



Sheraton®

SOPOT HOTEL



HAPPY
NEW YEAR

S E A S O N ' S G R E E T I N G S

Pakiety pobytowe



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Sylwester w stylu Sheraton

Spraw by stał się on niezapomniany.

Przywitaj Nowy Rok w nadmorskiej scenerii. Komfortowe pokoje hotelu Sheraton Sopot oraz relaksujące przestrzenie SPA pozwolą wypocząć i przygotować się na ten jedyny wieczór. Skorzystaj z bogatego pakietu sylwestrowego, tak by powitać Nowy Rok w stylu ... **w stylu Sheraton!**

Pakiet Sylwestrowy w Sheraton Sopot to połączenie:

- **Wybranego wieczoru sylwestrowego**
- 2 noclegów dla dwóch osób w przestrzeniach pokoju Superior (30.12 - 1.01)
- Pełnego bufetu śniadaniowego
- Nieograniczonego dostępu do strefy wellness Sheraton Spa Experience
- Powitalnego upominku w pokoju
- Późnego wymeldowania w dniu 1-go stycznia
- 15% vouchera zniżkowego na Niedzielnny Brunch
- Wyjątkowej atmosfery i niezapomnianego czasu podczas Sylwestra w hotelu Sheraton Sopot



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Uroczysta Kolacja Sylwestrowa w Restauracji Wave

Jaki jest przepis na wyjątkowy wieczór Sylwestrowy?
Spektakularne kreacje kulinarne i niezapomniana atmosfera
przy muzycznym akompaniamencie zespołu Duo Amor. Wieczór
Sylwestrowy w Restauracji Wave zapowiada się wyśmienicie!

- Bogaty bufet pełen śródziemnomorskich specjałów
w interpretacji naszego Szefa Kuchni Krystiana Szidel
- Wyborne desery i słodkości
w wykonaniu Zespołu naszej cukierni
- Muzyka na żywo w aranżacji zespołu Duo Amor
- Szeroki wybór napojów i alkoholi w tym
czerwone i białe wino, napoje
- Niezapomniana atmosfera

Cena dla dwóch gości od

2390 PLN

18:00–22:30



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu

Zimne przystawki

- Tortilla Espanola
- Szynka Serrano z grillowanymi szparagami i oliwą pomidorową
- Kalmary z kaszanką i chorizo
- Kotleciki z soczewicy i kaszy bulgur
- Krewetki w sosie Romesco
- Pikantne krewetki z karmelizowaną cebulą
- Marynowane sardynki w salsie verde
- Sałatka z ośmiornicy i ziemniaków
- Mujadda
- Bułeczki Silverbeets
- Frittata z warzywami
- Grillowana cukinia, wędzony łosoś z miętą
- Pieczona cielęcina, młoda rzymska sałata, pomidorki cherry, salsa z ogórka małosolnego
- Wędzona pierś indyka z salsą ananasową i miętą
- Wybór serów włoskich i hiszpańskich z winogronami, karmelizowanymi orzechami i konfiturami
- Hummus z jalapenos i warzywami
- Włoskie i hiszpańskie wędliny
- Podwędzane carpaccio wołowe z sałatką z leśnych grzybów i galaretką z jeżyn
- Pieczony falafel z pomidorami i ziołami

Sałaty

- Sałatka tabbouleh z ogórkiem, suszonymi pomidorami i serem feta
- Młoda rzymska sałata z grillowanymi krewetkami, pieczonymi pomidorami i serem grana padano
- Sałatka z mozzarellą z grillowanymi warzywami
- Sałatka z kozim serem, wędzoną cielęciną, piklowanymi burakami i gruszką
- Zielone sałaty, grzanki, anchois, grillowany bekon, pierś z kurczaka, pomidorki cherry, oliwki, parmezan, ogórek zielony, papryka, dresingi, oliwy smakowe

Chleb

- Ciabatta pszenna, ciabatta oliwkowa, bagietka, focaccia z pomidorami i oliwkowa z tymiankiem

Owoce morza

- Świeże ostrygi z dresingami
- Ostrygi zapiekane z sosem holenderskim
- Paella z krewetkami, małżami i szafranem

Grill

- Grillowana ryba maślana
- Szaszłyk z krewetek i ananasa
- Rostbef

Zupy

- Libańska zupa z soczewicy z jagnięciną
- Hiszpańska zupa z chorizo i pomidorami

