



Sheraton®
SOPOT HOTEL



Świąteczne Przyjęcie w Sheraton Sopot Hotel

Przyjęcia świąteczne w Sheraton Sopot to gwarancja wyjątkowego wieczoru, który na długo zapadanie w pamięci. Każdy pakiet zawiera:

- 1 pokój dla organizatora w stałej cenie 200 PLN netto
- Darmowy upgrade pokoju dla prezesa/ dyrektora/ właściciela firmy
- 1 darmowy pokój na każde 20 wykorzystanych (21 darmowy)
- Naturalną choinkę w sali
- Muzykę świąteczną w tle
- Stroik na stół

*W celu uzyskania dodatkowych informacji, prosimy o kontakt pod numerem tel. 58 767 1670 lub email: konferencje.sopot@sheraton.com



Sheraton®
SOPOT HOTEL



Świąteczne Przyjęcie dla Grup Biznesowych

Wyborne kreacje kulinarne Szefa Kuchni Krystiana Szidel oparte na lokalnych produktach i miejsce idealnie dobrane do Państwa potrzeb to gwarancja wyjątkowej Świątecznej Kolacji dla pracowników i klientów biznesowych.

OD **90 PLN**
NETTO OD OSOBY



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu I

Świąteczne Przyjęcie serwowane

Amuse Bouche

Quiche z sandaczem i brokułem

*

Przystawka

Roladka z solonego łososia, jabłko Granny Smith, pumprenikiel

*

Zupa

Krem z ziemniaków i topinamburu z oliwą truflową

*

Danie główne

Roladka z indyka z suszonymi śliwkami, ziemniaki Gratin z gruszką, brokuł, marchew glazurowana kaszubskim miodem

*

Deser

Crème brûlée pomarańczowy, kruszonka z piernika, konfitura z suszonej śliwki

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób

90 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu II – Tradycyjne

Świąteczne Przyjęcie serwowane

Amuse Bouche

Bałtycki śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

*

Zupa

Barszcz czerwony podany z trzema rodzajami domowych pierogów

(Pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z dorszem i ziemniakami, pierogi z kaczką i żurawiną)

*

Danie główne

Sandacz w sosie rakowym z zapiekany kalafiolem po polsku i pieczonymi ziemniakami

*

Deser

Tradycyjny długo dojrzewający piernik w ciemnej czekoladzie

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób

95 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu III

Świąteczne Przyjęcie serwowane

Amuse Bouche

Plastry wędzonej gęsi z żurawiną i chrzanem

*

Przystawka

Terrina z ryb bałtyckich, sferyczne ravioli, sos z kawiozem, mikro zioła

*

Zupa

Czerwony barszcz, domowe uszka z grzybami

*

Danie główne

Filet z sandacza, szafranowe risotto, sos beurre blanc, sałatka z rucoli z pomidorami cherry

*

Deser

Mus kardamonowy, piernik, konfitura z czarnej porzeczki, sos pomarańczowy

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób

99 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu IV

Świąteczne Przyjęcie serwowane

Amuse Bouche

Śledź marynowany w pieczonym pierniku, miodzie z orzechami

*

Przystawka

Roladka z kurczaka i szynki parmeńskiej, mus z bakłażana, vinaigrette pomidorowy z kminem rzymskim

*

Zupa

Krem z grzybów leśnych, mascarpone

*

Danie główne

Policzki wołowe, demi glace z pędami sosny, młode marchewki, mini cukinia, purée z ziemniaków z ogniska i pasternaku

*

Deser

Sernik z makiem, konfitura z pomarańczy, lody cytrynowe, sos z czarnej porzeczki

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób

110 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu V

Świąteczne Przyjęcie serwowane

Przystawka

Marynowany śledź, jabłko, chrzan, miętowy ogórek, solony łosoś

*

Zupa

Krem z borowików, kluseczki truflowe, plastyczne żółtko

*

Danie główne rybne

Turbot z szafranem, risotto, jarmuż, małże

*

Deser

Mus z pumpernika, kruszonka z piernika, konfitura z pomarańczy, lody cytrynowe

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób

110 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®
SOPOT HOTEL

Menu VI

Świąteczne Przyjęcie serwowane

Przystawka

Podwędzana troć bałtycka, tatar z łososia, solony ogórek, ikra z łososia

*

Zupa

Zupa z leśnych grzybów, łazanki, oliwa truflowa

*

Ryba

Filet z sandacza, borowiki, ziemniaki z ogniska, sałatka z jarmużu

*

Danie główne

Pierś z kaczki sous vide, espuma z pieczonego jabłka, czerwona kapusta z morelą

*

Deser

Sernik z makiem, sos z czarną porzeczką, lody piernikowe, konfitura pomarańczowa

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób
140 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Bufet Świąteczny I

Bufet Zimny

- Terina z ryb bałtyckich z konfiturą z suszonych jabłek i żubrówki
- Pâté z kaczki z galaretką z róży
- Śledź marynowany w miodzie i pieczonych pomidorach
- Pieczony rostbef z grzybami i wędzoną oliwą
- Gotowany dorsz z galaretką z pigwy
- Pstrąg w galaretkie z marakui z miętą
- Wybór wędzonych ryb bałtyckich
- Wędzone i pieczone domowe mięsa
- Podwędzona troć podana z solonym ogórkiem
- Gravlax z łososia marynowanego z sałatką mango
- Śliwki w zalewie octowej
- Grzyby marynowane, pikle
- Sałatka z wędzonym łososiem, brokułem, ogórkiem i pomidorkiem cocktailowym
- Sałatka z pieczonymi burakami, suszonymi figami i kozim serem

Zupa

- Barszcz czerwony z uszkami

Dania główne

- Pieczony dorsz w sosie grzybowym
- Smażony karp z małżami w sosie cytrynowym
- Plastry pieczonych ziemniaków zapiekanych w oliwie ziołowej
- Duszona kapusta z grzybami, soczewicą i suszoną śliwką
- Pierogi z kaczką, pierogi z kapustą i grzybami

Desery

- Piernik z bakaliami i polewą czekoladową
- Kompot z suszu
- Sernik z bakaliami
- Keks z bakaliami
- Tort makowy z suszonymi śliwkami
- Crème brûlée pomarańczowy

Bufet do 4 godzin

Dostępny dla grup od 40 osób

130 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Bufet Świąteczny II

Bufet Zimny

- Marynowany dorsz z konfiturą z jabłek, i żubrówki
- Terrina drobiowa z galaretką z suszonej śliwki
- Wybór wędzonych ryb bałtyckich z żurawiną z jabłkiem i chrzanem
- Grillowane krewetki z sałatką cytrusów i kolendry
- Ceviche z bałtyckiego dorsza z dodatkiem nalewki z malin
- Szynka wędzona, wybór kielbas, pieczeń z boczku podane z konfiturą z borówek i gruszek
- Indyk sous vide podwędzany drzewem bukowym z dodatkiem olchy z salsą z mango i marakują
- Śledzie marynowane w ziołach z migdałami i figą gotowaną w białym winie
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym łososiem i prażoną cebulką
- Sałatka z mozzarellą, pomidorami i smażonymi szprotkami
- Sałatka z pieczonych buraków z kaszubskim kozim serem i karmelizowaną gruszką
- Deska serów z domowymi konfiturami

Bufet sałat

- Wybór sałat
- Grillowany bekon, pierś z kurczaka
- Cherry pomidorki, ogórki, papryka
- Parmezan
- Musztarda, chrzan, żurawina
- Grzyby marynowane, pikle

Stacja

- Smażone bałtyckie śledzie z sosem z kwaszonego ogórka

Zupa

- Zupa rybna z małżami

Dania główne

- Pierogi z kaczką i żurawiną
- Pierogi z kapusta i grzybami
- Pieczony filet z dorsza w sosie maślanym
- Grillowane eskalopki z indyka z szynką parmeńską w sosie kaparowym
- Duszona kiszona kapusta ze śliwką i suszonymi grzybami
- Zapiekane ziemniaki z masłem ziołowym

Desery

- Kutia z orzechami i sosem kardamonowym
- Strudel makowy w cieście filo z sosem pomarańczowym
- Piernik z miodem i polewą czekoladową
- Keks z bakaliami
- Crème brûlée pomarańczowy
- Tort makowy z suszonymi śliwkami i musem z mlecznej czekolady
- Panna cotta piernikowa
- Sernik z makiem i konfiturą z czarnej porzeczki
- Kompot z suszonych owoców

Bufet do 4 godzin

Dostępny dla grup od 40 osób

135 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Świąteczne Pakiety Napojów

Pakiet Bankietowy

Pakiet I

Welcome Drink: Kieliszek Wina Musującego
Woda mineralna: gazowana i niegazowana
Soki owocowe: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy
Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite
Piwo: Żywiec z beczki, Żywiec Niskoalkoholowy
Wódka: Wyborowa
Wino Grzane
Wino

