



SHERATON

Sopot Hotel

BAL
SYLWESTROWY

~ O PÓŁNOCY W PARYŻU ~

2025/2026



~ W PROGRAMIE ~

- Stylowa oprawa balowa inspirowana paryską rewią
- Gospodarze wieczoru – Diana i Maciej Kautz
- Animacje Ashaki Dance Team
- Muzyka na żywo: zespół Good Stuff oraz DJ
- Wyjątkowe menu w wykonaniu szefa kuchni Marka Soczewki i jego zespołu
- Napoje oraz wybrane alkohole serwowane bez limitu
- Fotospot oraz loteria z atrakcyjnymi nagrodami

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ

Tel. +48 730 808 792

E-mail: natalia.ignaszak@sheraton.com

W tym roku Sylwester
ma smak szampana i puls paryskiej nocy.

~BAL SYLWESTROWY~
W SHERATON SOPOT HOTEL

31.12.2025 ~ 20:00-4:00

SALA BALTIC PANORAMA

~~1500 zł / osoba~~ SOLD OUT

Miejsce przy oknie: ~~1700 zł / osoba~~ SOLD OUT

~

SALA MARCO POLO

1250 zł / osoba

Miejsce na balkonie: 1100 zł / osoba

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ

Tel. +48 730 808 792

E-mail: natalia.ignaszak@sheraton.com

*Podane ceny są cenami brutto.

Do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

MENU

RYBY & OWOCE MORZA

MAŁŻE

Marinières

OSTRYGI

Świeże ostrygi
*mango, marakuja, truskawka, mięta,
limonka, cytryna, kolendra*

TATAR

Słony łosoś, salsa z awokado, kawior
z pstrąga

ZUPA

Bouillabaisse
*podawana z rouille i bagietką
na zakwasie*

PRZYSTAWKI

Pieczone krewetki ze szparagami, olejem
kolendrowym, imbirem i limonką

Carpaccio z ośmiornicy, sałatka
z wodorostów wakame i kawior z mango

Dorsz marynowany w skórce cytryny
ze świeżymi ziołami

DANIA GŁÓWNE

Sole Meunière

Pstrąg z migdałami

DANIA MIĘSNE

TATAR

Sezonowana wołowina z marynowanym
ogórkiem, szalotką i suszonym żółtkiem

PRZYSTAWKI

Foie gras
gęsia wątróbka, jabłka, rodzynki

Rillettes
kaczka confit, brioche z tymiankiem

Pâté en croûte
chutney gruszkowy, chleb na zakwasie

Pieczarki z cielęciną i serem brie

WELLINGTON

Polędwica wołowa w cieście francuskim
podawana z sosem tymiankowym

DANIA GŁÓWNE

Duszona golonka cielęca z warzywami

Poulet Marengo
*kurczak duszony w pomidorach
z langustynkami, grzybami i jajkiem
na twardo*

Organiczna jagnięcina faszerowana
grzybami leśnymi i orzeszkami pinii

Medaliony wieprzowe z sosem Calvados
i karmelizowanymi gruszkami

DODATKI

Gratin ziemniaczany z truflami

Brukselka zapiekana z serem Gruyère

Pieczone purée ze słodkich
ziemniaków z pestkami
słonecznika i olejem dyniowym

~MENU~

~DANIA WEGETARIAŃSKIE~

RISOTTO

Risotto z dynią i ricottą

ZUPA

Zupa z pieczonych kasztanów

PRZYSTAWKI

Bakłażan z konfiturą z czerwonej cebuli i serem kozim

Quiche z porami i karmelizowanymi figami

Buratta z pomidorami, oliwkami i świeżą bazylią

Salade piémontaise z ziemniakami, marynowanymi ogórkami, pomidorami i estragonem

DANIA GŁÓWNE

Gratin z bakłażanów

Zapiekanka z bakłażanów

Gnocchi z burakami z mascarpone i orzechami

KĄCIK RZEMIEŚLNICZY

Sery włoskie i francuskie, truskawki, orzechy, domowe grissini

Chleb, masło, koperek, trufle

~DESERY & NAPOJE~

DESERY

Sernik baskijski

Ciasto kokosowe
kokos, mango i marakuja, czekolada

Klasyczne tiramisu

Paris – Brest

Croquembouche

Gâteau Opéra

Gâteau Mont Blanc

Crème Brulé

Ciasto entremet z musem czekoladowym i praliną orzechową

Fontanna czekoladowa z owocami sezonowymi

STACJA NA ŻYWO

Crêpes Suzette z pomarańczami i Cointreau

NAPOJE

Powitalny koktajl

Kieliszek wina musującego o północy

Wino białe i czerwone

Wódka

Woda, wybrane napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata