happy to offer additional spirits at our special beverage menu, prices below.

Drodzy Goście!

Dla tych z Państwa, którzy nie znajdują na liście alkoholi wliczonych w cenę ulubionego trunku, przygotowaliśmy specjalną ofertę odpłatnych alkoholi:

Champagnes	0,75 btl.
Champagne of the Evening / Szampan wieczoru – N.v.	
Moët & Chandon Brut380
G.H Mumm420
Veuve Clicquot Ponsardin Brut480
Veuve Clicquot Rose Brut720
Dom Perignon1600
Gin	4 cl
Beefeater 2446
Bombay Sapphire28
Hendrick's32
Tanqueray 1032
Vodka	4 cl
Absolut Elyx28
Belvedere28
Grey Goose36
Chopin Potato28
Finlandia22
Whisky	4 cl
Chivas 12yo.36
Chivas 18yo.45
Royal Salute190
Dimple36
American whiskey	4 cl
Jack Daniel's26
Jack Daniel's Single Barrel44
Maker's Mark26
Woodford Reserve36
Cognac	4 cl
Martell V.S.O.P.36
Martell Cordon Bleu110
Hennessy X.O.110
Remy Martin X.O.110
Digestive	4 cl
Fernet Branca20
Jagermeister20
Sambuca20

Beverages

Dear Guests! As part of our all-inclusive offer, please find below the selection of beverages available this evening. Moët & Chandon Brut Champagne will be served for the midnight toast.

Napoje

Drodzy Goście! W ramach naszej oferty wieczoru dostępny jest szeroki wybór napojów i alkoholi. Toast noworoczny wzniesiony będzie szampanem Moët & Chandon Brut Champagne.

Spirits

Alkohole

- Wyborowa Vodka
- Zubrówka Grass Vodka
- Beefeater Gin
- Tequila Olmeca Blanco
- Tequila Olmeca Silver
- Ballantine's Finest Scotch Whisky
- Jameson Irish Whiskey
- Martini Rosso, Bianco, Dry
- Ricard
- Kahlua
- Malibu
- Cointreau
- Aperol
- Wild Turkey

Wines

Wina

- Corte Castello Spumante Brut
- White wine Pluvium, Vicente Gandia, Sauvignon Blanc
- Red wine Pluvium, Vicente Gandia, Cabernet Sauvignon

Beer

Piwo

- Żywiec

Soft drinks and juices

Napoje i soki

- Mineral water, juices and soft drinks
- Woda mineralna, soki i napoje gazowane



New Year's Eve Party Menu

New Year's Eve Buffet Menu presents appetizers, soups, main dishes and desserts. This will be served in Cucina Mia, inAzia and Mezzano restaurants. Please find below selected dishes from the New Year's Eve menu:

Appetizers

- Oysters & red caviar with toppings
- Sushi & Maki
- Seared swordfish with crushed pepper
- Shrimps roasted in herbs
- Slices of octopus with Sherry and coriander
- Smoked salmon and trout
- Seasoned beef
- Roast duck with cumberland sauce
- Serrano ham

Soups

- Tom Yum Kung, spicy shrimp soup
- Oriental soup with chicken and coconut milk
- Cream of boletus
- Pheasant broth with vegetables

Main dishes Cucina Mia

- Shrimps with olives and parsley
- Dorade and seabass
- Veal in lemon sauce
- Roast beef with Porto
- Goose confit with cranberry sauce
- Grilled vegetables

Main dishes inAzia

- Turbot from wok with ginger and chili
- Prawns with bok choy
- Cod sirloin with ginger soy sauce and Thai vegetables
- Asian style duck with plum chili sauce
- Beef fried in black pepper
- Chicken in green curry with Thai eggplant
- Vegetables and fried rice

Desserts

- Four-color chocolate fountain and fresh fruits
- Chocolate truffles & tiramisu
- Coconut milk foam and chocolate nut ganache
- Chestnut mousse with white chocolate mousse & crushed amaretto cookies
- Williams, light and dark chocolate duo with Williams pear and nuts
- Fruit tarts, cheesecake, caramel

Menu Sylwestrowe

Bogaty bufet przystawek, dań gorących, deserów będzie dostępny w restauracjach Cucina Mia oraz InAzia (na parterze), a także w restauracji Mezzano (na pierwszym piętrze). Poniżej znajdują Państwo wybrane pozycje z sylwestrowego menu:

Przystawki

- Ostrygi & czerwony kawior z dodatkami
- Sushi & Maki
- Smażony miecznik z kruszonym pieprzem
- Krewetki zapiekane w ziołach
- Plastry ośmiornicy z Sherry i kolendrą
- Wędzony łosoś i pstrąg
- Polędwica sezonowana
- Pieczona kaczka z sosem Cumberland
- Szynka Serrano

Zupy

- Tom Yum Kung, pikantna zupa z krewetkami
- Orientalna zupa z kurczakiem i mlekiem kokosowym
- Krem z borowików
- Rosół z bażanta z warzywami

Dania główne Cucina Mia

- Krewetki z oliwkami i pietruszką
- Dorada i okoń morski
- Cielęcina w sosie cytrynowym
- Pieczona wołowina z Porto
- Confit z gęsi z sosem żurawinowym
- Grillowane warzywa

Dania główne inAzia

- Turbot z woka z imbirem i chili
- Krewetki tygrysie z bok choy
- Polędwica z dorsza z imbirowym sosem sojowym i tajskimi warzywami
- Kaczka w stylu azjatyckim ze śliwkowym sosem z chili
- Wołowina smażona w czarnym pieprzu
- Kurczak w zielonym curry z bakłażanem tajskim
- Warzywa i ryż smażony

Desery

- Fontanna czekoladowa w czterech kolorach i świeże owoce
- Trufle czekoladowe & tiramisu
- Pianka z mleka kokosowego i czekoladowe ganache z orzechami
- Pianka kasztanowa z musem z białej czekolady & kruszone ciasteczka z amaretto
- Williams, duet z jasnej i ciemnej czekolady z gruszką Williams i orzechami
- Tarty owocowe, sernik, karmel