



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Świąteczne przyjęcia w Sheraton Sopot Hotel

Święta to magiczny czas wypełniony rozmowami, wybornymi daniami oraz unoszącą się w powietrzu atmosferą radości i serdeczności. To również idealny moment by podziękować swoim pracownikom za ich całoroczne zaangażowanie. Zasiądźcie do wspólnego stołu, a my nadamy Waszemu spotkaniu świątecznego nastroju.

Zorganizuj świąteczne przyjęcie w Sheraton Sopot Hotel i skorzystaj z dodatkowych benefitów dla Organizatora:

- ✓ Darmowy upgrade do Apartamentu dla dwóch wybranych osób
- ✓ Pokój hotelowy dla organizatora w przypadku rezerwacji 10 pokoi
- ✓ 1 darmowy pokój na każde 20 zarezerwowanych pokoi



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Zarezerwuj pokoje w świętecznej cenie

Sheraton Sopot dołącza do świętecznej oferty komfortowe pokoje w wyjątkowych cenach!

Pokoje nad morzem w cenie od 300 PLN* to nasz święteczny upominek dla Ciebie i Twojej grupy.

Przekonaj się jak wygodne mogą być święta zorganizowane w Sheraton Sopot.

POKOJE OD*

300PLN

*Cena za nocleg w pokoju, ceny netto. Oferta uzależniona od dostępności pokoi.



Świąteczne przyjęcia w Sheraton Sopot Hotel

Świąteczne kulinarne kreacje Szefa Kuchni Krystiana Szidela oparte na lokalnych produktach i miejsce idealnie dobrane do Państwa potrzeb to gwarancja Świątecznej Kolacji, która na długo pozostanie w pamięci pracowników oraz klientów biznesowych.

OD

90 PLN

OD OSOBY



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu I

Świąteczne menu serwowane

Amuse-bouche

Quiche z sandaczem i brokułem

*

Przystawka

Roladka z solonego łososia, jabłko Granny Smith, pumpernikiel

*

Zupa

Krem z ziemniaków i topinamburu z oliwą truflową

*

Danie główne

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, ziemniaki gratin z gruszką, sos śliwkowy z czerwonym winem, marchew glazurowana w miodzie imbirowym

*

Deser

Mus z białej czekolady z pomarańczami, cynamonowy crème brûlée

*

Kawa, Herbata

Menu dostępne dla grup od 10 osób

90 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu II – Tradycyjne polskie menu

Świąteczne menu serwowane

Amuse-bouche

Bałtycki śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

*

Zupa

Barszcz czerwony, podany z trzema rodzajami domowych pierogów:
z kapustą i grzybami, z dorszem i ziemniakami, z dziczyzną

*

Ryba

Sandacz w sosie rakowym z kalafiolem zapiekany po polsku

*

Danie główne

Pieczona kaczka z sosem żurawinowym, czerwoną kapustą oraz pieczonymi ziemniakami

*

Deser

Tradycyjny długo dojrzewający piernik w ciemnej czekoladzie

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób

120 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu III

Świąteczne menu serwowane

Amuse-bouche

Plastry wędzonej gęsi z żurawiną i chrzanem

*

Przystawka

Terrina z ryb bałtyckich, sferyczne ravioli, sos z kawiozem, mikro zioła

*

Zupa

Barszcz czerwony, domowe uszka z grzybami

*

Danie główne

Filet z sandacza, szafranowe risotto, sos beurre blanc, sałatka z rukoli i pomidorków koktajlowych

*

Deser

Piernikowy ganache ze śliwką w czerwonym winie

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób

95 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu IV

Świąteczne menu serwowane

Amuse-bouche

Śledź matias marynowany w pieczonym pierniku i miodzie z orzechami

*

Przystawka

Roladka z kurczaka i szynki parmeńskiej, mus z bakłażana, vinaigrette pomidorowy z kminem rzymskim

*

Zupa

Krem z grzybów leśnych z mascarpone

*

Danie główne

Policzki wołowe, młode marchewki, mini cukinia, purée z ziemniaków z ogniska i pasternaku, demi-glace z pędami sosny

