



SHERATON
Sopot Hotel

Wielkanocny pobyt w Sheraton Sopot



Połącz święta z relaksem w hotelu spa przy samej plaży!

Spędź spokojne Święta Wielkanocne w 5-gwiazdkowym hotelu z widokiem na morze. Zapraszamy na uroczyste śniadania w eleganckich salach balowych oraz niedzielny bufet z muzyką na żywo w Restauracji Wave. Między posiłkami wybierz się na spacer po plaży i molo. Po całym dniu wybierz się na wyciszający zabieg i zrelaksuj się w przyjemnych wnętrzach Spa Experience wśród saun, łaźni, basenu i hydropoolu.

Zarezerwuj już dziś:

58 767 16 00

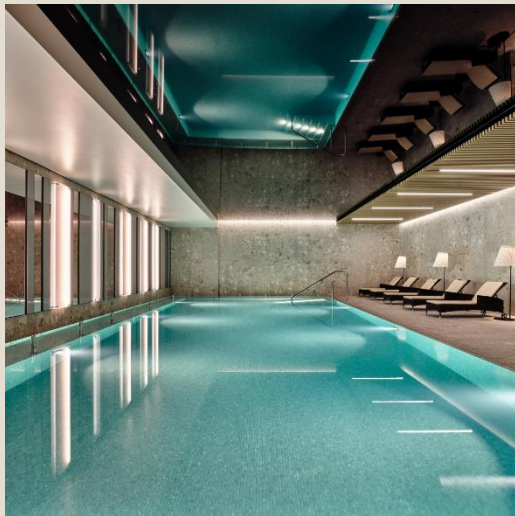
reservation.sopot@sheraton.com

www.sheratonsopot.pl



SHERATON

Sopot Hotel



Program pobytu wielkanocnego

Piątek

18:00 – 22:30 Bufet Włoski z muzyką na żywo – 270 PLN/osoba*
Restauracja Wave

Sobota

7:00 – 11:00 Śniadanie
Restauracja Wave

Od 19:00 Muzyka na żywo
Bar 512

21:30 - 24:00 Wiosenna noc saunowa – 160 PLN/osoba**
Strefa Spa Experience

Cały dzień Poszukiwanie pisanek – konkurs dla dzieci
Start w recepcji

Niedziela

8:00 – 12:00 Świąteczne śniadanie
Sale Baltic Panorama i Marco Polo

11:00 – 12:00 Dekorowanie mazurków dla dzieci
Obok sal Baltic Panorama i Marco Polo

12:30 – 17:00 Bufet Wielkanocny z muzyką na żywo – 450 PLN/osoba*
Restauracja Wave

17:00 – 18:00 Koncert mis i gongów tybetańskich - 100 PLN/osoba**
Strefa Spa Experience

Poniedziałek

7:00 – 11:00 Świąteczne śniadanie
Sale Baltic Panorama i Marco Polo

8:30 – 9:30 Poranny rozruch z trenerem Mateuszem**
Sea Soul Spa

* Wymagana wcześniejsza rezerwacja – anastazja.kruczkowska@sheraton.com | 506 788 728.

Uprzejmie informujemy, iż do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

** Liczba osób jest ograniczona. Wymagana wcześniejsza rezerwacja – seasoulspa@sheraton.com | 58 767 19 00

Zrelaksuj się w Sea Soul Spa

Wiosenna Noc Saunowa

To wydarzenie pełne relaksu, podczas którego można korzystać z saun, aromatycznych rytuałów i seansów prowadzonych przez saunamistrzów w niepowtarzalnej atmosferze.