Dania gorące

- Baskijski dorsz z pomidorami i chorizo
- „Fabada” - tradycyjna potrawka hiszpańska
- Kotleciki z jagnięciny w sosie miętowym
- Duszone warzywa śródziemnomorskie z szalotkami i pieczonymi pomidorami
- Patatas bravas
- Bakłażany faszerowane warzywami i kaszą bulgur
- Domowy makaron z kaczką, szparagami i pomidorkami cherry

Desery

- Tort czekoladowy z kremem pomarańczowym i konfiturą gorzkich pomarańczy
- Tort czekoladowy z kremem z owoców leśnych na roładzie migdałowej
- Tort chałwowy na biszkopcie bezglutenowym
- Sernik pomarańczowy
- Baklava
- Tarta czekoladowa z likierem pomarańczowym
- Krem Kataloński
- Churros z sosem czekoladowym
- Mus pistacjowy z owocami leśnymi
- Mus z białej czekolady z nutą pomarańczy
- Mus czekoladowy z konfiturą figową
- Nugat migdałowy
- Ciasto cytrynowe z migdałami



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Sylwestrowa Kolacja w Restauracji Café Polskie Smaki

Klimatyczne wnętrza Restauracji Café Polskie Smaki, kulinarne polsko – kaszubskie majstersztyki i urzekający widok na Sopotkie Molo to idealny scenariusz na udaną kolację Sylwestrową. Kieliszek szampana wzniesiony wspólnie o północy ukoronuje ten wyjątkowy wieczór.

- 5-daniowe menu autorstwa Szefa Kuchni Krystiana Szidel
- Szeroki wybór napojów w tym wina białe i czerwone
- Powitalny kieliszek szampana wraz z selekcją zimnych przekąsek
- Klimatyczna muzyka na żywo
- Wyjątkowa atmosfera miejsca i zachwycający widok na Sopotkie Molo

Cena dla dwóch gości od

2790 PLN

20:00–1:00



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu

- Polędwica z jelenia z domowej wędzarni, piklowane borowiki, wędzony boczek z dzika, mus z buraka z Żubrówką
- Domowe pierogi z kaczką duszoną w karmelowym piwie, prażona pigwa, sos jabłkowy z trawą żubrową
- Filet z turbota, purée z pieczonego topinamburu, marynowane warzywa, kwaszony burak
- Pieczona gicż cieleca, kaszubskie grzyby, sos truflowy, pasternak, prażona kasza orkiszowa
- Mus z czarnej porzeczki i gorzkiej czekolady z biskopciem migdałowym
- Kawa i herbata



polskie
smaki



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Bal Sylwestrowy

Podczas głównej gali sylwestrowej goście wejdą tanecznym krokiem w Nowy Rok! W szampański nastrój oraz zabawę wprawi zespół muzyczny ViniBand oraz DJ, który zapewni rozrywkę do białego rana.. Głównym punktem będzie loteria, w której goście będą mogli wygrać weekend dla dwojga w apartamencie Prezydenckim hotelu Sheraton, Pakiet Sylwestrowy 2019/2020 dla pary i więcej... To będzie zdecydowanie niezapomniana noc!

- Drink powitalny o godzinie 19:30
- Start Balu Sylwestrowego o godzinie 20:00
- Bogate menu w formie bufetów w interpretacji Szefa Kuchni Krystiana Szidel
- Zespół ViniBand + Agnieszka Rassalska „Rassa” (wokal) + DJ Slawgol
- Open Bar z szerokim wyborem alkoholi i ulubionych koktajli
- Sylwestrowa loteria z nagrodą główną – **weekend w hotelu Sheraton oraz więcej!**
- Foto budka by zachować wspomnienia na dłużej
- Kieliszek wina musującego na powitanie Nowego Roku



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu

Zimny bufet rybny

- Ceviche z dorsza bałtyckiego, sos z limonki i granatu
- Małże nowozelandzkie z emulsją mango, chili i kolendrą
- Krewetki z prażonym sezamem, ocet malinowy
- Halibut z domowej wędzarni na chrupiącej sałacie z marynowanymi kurkami i liofilizowanym chrzanem
- Tatar z podwędzanej troci, konfitura z cebuli
- Opiekany tuńczyk marynowany w trawie cytrynowej, salsa z kwaszonej gruszki z markują