*

Deser

Sernik pieczony na maślanym spodzie

*

Kawa, Herbata

Dostępne dla grup od 10 osób

110 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Bufet Świąteczny I

Bufet zimny

- Terrina z ryb bałtyckich z konfiturą z suszonych jabłek i Żubrówki
- Pâté z kaczki z galaretką z róży
- Matias marynowany w miodzie i pieczonych pomidorach
- Pieczony rostbef z grzybami i wędzoną oliwą
- Gotowany dorsz z galaretką z pigwy
- Pstrąg w galaretkce z marakują i miętą
- Wybór wędzonych ryb bałtyckich
- Wędzone i pieczone domowe mięsa
- Podwędzona troć z solonym ogórkiem
- Gravlax z marynowanego łososia z sałatką z mango
- Śliwki w zalewie octowej
- Grzyby marynowane, pikle
- Sałatka z wędzonym łososiem, brokułami, ogórkiem i pomidorami koktajlowymi
- Sałatka z pieczonymi burakami, suszonymi figami i kozim serem

Zupa

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem z grzybów leśnych

Dania główne

- Pieczony dorsz w sosie grzybowym
- Smażony karp z małżami w sosie cytrynowym
- Plastry pieczonych ziemniaków w oliwie ziołowej
- Duszona kapusta z grzybami, soczewicą i suszoną śliwką
- Pierogi z kawką
- Pierogi z kapustą i grzybami

Desery

- Piernik z bakaliami i polewą czekoladową
- Kompot z suszu
- Sernik pieczony
- Keks z bakaliami
- Tort makowy z suszonymi śliwkami
- Pomarańczowy crème brûlée

Kawa, Herbata

Bufet do 4 godzin

Dostępny dla grup od 40 osób

130 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Bufet Świąteczny II

Bufet zimny

- Marynowany dorsz z konfiturą z jabłek, i Żubrówki
- Terrina drobiowa z galaretką z suszonej śliwki
- Wybór wędzonych ryb bałtyckich z żurawiną, jabłkami i chrzanem
- Grillowane krewetki z sałatką z cytrusów i kolendry
- Ceviche z dorsza bałtyckiego z dodatkiem malinowej nalewki
- Szynka wędzona, wybór kielbas, pieczeń z boczku, konfitura z borówek i gruszek
- Podwędzany indyk sous vide z salsą z mango i marakuji
- Śledzie marynowane w ziołach z migdałami i figami w białym winie
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym łososiem i prażoną cebulą
- Sałatka z mozzarellą, pomidorami i smażonymi szprotkami
- Sałatka z pieczonych buraków z kaszubskim kozim serem i karmelizowaną gruszką
- Deska serów z domowymi konfiturami

Bufet sałatkowy

- Wybór sałat
- Grillowany bekon, pierś z kurczaka
- Pomidory koktajlowe, ogórki, papryka
- Parmezan
- Musztarda, chrzan, żurawina
- Grzyby marynowane, pikle

Stacja kulinarna

- Smażone śledzie bałtyckie z sosem z kwaszonego ogórka

Zupa

- Zupa rybna z małżami
- Barszcz czerwony, domowe uszka z grzybami

Dania główne

- Pieczony filet z dorsza w sosie maślanym
- Grillowane eskalopki z indyka z szynką parmeńską w sosie kaparowym
- Duszona kiszona kapusta ze śliwką i suszonymi grzybami
- Zapiekane ziemniaki z masłem ziołowym
- Pierogi z kaczką i żurawiną
- Pierogi z kapustą i grzybami

Desery

- Makowiec
- Piernik z miodem i polewą czekoladową
- Keks z bakaliami
- Pomarańczowy crème brûlée
- Tort makowy z suszonymi śliwkami i musem z mlecznej czekolady
- Piernikowa panna cotta
- Sernik pieczony
- Kompot z suszonych owoców

Kawa, Herbata

Bufet do 4 godzin

Dostępny dla grup od 40 osób

135 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Bufet Świąteczny III

Przystawka serwowana

- Marynowany śledź, jabłko, chrzan, miętowy ogórek, solony łosoś

Bufet zimny

- Terrina z ryb bałtyckich z konfiturą z suszonych jabłek i Żubrówki
- Rostbef z grzybami i wędzoną oliwą
- Gotowany dorsz z galaretką z pigwy
- Pstrąg w galaretkie z marakują i miętą
- Wybór wędzonych ryb bałtyckich
- Wędzone i pieczone domowe mięsa
- Podwędzona troć bałtycka z solonym ogórkiem
- Marynowany łosoś gravlax z sałatką z mango
- Śliwki w zalewie octowej
- Grzyby marynowane, pikle
- Sałatka z wędzonym łososiem, brokułami, ogórkiem i pomidorami koktajlowymi
- Sałatka z pieczonymi burakami, suszonymi figami i kozim serem

