



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Wasze Niezapomniane Wesele

Świętuj ten ważny Dzień z Rodziną i Przyjaciółmi
w eleganckich wnętrzach Hotelu Sheraton,
u brzegu Bałtyku, w sercu Sopotu.

sheratonsopot.pl/wesela



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Pakiet Perłowy

Przystawka serwowana

- Podwędzana Troć Bałtycka,
- Kompresowane jabłko, emulsja z rucoli

Zupa serwowana

- Consomme z dzikiego ptactwa z pierożkami truflowymi

Danie główne serwowane

- Pierś z kaczki sous vide, ziemniaki gratin z gruszką, młode warzywa, pomarańczowy demi glace

Bufet zimny (4h)

- Sałatka Cesar z krewetkami i grzankami ziołowymi
- Młode liście szpinaku z serem roquefort, owocami cytrusowymi i kremem balsamicznym
- Sałatka z młodych ziemniaków z pieczonymi burakami i matiasem
- Deska wędzonych ryb: karmazyn, łosoś, pstrąg, makrela, sardynki z sosem jogurtowo-koperkowym
- Indyk sous vide z galaretką żurawinowo-borówkową
- Tarta z grillowanymi warzywami i pesto
- Gazpacho andaluzyjskie
- Pieczywo, Pieczywo chrupkie WASA, masło

Desery (4h)

- Mus z gorzkiej czekolady
- Tartoletki z owocami
- Sernik pieczony
- Crème brûlée waniliowe
- Sałatka owocowa
- Panna cotta malinowa

299 PLN brutto / os.



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Pakiet Szafirowy

Koktajl

- Marynowany łosoś w soli morskiej i koprze z liofilizowanym chrzanem
- Plastry cielęciny sous vide z sosem kaparowym
- Roladki z cukinii z kremowym kaszubskim serem kozim
- Mini szaszłyk z pomidorów koktajlowych i mozzarelli z pesto bazyliowym

Przystawka serwowana

- Wędzona pierś z gęsi podana z konfiturą z aronii i popcornem z prosa

Zupa serwowana

- Francuska zupa cebulowa

Danie główne serwowane

- Polędwiczka z dorsza w szynce parmeńskiej na kremowych porach z szafranem, młode ziemniaki, marchewka mini

Deser serwowany

- Torcik z białej czekolady z cremeux malinowym

Bufet zimny 4h

- Mieszane sałaty z szynką parmeńską, serem feta i glazurowanymi figami
- Sałatka z makaronu tagliolini z suszonymi pomidorami, rukolą i parmezanem
- Pomidory z mozzarellą i grillowanymi warzywami z pesto bazyliowym
- Talerz mięs pieczonych: karkówka, schab wieprzowy, rostbef wołowy, szynka wieprzowa z sosem francuskim
- Galaretki z szyjkami rakowymi
- Krewetki marynowane w chili i kolendrze
- Tatar z lekko podwędzonego łososia z czerwoną cebulą i crème fraîche
- Pâté z pieczonej kaczki z konfiturą z dzikiej róży
- Pieczywo, pieczywo chrupkie WASA, masło

Desery 4h

- Krem chantilly z owocami i czekoladowym biszkoptem
- Mus truskawkowy z czekoladowym ciastem bezglutenowym
- Financier z malinami
- Sernik pieczony
- Fontanna czekoladowa
- Owoce krojone
- Profiterole z kremem czekoladowym

Danie po północy, w formie bufetu

- Staropolski żur z białą kiełbasą i suszonymi grzybami
- Wołowina duszona w czerwonym winie z szalotkami

390 PLN brutto / os.



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Pakiet Szmaragdowy

Koktajl

- Profiterole z musem zwędzonego pstrąga
- Krewetka w chili i mango
- Szyńka parmeńska z melonem
- Rostbef wołowy z musem musztardowym
- Mini samosy z tajskim sosem curry

Przystawka serwowana

- Mieszane sałaty z grillowaną makrelą, pomidorami cherry i groszkiem cukrowym

Zupa serwowana

- Kremowa zupa z pieczonych ziemniaków i pora z truflowa grzanką z wędzonym łososiem

Danie główne serwowane

- Wołowa polędwica, sos foie gras, grzyby leśne gratine dauphinois, mini warzywa sezonowe

Deser serwowany

- Gruszka gotowana w białym winie podana z sosem kardamonowym i kruszonka orzechową

Bufet zimny 4h

- Sałatka z wędzonego indyka, z pomidorami cherry, rucolą i serem pecorino toscano
- Sałatka Nicejska z tuńczykiem
- Sałatka z wędzonym pstrągiem i gotowanym jajem i limonkowym vinaigrette
- Pescaccio z łososia z owocami granatu
- Wybór terin mięsnych i pasztetów z chutnayı z mango
- Tajska sałatka z makaronu vermicelli i kraba
- Faszerowane kalmarı owocami morza
- Chłodnik z ananasa z mleczkiem kokosowym i chilli

Bufet gorący 4h

- Kurczak supreme z sosem z grzybów leśnych
- Filet z łososia z sosem szafranowym
- Młode ziemniaki z oliwą rozmarynową
- Lasagne z grillowanych warzyw z sosem pomidorowym
- Pieczywo, pieczywo chrupkie WASA, masło

Desery 4h

- Ganache czekoladowy z figą w rumie
- Sernik na ciemnej kruszonce
- Pudding z tapioki z mango
- Tiramisu
- Tort Black Forest
- Owoce krojone
- Fontanna czekoladowa

Danie po północy, w formie bufetu

- Żurek staropolski z suszonymi grzybami i białą kiełbasą

450 PLN brutto / os.



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Pakiet Diamentowy

Koktajl

- Wędzony łosoś na pumperniklu
- Tarta z serem pleśniowym i szparagami
- Sajgonki z warzywami z salsą ananasową
- Kaczka w palonych ziołach z musem żurawinowym i liofilizowaną maliną
- Krewetka z salsą mango i chilli

Przystawka serwowana

- Carpaccio z łososia z krewetkami, markując, soliród, oliwa wędzona

Zupa serwowana

- Esencjonalny bulion z kaczki z domowym makaronem i warzywami

Danie główne serwowane

- Polędwica wołowa w sosie truflowym, puree z topinamburu kolorowe marchewki

Deser serwowany

- Sernik pieczony z jagodami podany z sosem malinowym

Bufet zimny 4h

- Sałatka z makaronu taglioline z krewetkami i sezamem
- Sałatka z rucoli z orzechami, gruszką i serem pleśniowym
- Azjatycka sałatka z makaronem ryżowym z chrupiącym kurczakiem i sosem sweet chilli
- Małże Nowozelandzkie zapiekane z salsa verde
- Łosoś gravad lax na chrupiącej sałacie z owocami cytrusowymi i granatem
- Pomidory z mozzarellą z grillowanym koprem włoskim i karczochami
- Włoskie wędliny, marynaty warzywne, włoskie sery

Bufet gorący 4h

- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z prażoną szynką parmeńską i sosem szalwiowym
- Sandacz z prażonymi ziarnami słonecznika i sosem rakowym
- Gnocchi z grzybami leśnymi
- Cukinia z pomidorami suszonymi i parmezanem
- Pieczywo, Pieczywo chrupkie WASA, masło

Desery 4h

- Sałatka owocowa
- Fontanna czekoladowa z owocami
- Szarlotka
- Tiramisu
- Ciasto cytrynowe z musem z białej czekolady
- Tarta czekoladowa
- Profiterole z kremem Baileys
- Sernik pieczony

Danie po północy, w formie bufetu

- Pierogi z mięsem, dziczyzną, z kapustą i grzybami, wegetariańskie
- Barszcz czerwony z grzybami na domowym zakwasie

490 PLN brutto / os.



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Pakiet Brylantowy

Koktajl

- Gaspacho andaluzyjskie
- Mini profiterole z musem z wędzonego łososia
- Włoskie salami picante z marynowaną oliwką
- Quishe z suszonymi pomidorami i rucolą
- Krewetka zawinięta w ciasto filo z sosem ostrygowym

Przystawka serwowana

- Carpaccio z polędwicy wołowej z rucolą i parmezanem i oliwą truflową

Zupa serwowana

- Azjatycki bulion z krewetkami i homarem

Danie główne serwowane

- Pieczone papiloty z okonia morskiego, sos z ogórka i czarnuszki szparagi, risotto z glonami wakame

