



SHERATON

Sopot Hotel

Wasza Studniówka w stylu Sheraton



Wyjątkowo stylowe wnętrza sal balowych hotelu Sheraton Sopot, uświetnią Wasze najważniejsze wydarzenie. Wyborne dania serwowane i bufetowe, profesjonalna obsługa oraz lokalizacja tuż nad samym morzem, to gwarancja udanej zabawy studniówkowej.

Jesteśmy otwarci na Wasze pomysły i propozycje!

W przypadku rezerwacji balu w niedzielę proponujemy Wam specjalną cenę!

*Czekamy na Wasze pytania
730 808 792
Dominika.Nenczak@sheraton.com*

*Sheraton Sopot Hotel
ul. Powstańców Warszawy 19
81-718, Sopot*

MEMBER OF
MARRIOTT BONVOY



SHERATON

Sopot Hotel

Menu I

Dania serwowane

Przystawka

- *Terina z dziczyzny z karmelizowaną figą, salata z rukoli, pomidory cherry*

Zupa

- *Krem z pieczonego buraka, oliwa ziołowa*

Danie główne

- *Dorsz marynowany w tymianku cytrynowym, kasza gryczana z mascarpone, tagliatelle z marchwi z kaszubskim miodem, sos z grzybów leśnych*

Bufety

Bufet zimny przed północą – do 3 godzin

- *Schab sous vide z salsą ananasową*
- *Salatka kus kus z warzywami*
- *Tortilla z lososiem wędzonym i warzywami*
- *Pomidory z mozzarellą i grillowanym bakłażanem, krem balsamiczny*
- *Salatka ze świeżych warzyw z serem fetą i oliwkami*
- *Pieczyno, pieczywo Wasa, masło*

Bufet deserowy przed północą – do 3 godzin

- *Sernik cytrynowo miodowy*
- *Mus kawowy z karmelizowaną gruszką*
- *Mini tarty z cremo cytrynowym i beza włoską*
- *Panna cotta czekoladowa z konfiturą wiśniową*

Bufet gorący po północy - do 4 godzin

- *Żur staropolski*
- *Kurczak Supreme w sosie rozmarynowym*
- *Pieczone ziemniaki z wędzoną papryką*
- *Brokuł z ziarnami słonecznika*



SHERATON

Sopot Hotel

Menu II

Dania serwowane

Przystawka

- *Pescaccio z lososia, soliród, culis z marakui, oliwa rzepakowa*

Zupa

- *Orientalny bulion z warzywami i krewetką*

Danie główne

- *Kurczak kukurydziany z kostką, sos curry, ryż jaśminowy, groszek cukrowy*

Deser

- *Torcik z deserowej czekolady, cremo porzeczkowe, palona czekolada*

Bufety

Bufet zimny przed północą – do 3 godzin

- *Qiuche z wędzonym pstrągiem i oliwkami*
- *Rostbeef z salsą mango*
- *Mus z sera pleśniowego w chrupiącym cieście francuskim*
- *Satay z kurczaka w sosie śliwkowym*
- *Salatka z makaronu ryżowego z paluszkami krabowymi*
- *Pieczyno, pieczywo Wasa masło*

Bufet deserowy przed północą – do 3 godzin

- *Sernik waniliowy*
- *Ciasto jogurtowe z brzoskwiniami*
- *Mini tarta ganache z mlecznej czekolady i miodem*
- *Mus truskawkowy*

Bufet gorący po północy - do 4 godzin

- *Zupa Tom Kha z kurczakiem*
- *Pieczona kaczka w sosie śliwkowym*
- *Ziemniaki cytrynowe*
- *Marchewki z miodem imbirowym*



SHERATON

Sopot Hotel

Menu III

Dania serwowane

Przystawka

- *Młode salaty z wędzonym indykiem, pomidory cherry, oliwki marynowane, vinaigrette pietruszkowy*

Zupa

- *Krem z pomidorów i pieczonej czerwonej papryki, pesto bazyliowe*

Danie główne

- *Morszczuk duszony w białym winie, ziemniaki szafranowe, młode warzywa, sos limonkowy*

Deser

- *Torcik z białej czekolady, cremo malinowym*

Bufety

Bufet zimny przed północą – do 3 godzin

- *Mięsa i wędliny z hotelowej wędzarni, konfitura z dzikiej róży*
- *Caprese z świeżą rukolą, oliwa bazyliowa*
- *Salatka sopocka z makrelą*
- *Grillowana Bruschetta z indykiem wędzonym i salsą ananasową*
- *Tarta z rukolą i serem pleśniowym*
- *Pieczyno, pieczywo Wasa, masło*

Bufet deserowy przed północą – do 3 godzin

- *Sernik sopocki na ciemnej kruszonce*
- *Ciasto jogurtowe z malinami*
- *Tort czekoladowy z cremo porzeczkowym*
- *Panna cotta waniliowa z konfiturą owocową*

Bufet gorący po północy - do 4 godzin

- *Włoskie minestrone z parmezanem*
- *Grillowany kurczak w sosie oliwkowym*
- *Lasagne z warzywami grillowanymi*
- *Caponata warzywna*