Zupa

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem z ziemniaków i topinamburu z oliwą truflową

Dania główne

- Pieczony dorsz w sosie grzybowym
- Pieczona kaczka w sosie pomarańczowym
- Plastry pieczonych ziemniaków w oliwie ziołowej
- Duszona kapusta z grzybami, soczewicą i suszoną śliwką
- Pierogi z łososiem
- Pierogi z dziczyzną
- Pierogi z kapustą i grzybami

Desery

- Piernik z bakaliami i polewą czekoladową
- Kompot z suszu
- Sernik pieczony
- Tort makowy z suszonymi śliwkami
- Pomarańczowy crème brûlée

Kawa, Herbata

Bufet do 4 godzin

Dostępny dla grup od 40 osób

145 PLN od osoby

Ceny netto



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Dodatkowe stacje kulinarne: Idealnie uzupełnią świąteczny wieczór

Stacja z pieczonym prosiakiem, pieczonymi ziemniakami, sałatką coleslaw oraz sosami:

- sosem pieprzowym
- sosem miodowo-musztardowym

35 PLN/ osoba

Stacja z polskimi pierogami:

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z łososiem
- Pierogi z dziczyzną
- Pierogi z gęsią

35 PLN/ osoba

Stacja z włoskimi makaronami:

- Domowy makaron tagliatelle
- Makaron garganelli

Sosy do wyboru:

- pomidorowy z mascarpone i bazylią
- ragoût z kaczka
- łosoś ze szpinakiem
- grzybowy z oliwą truflową

40 PLN/ osoba

Kaszubski wiejski stół z tradycyjnymi specjałami Restauracji Polskie Smaki:

Wszystkie potrawy przygotowujemy według tradycyjnych receptur z wykorzystaniem własnej wędzarni

- Kaszubskie domowe kielbasy
- Tradycyjne Kaszubskie śledzie: wędzone, solone w oleju, w śmietanie
- Szeroki wybór wędzonych szynek
- Wędzona pierś z kaczki i gęsi
- Smalec wieprzowy
- Smalec z dzika
- Ogórki kiszzone
- Tradycyjna Kaszubska zupa rybna, zakwaszana sokiem z ogórków
- Domowy żytni chleb na zakwasie

55 PLN/ osoba



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Świąteczne pakiety napojów

Pakiet I

Welcome Drink: Kieliszek wina musującego
Woda mineralna: gazowana i niegazowana
Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up
Piwo: Żywiec z beczki, Żywiec niskoalkoholowy
Wódka: Wyborowa
Wino Grzane
Białe i czerwone wino domowe

1 godz. - 45 PLN

2 godz. - 55 PLN

3 godz. - 65 PLN

4 godz. - 75 PLN

Pakiet II

Welcome Drink : Kieliszek wina musującego
Piwo: Żywiec z beczki, Żywiec niskoalkoholowy
Wino Grzane
Białe i czerwone wino domowe
Wódka: Ostoya
Whisky: Ballantine's
Woda mineralna: gazowana, niegazowana
Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up

1 godz. - 60 PLN

2 godz. - 75 PLN

3 godz. - 90 PLN

4 godz. - 105 PLN

Pakiet III

Welcome Drink: Kieliszek szampana MUMM
Wino Grzane
Białe i czerwone wino domowe
Piwo: Żywiec z beczki, Żywiec niskoalkoholowy
Wódka: Bieszczady, Ostoya lub Absolut
Whisky: Ballantine's, Jack Daniel's
Woda mineralna: gazowana, niegazowana
Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up

1 godz. - 75 PLN

2 godz. - 90 PLN

3 godz. - 105 PLN

4 godz. - 120 PLN

Pakiet IV

Welcome Drink: Kieliszek szampana MUMM
Wino Grzane
Białe i czerwone wino domowe
Piwo: Żywiec z beczki, Żywiec niskoalkoholowy
Wódka: Ostoya lub Absolut
Whisky: Ballantine's, Jack Daniel's
Gin: Beefeater
Rum: Havana 3YO
Tequila: Olmeca Blanco, Gold
Bitter Campari
Martini Bianco, Rosso, Dry
Woda mineralna gazowana, niegazowana
Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic Water