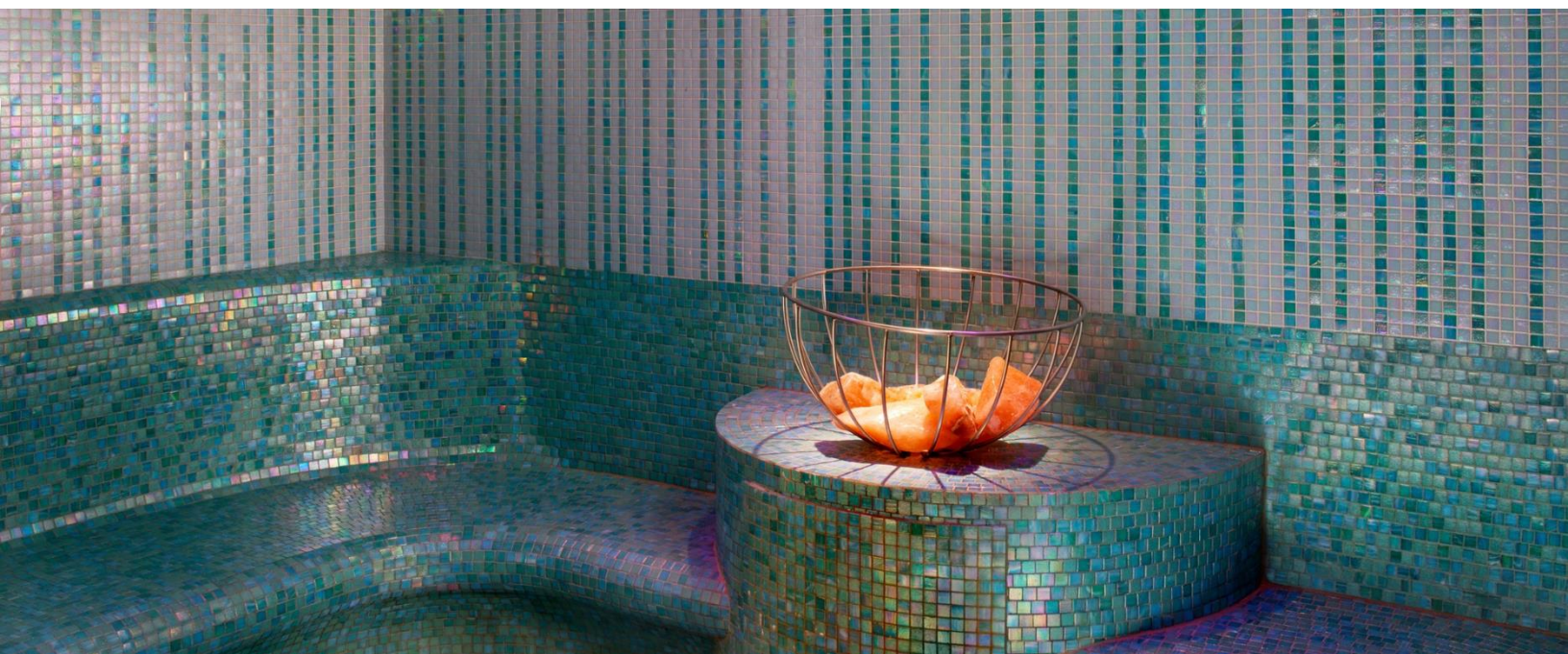
- Seans aromaterapeutyczny w saunie fińskiej.
- Seans witkowy w saunie fińskiej.
- Poczęstunek
- Seans dźwiękowy z misami tybetańskimi w saunie fińskiej.
- Seans oczyszczająco - peelinujący w łaźni parowej.

Koncert mis i gongów tybetańskich

Zapraszamy na wyjątkowy koncert mis i gongów tybetańskich – podróż w świat głębokiego relaksu i harmonii. Dźwięki wibrujących instrumentów pomogą wyciszyć umysł, odprężyć ciało i przywrócić wewnętrzną równowagę.

Poranny rozruch z Mateuszem

Rozpocznij dzień pełen energii dzięki porannemu treningowi! Aktywność fizyczna o poranku pobudza organizm, poprawia nastrój i dodaje motywacji na cały dzień.



Niedzielnny Bufet Wielkanocny



Czas na prawdziwie rodzinne Święta Wielkanocne!

Spędź spokojną Niedzielę Wielkanocną w 5-gwiazdkowej oprawie. Delektuj się bogatymi bufetami w pełnej światła Restauracji Wave lub na naszym tarasie, otulony ciepłymi promieniami wiosennego słońca. Ciesz się muzyką na żywo, stacjami live cooking, wybornymi potrawami i bezpośrednim sąsiedztwem sopockiego molo, idealnego na spacer po uroczystości.