Deser serwowany

- Mus z gorzkiej czekolady z cremeux z owoców leśnych

Bufet zimny 4h

- Liście szpinaku z pomidorami koktajlowymi, serem pleśniowym
- Sałatka z wędzoną na zimną kaczką i truskawkami i orzechami
- Orientalna sałatka z wołowiny i makaronu ryżowego
- Tarta z serem pleśniowym, pomidorami i szpinakiem
- Śledzie marynowane w przyprawach korzennych i czerwonym winie
- Tatar w wędzonego łososia z serkiem śmietankowym
- Tajska sałatka z krewetkami i mango
- Wybór sushi
- Talerz wędlin włoskich: salami milano, salami napol, spinata picante
- Marynowane oliwki, pieczarki, papryka, karczochy
- Pomidory z mozzarella i grillowanym bakłażanem

Bufet gorący 4h

- Wołowina duszona w czerwonym winie z szalotkami
- Wybór ryb bałtyckich w sosie z krewetkami i małżami
- Caponata warzywna
- Gnocchi z masłem szałwiowym

Desery 4h

- Sernik pieczony
- Fontanna czekoladowa z owocami
- Tarta czekoladowa
- Sernik cytrynowo-miodowy
- Mus z białej czekolady z imbirem
- Tort marchello
- Ciasto cytrynowe z musem z białej czekolady
- Panna cotta malinowa
- Profiterole z kremem malinowym

540 PLN brutto / os.

Danie po północy - bufet oraz stacja z kucharzem

- Pieczona szynka w przyprawie 5 smaków
- Kaczka w sosie ostrygowym z warzywami i ryżem jaśminowy / Tom YUM z krewetkami



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Pakiet Napojów

Nazwa pakietu	5 h	6h	7h	8h	9h	10h
Pakiet III napoje ciepłe, soki & softy, wino białe/czerwone, wódka,	85 PLN brutto / os.	90 PLN brutto / os.	100 PLN brutto / os.	105 PLN brutto / os.	110 PLN brutto / os.	115 PLN brutto / os.
Pakiet IV napoje ciepłe, soki & softy, wino białe/czerwone wódka piwo	90 PLN brutto / os.	95 PLN brutto / os.	105 PLN brutto / os.	110 PLN brutto / os.	115 PLN brutto / os.	120 PLN brutto / os.
Pakiet V napoje ciepłe, soki & softy, wino białe/czerwone wódka, piwo, campari, whisky, gin, rum, Tequila	170 PLN brutto / os.	200 PLN brutto / os.	230 PLN brutto / os.	260 PLN brutto / os.	290 PLN brutto / os.	320 PLN brutto / os.

Każdy pakiet zawiera kieliszek wina musującego na powitanie gości lub toast.



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Wesele w Sheraton Sopot Hotel

Każdy pakiet zawiera

- Bezpłatny pokój Superior dla Pary Młodej w dniu ślubu
- Upominek od Hotelu w pokoju
- Bogate śniadanie bufetowe w Restauracji Wave dla Nowożeńców
- Wynajęcie sali bankietowej
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Karty menu w wersji polsko - angielskiej
- Klasyczne winietki imienne w stylu Sheraton Sopot
- Białe pokrowce na krzesła
- Możliwość zrobienia zdjęć na tarasach Rotundy na tle sopockiego Molo
- Jedno miejsce parkingowe przed hotelem w dniu ślubu (wymagana wcześniejsza rezerwacja)
- Preferencyjne stawki na wynajem pokoi dla gości weselnych

Informacje ogólne

- Pakiety weselne są dostępne dla minimum 60 osób
- Sala Balowa Baltic Panorama - min. 60 i max. 100 osób + parkiet (120 bez parkietu)
- Sala Balowa Marco Polo - min. 60 i max. 120 osób + parkiet (160 bez parkietu)
- Łączona Sala Balowa Baltic Panorama i Marco Polo - max. 220 osób + parkiet (280 bez parkietu)
- Sala Columbus - min. 200 osób i max. 300 osób
- Restauracja Café Polskie Smaki - min. 40 i max. 50 osób (poza sezonem)
- Sala Vasco da Gama – max. do 30 osób
- Pakiety weselne nie zawierają napojów