1 godz. - 85 PLN

2 godz. - 105 PLN

3 godz. - 125 PLN

4 godz. - 150 PLN



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Polskie świąteczne pakiety napojów

Pakiet I

Welcome Drink: Cydr Chyliczki Stary Sad 2014
Piwo: Piwo Starogdańskie
lub
Białe i czerwone wino domowe
Wódka: Wyborowa lub Żubrówka
Digestive: Trójniak Staropolski Tradycyjny
Woda mineralna: gazowana, niegazowana
Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
Napoje: Pepsi, Mirinda, 7Up

2 godz. - 55 PLN

3 godz. - 65 PLN

4 godz. - 75 PLN

Pakiet II

Welcome Drink: Cydr Chyliczki Stary Sad 2014
Wino Białe: Srebrna Góra Pinot Gris
Wino Czerwone: Adoria Donfelder
Piwo: Piwo Starogdańskie
Wódka do wyboru: Ostoya, Bieszczady, Wyborowa, Żubrówka
Digestive: Wybór Nalewek Longinus
Woda mineralna: gazowana, niegazowana
Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
Napoje: Pepsi, Mirinda, 7Up

2 godz. - 75 PLN

3 godz. - 90 PLN

4 godz. - 100 PLN

Pakiet III

Welcome Drink: Cydr Chyliczki Stary Sad 2014
Wino Białe: Srebrna Góra Pinot Gris
Wino Czerwone: Adoria Donfelder
Digestive: Wybór Nalewek Longinus
Piwo: Piwo Starogdańskie
Wódka do wyboru: Vestal Potato Vodka, Ostoya, Bieszczady
Woda mineralna: gazowana, niegazowana
Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
Napoje: Pepsi, Mirinda, 7Up

2 godz. - 95 PLN

3 godz. - 115 PLN

4 godz. - 130 PLN

Dodatkowa oferta

**Poncz świąteczny karafka 1l – 10 PLN
(bezalkoholowy)**

Dodanie ponczu do pakietu napoi – 5 PLN

Piwo Żywiec 30 litrowy keg - 390 PLN

Piwo Starogdańskie 30 litrowy keg - 490 PLN

Posiadamy w naszej ofercie szeroki wybór win z całego świata. Zapytaj o aktualną ofertę.



Sheraton®
SOPOT HOTEL



Restauracja Café Polskie Smaki

Klimatyczne miejsce z tradycyjną Kaszubską kuchnią oraz widokiem na Zatokę Gdańską i sopotkie molo.

Rekomendowana przez Slow Food Polska za niespotykaną interpretację kuchni kaszubskiej oraz wyjątkowy szeroki wybór polskich win, lokalnych nalewek i tradycyjnych wódek.

Idealne miejsce do zorganizowania kameralnej kolacji lub obiadu do 50 osób.



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Centrum Konferencyjne

Wybierz miejsce idealnie spełniające wasze potrzeby. Posiadając największą ofertę sal konferencyjnych w regionie, oferujemy wyjątkowe przestrzenie dla każdego świątecznego przyjęcia.

Od panoramicznej sali balowej Baltic Panorama z widokiem na Zatokę Gdańską przez salą Christopher Columbus, aż po mniejsze, kameralne sale, Centrum Konferencyjne w Sheraton Sopot **oferuje świąteczne przyjęcia dla do 380 osób.**



Sheraton
SOPOT HOTEL

Restauracja Wave

To miejsce dedykowane świątecznym wspólnym bufetom. Panoramiczne okna z widokiem na Zatokę Gdańską oraz sopockie moło, oferuje miejsce dla **140 osób**, z możliwością wydzielenia prywatnej przestrzeni dla **50 osób**.



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Nadaj swojemu przyjęciu wyjątkowy charakter

- Muzyczna oprawa: Zespół Muzyczny „Duo Amor” ze świąteczną muzyką na żywo, chór dziecięcy, DJ (do wyboru).
- Obecność Świętego Mikołaja rozdającego prezenty!
- Warsztaty kulinarne*
- Jeśli posiadasz specjalne życzenie to chętnie je usłyszymy.

*Warsztaty kulinarne dostępne są od poniedziałku do czwartku w Restauracji Wave lub Restauracji Café Polskie Smaki dla grup do 50 osób

W celu uzyskania dodatkowych informacji, prosimy o kontakt pod numerem tel. 58 767 1670 lub email: konferencje.sopot@sheraton.com