1 godz. - 35 PLN
2 godz. - 45 PLN
3 godz. - 52 PLN
4 godz. - 60 PLN

Pakiet II

Welcome Drink : Kieliszek Wina Musującego
Woda mineralna: gazowana, niegazowana
Soki owocowe: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy
Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite
Piwo: Żywiec z beczki, Żywiec Niskoalkoholowy
Wódka: Ostoya
Wino Grzane
Wino
Whisky: Ballantines

1 godz. - 48 PLN
2 godz. - 60 PLN
3 godz. - 73 PLN
4 godz. - 85 PLN

Pakiet III

Welcome Drink: Kieliszek Szampana MUMM
Woda mineralna: gazowana, niegazowana
Soki owocowe: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy
Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite
Wino Grzane
Wino
Piwo: Żywiec z beczki, Żywiec Niskoalkoholowy
Wódka: Ostoya lub Absolut
Whisky: Ballantine's, Jack Daniels

1 godz. - 60 PLN
2 godz. - 73 PLN
3 godz. - 85 PLN
4 godz. - 97 PLN

Pakiet IV

Welcome Drink: Kieliszek Szampana MUMM
Woda mineralna gazowana, niegazowana
Soki owocowe: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy
Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite
Wino Grzane
Wino
Piwo: Żywiec z beczki, Żywiec Niskoalkoholowy
Wódka: Ostoya lub Absolut
Whisky: Ballantine's, Jack Daniels
Gin: Beefeater
Rum: Bacardi Rum
Tequila: Olmeca Blanco, Gold
Campari
Martini Bianco & Rosso

1 godz. - 70 PLN
2 godz. - 85 PLN
3 godz. - 102 PLN
4 godz. - 122 PLN



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Świąteczne Pakiety Napojów

Pakiet Polski

Pakiet I

Welcome Drink: Cydr Chyliczki Stary Sad 2014
Wino Białe: House White Wine
Wino Czerwone: House Red Wine
Digestive: Trójniak Staropolski Tradycyjny
Wódka: Wyborowa lub Żubrówka

2 godz. - 45 PLN

3 godz. - 53 PLN

4 godz. - 60 PLN

Pakiet II

Welcome Drink: Cydr Chyliczki Stary Sad 2014
Wino Białe: Srebrna Góra Pinot Gris
Wino Czerwone: Adoria Pinot Noir
Digestive: Wybór Nalewek Longinus
Soki: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy
Napoje: Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Piwo: Piwo Starogdańskie
Wódka do wyboru: Ostoya, Wyborowa, Żubrówka

2 godz. - 60 PLN

3 godz. - 73 PLN

4 godz. - 81 PLN

Pakiet III

Welcome Drink: Cydr Chyliczki Stary Sad 2014
Wino Białe: Srebrna Góra Pinot Gris
Wino Czerwone: Adoria Pinot Noir
Digestive: Wybór Nalewek Longinus
Soki: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy
Napoje: Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Piwo: Piwo Starogdańskie
Wódka do wyboru: Vestal Potato Vodka, Ostoya, Baczewski

2 godz. - 77 PLN

3 godz. - 93 PLN

4 godz. - 105 PLN

Dodatkowa oferta

PONCZ ŚWIĄTECZNY karafka 1l – 8 PLN (bezalkoholowy)

Dodanie do pakietu napoi – 4 PLN



Restauracja Café Polskie
Smaki z tradycyjną kaszubską kuchnią oraz z widokiem na Bałtyk i sopockie Molo. Klimatyczne wnętrze z wyczuwalną nutą Kaszub, idealne do zorganizowania kameralnej kolacji lub obiadu dla 50 osób.

Centrum Biznesowe

z wyjątkową salą balową Baltic Panorama z widokiem na Molo, z audytorium Columbus oraz mniejszymi, kameralnymi salami idealnymi na wspólne świętowanie dla grup do 380 osób.



Vinoteque Food & Vine

to wyjątkowe miejsce zlokalizowane w podziemiach Rotundy słynnego Domu Zdrojowego, z bogatą ofertą win i cygar, które zapewni niezapomniany wieczór dla 60 osób.

Restauracja Wave

położona u brzegu Bałtyku za panoramicznymi oknami oferuje widok na serce Sopotu dla 120 osób z możliwością wydzielenia prywatnej przestrzeni dla 40 osób.





Sheraton®
SOPOT HOTEL



Usługi dodatkowo płatne

Nadaj swojemu świątecznemu przyjęciu wyjątkowy charakter i skorzystaj z dodatkowych atrakcji

- Występ muzyka na żywo: DJ, zespół muzyczny Duo Amore, chór dziecięcy
- Obecność Świętego Mikołaja rozdającego prezenty
- Wybór stroików
- Warsztaty kulinarne