



SHERATON  
Sopot Hotel

# *Rodzinne przyjęcia okolicznościowe*



*Zaproś najbliższych na rodzinne przyjęcie  
w samym sercu Sopotu.*

*Okazji do spotkania się z rodziną i przyjaciółmi jest wiele,  
i warto z nich korzystać. Bezcenny czas spędzony wspólnie  
z najważniejszymi pozwoli zadbać o Wasze dobre relacje  
i zapewne spowoduje nie jeden uśmiech.*

*Wyjątkowe przestrzenie w hotelu Sheraton Sopot to idealne  
rozwiązanie na każde rodzinne wydarzenie  
okolicznościowe. Chrzest, Pierwsza Komunia Święta,  
rocznica czy spotkanie po latach.*

*Skontaktujcie się z nami,  
aby wspólnie zaplanować Wasze  
rodzinne wydarzenie  
730 808 792 lub 58 767 10 60  
[Dominika.Nenczak@sheraton.com](mailto:Dominika.Nenczak@sheraton.com)*

*Sheraton Sopot Hotel  
ul. Powstańców Warszawy 10  
81-718, Sopot*



SHERATON

Sopot Hotel

## *Propozycje menu*

### *Menu I*

- *Wędzona pierś z kaczki listki młodych салат i ziół, konfitura z malin, żel z agrestu*
- *Krem ze szparagów z oliwą koperkową*
- *Polędwiczka wieprzowa marynowana w pędach sosny, kopytka domowe, młode marchewki, pieczone buraczki.*
- *Mus z gorzkiej czekolady cremo porzeczkowe, biszkopt bezglutenowy*

### *Menu II*

- *Podplomyk z lososiem marynowanym w soli morskiej i burakach, majonez koperkowy, kompresowane jabłko*
- *Krem z młodych pieczonych ziemniaków i lubczyku*
- *Smażony sandacz ciepła salátka z zielonych szparagów, pomidorków i szpinaku, młode ziemniaki*
- *Mus z białej czekolady cremo malinowe, truskawki*

### *Menu III*

- *Młode salaty ze szparagami truskawkami i teriną z kaszubskiego sera, vinegrette z octu jabłkowego i miodu*
- *Rosół z kurczaka z domowym makaronem i warzywami*
- *Pieczona kaczka z jabłkami i majerankiem, duszona młoda kapusta z koperkiem, pieczone ziemniaki*
- *Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym i owocami*

*Dania serwowane do stołu*

*Do wyboru 3 z 4 pozycji w danym menu - 90 PLN za osobę*

*Pełne menu (4 pozycje) - 115 PLN za osobę*



SHERATON

Sopot Hotel

## *Bufety*

### *Bufet zimny*

- *Warzywa grillowane z parmezanem*
- *Wybór pieczonych i wędzonych wędlin i kielbas*
- *Ceviche z dorsza z cytrusami*
- *Carpaccio z podwędzanej piersi z kaczki z płatkami parmezanu i kaparami*
- *Pieczony rostbef z konfiturą z malin*
- *Wędzony pstrąg, makrela, karmazyn, sos chrzanowy z koperkiem*
- *Pomidory, mozzarella, grillowany bakłażan,*
- *Młode salaty ze szparagami, truskawkami, grillowanym kurczakiem*
- *Salatka ze świeżymi warzywami i serem feta*

### *Bufet salat*

- *Wybór salat*
- *Grillowany bekon, polędwiczki kurczaka*
- *Cherry pomidorki*
- *Parmezan*
- *Ogórek zielony*
- *Papryka*
- *Wybór dresingów - francuski, włoski, balsamico, koktajlowy, czosnkowy, vinegrette, pomidorowy*