Zarezerwuj już dziś:
506 788 728
anastazja.kruczkowska@sheraton.com
Oferta na rok 2025.

Niedzielnny Bufet Wielkanocny

20 kwietnia | Restauracja Wave | 12:30 – 17:00

Cena 450 zł, Dzieci 4-12 lat 220 zł, Dzieci do 4 lat – bezpłatnie

*Informujemy, że do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 10%. Ceny brutto.

Bufet zimny

Łosoś wędzony dymem olchowym z piklowanymi rzodkiewkami

Domowy pasztet z gęsi, konfitura z żurawiny i gruszki

Jaja z pieczonym schabem i sosem tatarskim

Jaja z wędzonym łososiem, majonezem koperkowym i kawiozem

Tradycyjne jaja z majonezem, rzodkiewką i szczypiorkiem

Tradycyjny kaszubski zylc z wieprzowiny, sos chrzanowy z koperkiem

Mięsa wędzone i pieczone: schab nadziewany wędzonymi śliwkami,

suszonymi morelami, karkówka, rolada z boczku, wędzone kiełbasy,

polędwiczki wieprzowe, domowa ćwikła

Śledzie z sałatką z młodych buraków z rabarborem

Maślana brioszka zapiekana z konfiturą z cebuli, kozim serem i gruszką

Wędzona pierś z kaczki marynowana w cynamonie i anyżu

Wegetariańskie páté z prażonymi pestkami dyni

Wybór podpuszczkowych, dojrzewających i wędzonych lokalnych serów

Sałatka z kaszą bulgur, warzywami i świeżą miętą

Sałatka z wędzonym łososiem, brokułami, kielkami rzodkiewki i gotowanym jajkiem

Tradycyjna sałatka warzywna z domowym majonezem

Bufet sałat

Wybór sałat: radicchio, freeze, lollo rosso, rzymska, rucola, roszponka

Grzanki czosnkowe, pomidorki cherry, parmezan, ogórek zielony, papryka,

suszone pomidory, karczochy

Wybór dressingów, musztarda, chrzan, ćwikła, żurawina

Marynowane grzyby, śliwki, dynia, buraczki

Zupy

Tradycyjny biały barszcz na domowym zakwasie

Kremowa zupa ze świeżego chrzanu z topinamburem i oliwą z suszonych borowików

Niedzielnny Bufet Wielkanocny

Dania gorące

Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym z karmelizowaną gruszką
Pieczona kaczka z sosem wiśniowym z rozmarynem
Sandacz w kremowym sosie z sałatką z raków i szpinaku
Gołąbki z pieczonymi warzywami, kaszą gryczaną i królewskim bocznikiem
Młode marchewki, brokuły, szparagi
Młode ziemniaki z masłem koperkowym

Stacja barbeque

Krewetki
Rostbef
Regionalny kaszubski „Kozi dymek”

Stacja live cooking

Chrupiący boczek, sos estragonowy
Pierogi z cielęciną i kurkami
Biała kiełbasa z zasmażaną kiszoną kapustą

Stacja dla dzieci

Nuggetsy z kurczaka, frytki, mini burgery
Zupa pomidorowa
Gofry z dodatkami lub naleśniki z owocami sezonowymi
Lemoniada, tradycyjny kompot owocowy, sok z owoców leśnych

Desery

Mazurek pralinowy z konfiturą z owoców leśnych z prażonymi orzechami laskowymi
Babka cytrynowa w polewie z białej czekolady
Sernik kremowy z skórka pomarańczową na maślanym spodzie
Pascha z bakaliami
Torcik marchewkowy z rokitnikiem i musem pistacjowym
Babka drożdżowa z rodzynkami w rumie
Szarlotka na biszkopcie z maślaną kruszonką
Brûlée pomarańczowe
Fontanna czekoladowa z sezonowymi owocami

Pakiet napojów

Powitalny kieliszek wina musującego
Woda, soki, kawa, herbata
Wino domowe białe i czerwone