SHERATON

Sopot Hotel

Menu IV

Dania serwowane

Przystawka

- *Wędzona pierś z kaczki, listki młodych salat, konfitura z dzikiej róży, grzanka z ciabatty*

Zupa

- *Bulion z dzikiego ptactwa, warzywa korzeniowe, makaron domowy*

Danie główne

- *Polędwiczka wieprzowa z pomidorami suszonymi, młode ziemniaki, piklowane buraczki, sos ziołowy z winem czerwonym*

Deser

- *Torcik z marakui, ganache z mlecznej czekolady, kruszonka kokosowa*

Bufety

Bufet zimny przed północą – do 3 godzin

- *Indyk sous vide w sosie kaparowym, świeża rucola, parmezan,*
- *Salatka szopska*
- *Salatka z domowego makaronu z grillowanym kurczakiem i karczochami*
- *Pikantne śledzie w pomidorach*
- *Warzywa grillowane z kremem balsamicznym*

Bufet deserowy przed północą – do 3 godzin

- *Sernik pieczony z skórka pomarańczowa na maślanym spodzie*
- *Mus śmietankowy z owocami*
- *Profiterole z kremem malinowym*
- *Brownie czekoladowe z wiśniami*

Bufet gorący po północy - do 4 godzin

- *Krem z dyni z oliwą chilli*
- *Cacciatore z kurczaka*
- *Buraczane ragout z mięta i kaszą jęczmienną*
- *Bukiet warzyw z masłem migdałowym*



SHERATON

Sopot Hotel

Dodatki

Napoje

Nielimitowany pakiet napojów w cenie 50 PLN brutto/osoby do 8 godzin trwania balu obejmuje:

- *Kawę*
- *Herbatę*
- *Wodę mineralną*
- *Soki owocowe*
- *Napoje gazowane*

Na powitanie lub wzniesienie toastu polecamy:

- *Wino musujące – 12 PLN brutto/kieliszek*
- *Mimose – 15 PLN brutto/kieliszek*
- *Kir – 18 PLN brutto/kieliszek*
- *Peach bellini – 18 PLN brutto/kieliszek*

Z Cukierni Sheraton Sopot

- *Tort – 80 PLN brutto/kg*

Atrakcje kulinarne

- *Stacja z wyborem makaronów oraz sosów: boloński, pesto, grzybowy – 27 PLN brutto*/osoba*
- *Stacja z krewetkami 16/20 z czosnkiem, brokulami i sosem sojowym – 37,80 PLN brutto*/osoba*
- *Stacja z polskimi pierogami: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z lososiem, pierogi ze szpinakiem – 27 PLN brutto*/osoba*
- *Stacja z szynką wieprzową oraz wyborem sosów: musztardowo-miodowym, z czerwonego wina, żurawinowym – 29,16 PLN brutto*/osoba*
- *Stacja z naleśnikami i wyborem sosów: czekoladowy, toffi, waniliowy, owocowy, pomarańczowy, z dodatkami Szefa Kuchni: bita śmietana, świeże owoce krojone, serek śmietankowy, jabłka prażone, posypki: wiórki kokosowe, migdał palony, orzechy laskowe, wiórki czekoladowe, rodzynki w rumie, cukier puder) – 20 PLN brutto*/osoba*
- *Fontanna czekoladowa z wyborem dodatków – 43,20 PLN brutto*/osoba*

**Podana cena stacji dotyczy 1,5h jej funkcjonowania.*

Obsługa kucharza (jeden kucharz na 50 osób) – 246 PLN brutto/1,5h



SHERATON

Sopot Hotel

Pełna oferta Balu Studniówkowego

- Wynajem sali bankietowej w godzinach 20:00-04:00
- Profesjonalny parkiet taneczny
- Podest dla DJ'a lub zespołu
- Karty z wybranym menu na stolach bankietowych
- Winiетки
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Lustrzany serwis gastronomii
- Podstawowa dekoracja stołu
- Okrągłe stoły bankietowe dla 10-12 osób
- Szatnia
- WiFi
- Sala do dyspozycji Rodziców podczas Balu Studniówkowego (w miarę dostępności)
- Fotościanka z logo Sheraton Sopot

Nasze sale bankietowe

- [Sala Bankietowa Christopher Columbus](#) – do 350 osób, z parkietem
- [Sala Balowa Marco Polo](#) – do 150 osób, z parkietem
- Sala Balowa Marco Polo [z antresolą](#) – do 250 osób, z parkietem
- [Sala Balowa Baltic Panorama](#) – do 100 osób, z parkietem
- [Sala Balowa Marco Polo połączona z Salą Balową Baltic Panorama](#) – do 250 osób, z parkietem

Pojemność sali zależy od wybranego ustawienia i scenografii

Opcje dodatkowe

- Pokrowce na krzesła – 12,30 PLN/sztuka
- Oprawa muzyczna – DJ z nagłośnieniem od 2460 PLN
Możliwość wprowadzenia własnego DJ'a lub zespołu
- Przedłużenie balu o kolejną godzinę – 1500 PLN/h
- Ochrona dedykowana dla uczestników balu - 45 PLN/h/pracownik

W przypadku pytań lub rezerwacji miejsca na Studniówkę zapraszamy do kontaktu już dziś!

730 808 792

Dominika.Nenczak@sheraton.com