### *Zupa*

- *Krem ze szparagów*

### *Bufet gorący*

- *Roladki z indyka z sosem z winogron i szynki parmeńskiej*
- *Polędwiczki wieprzowe duszone z warzywami w białym winie*
- *Grillowany dorsz z sałatką ze szparagów i pieczonych pomidorów*
- *Ziemniaki zapiekane z pieczonym czosnkiem*
- *Młoda kapusta duszona z koperkiem i masłem ziołowym*

### *Desery*

- *Tort truskawkowy*
- *Sernik sopocki*
- *Magdalenki*
- *Mus czekoladowy z owocami*
- *Salatka owocowa*

110 PLN za osobę  
Od 20 osób



SHERATON

Sopot Hotel

## Propozycje menu + Bufety

### Przekąski

- *Salatka z płatkami słoniny z octem malinowym, marynowane kurki, olej kminkowy*
- *Wędzona makrela, pstrąg, karmazyn z musem chrzanowym z koperkiem*
- *Terina z kaczki z galaretką malinową*
- *Ceviche z dorsza z kolendrą i limonką*
- *Pieczony na różowo rostbef, sos musztardowy*
- *Salatka panzanella z pomidorami i bruschettą*

### Bufet gorący

- *Filety z pstrąga tęczowego w sosie maślanym z małżami*
- *Indyk z parmezanem w sosie tymiankowym*
- *Fasolka szparagowa z masłem ziołowym*
- *Karmelizowane marchewki*
- *Młode ziemniaki z koperkiem*

### Desery

- *Szarlotka*
- *Sernik pieczony na maślanym spodzie*
- *Ciasto czekoladowe*
- *Mus z białej czekolady z owocami*
- *Salatka owocowa*

### Menu I

- *Terina mięsna z orzechami, prażone jabłka, galaretka z żubrówki*
- *Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone*
- *Pieczony dorsz w szynce parmeńskiej młode warzywa, zielony groszek, ziemniaki w maśle koperkowym\**

*lub*

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

*\*danie główne do wyboru na 7 dni przed rozpoczęciem wydarzenia*

140 PLN za osobę  
Od 20 osób



SHERATON

Sopot Hotel

## *Dodatki*

### *Pakiet napoi I*

- *Kawa*
- *Herbata*
- *Woda gazowana i niegazowana*
- *Soki*
- *Napoje gazowane*

*Cena 38 PLN za osobę do 3 godzin*

*(każda kolejna godzina 6 PLN za osobę)*

### *Pakiet napoi II*

- *Kawa*
- *Herbata*
- *Woda gazowana i niegazowana*
- *Soki*
- *Napoje gazowane*
- *Wino domowe białe i czerwone*
- *Piwo*
- *Wino musujące*

*Cena 75 PLN za osobę do 3 godzin*

*(każda kolejna godzina 6 PLN za osobę)*

### *Tort okolicznościowy*

*65 PLN / 1 kg*

### *Pokrowce na krzesła*

*8 PLN / sztuka*

### *Dekoracje kwiatowe na stół*

*30 PLN / bukiet*



SHERATON  
Sopot Hotel

# *Rodzinne niedziele w Sheraton Sopot*



## *Niedzielnny Brunch*

*Poza wymienionymi propozycjami menu istnieje również możliwość skorzystania z **Niedzielnego Brunchu**, odbywającego się w każdą niedzielę w godzinach od 13:00 do 17:00 w Restauracji Wave.*

*Bogaty bufet pełen wyjątkowych dań stanowi idealną propozycję na każde rodzinne spotkanie.*

*140 PLN za osobę dorosłą  
70 PLN za dzieci w wieku od 4 do 12 lat  
Bezpłatnie dla dzieci do 4 lat*

*Skontaktujcie się z nami,  
aby wspólnie zaplanować Wasze  
rodzinne wydarzenie*

*730 808 792 lub 58 767 10 60  
[Dominika.Nenczak@sheraton.com](mailto:Dominika.Nenczak@sheraton.com)*

*Sheraton Sopot Hotel  
ul. Powstańców Warszawy 10  
81-718, Sopot*