Zimny bufet mięsny

- Foie gras na słodkim chlebie żytnim, truskawki, krem z octu balsamicznego
- Carpaccio wołowe z marynowanymi borowikami, emulsja z rukoli
- Żabie udka z masłem czosnkowo - chili
- Rostbef z grillowanymi szparagami
- Udziec jagnięcy z sosem miętowym
- Pâté z dzikiego ptactwa z galaretką żubrową

Zimny bufet vege

- Terina z koziego sera z pudrem oliwkowym
- Tarta z grillowanymi karczochami i prawdziwkami
- Grillowany oscypek w emulsji pomarańczowej
- Plastry pieczonego buraka z malinami i kozim serem
- Chłodnik z ogórka z miętą

Gorące stacje

ORIENTALNA:

- Kurczak w czerwonym curry z mleczkiem kokosowym, ryż jaśminowy
- Zupa tom yum z krewetkami

POLSKA:

- Pieczona dziczyzna lekko podwędzana trawą żubrową, sos z czerwonego wina
- Żurek na gęsinie

Zimne stacje

ORIENTALNA:

- Ostrygi z sosem limonkowym z chili, truskawkami i markują
- Stacja sushi, sashimi, ocet winny z szalotką, tabasco

POLSKA:

- Wybór serów regionalnych z kaszubskim miodem
- Kaszubski stół z szynkami, kiełbasą, salcesony, wędzona kaczka, gęsią
- Smalec, ogórki kiszzone, grzyby marynowane, patison, dynia marynowana, kukurydza mini, cebulki perłowe, śliwki w occie
- wybór kaszubskich ryb wędzonych z domowej wędzarni, domowe chleby na zakwasie



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu

Dania gorące

- Duszona wołowina w hiszpańskim czerwonym winie z warzywami
- Kacze uda confit z sosem figowym
- Baskijski dorsz z pomidorami i chorizo
- Bulgur z warzywami i miętą
- Duszone warzywa śródziemnomorskie z szalotkami i pieczonymi pomidorami
- Gratin dauphinois z topinamburem i grillowaną gruszką
- Pieczone bakłażany z kozim serem
- Paella z owocami morza

Salaty

- Sałatka z podwędzaną kaczką, marynowana rzepa, gruszką w czerwonym winie i orzechy włoskie
- Sałatka z komosą ryżową, kurczak tandori i ananas
- Sałatka z kalafiora, prażone orzechy nerkowca, ogórek piklowany, cieciora
- Młody szpinak z rukolą, wędzona troć bałtycka, ceviche z czerwonej cebulki, kiełki groszku, dressing z kumkwata
- Marynowane oliwki, suszone pomidory, hummus
- Oliwa imbirowa, oliwa czosnkowa z limonką, oliwa chili

Zupy

- Hiszpańska zupa z owocami morza
- Bulion wołowy z soczewicą i warzywami korzeniowymi

Desery

- Tort czekoladowy z kremem pomarańczowym i konfiturą z gorzkich pomarańczy
- Tort z mlecznej czekolady z kremem z owoców leśnych na roladzie migdałowej
- Tort z białej czekolady z kremem malinowym i prażynką
- Sernik pieczony z pomarańczami
- Sernik cytrynowo - miodowy na maślanym spodzie
- Tarta ganache z pomarańczami
- Tarta brulée waniliowe
- Krem marakuja
- Mus pistacjowy z owocami leśnymi
- Mus z białej czekolady z nutą pomarańczy i kruszonką piernikową
- Panna cotta czekoladowa z sosem waniliowym
- Bursztynowe tiramisu
- Opera
- Profiterole z kremem z mlecznej czekolady i whisky
- Magdalenki
- Financier z owocami
- Fontanna czekoladowa z owocami



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Sylwester w Marco Polo (antresola)

Cena za pakiet dla dwóch
osób od

2990 PLN

Sylwester w Marco Polo

Cena za pakiet dla dwóch
osób od

3090 PLN

Sylwester w Baltic Panorama

Cena za pakiet dla dwóch
osób od

3290 PLN

Kontakt: Julia Ade
julia.ade@sheraton.com

+48 58 767 16 73

+48 730 808 792

Wybraną opcję Sylwesterową należy opłacić do 30 listopada.



Sheraton®

SOPOT HOTEL



HAPPY
NEW YEAR

S E A S O N ' S G R E E T I N G S

Bale sylwestrowe



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Uroczysta Kolacja Sylwestrowa w Restauracji Wave

Jaki jest przepis na wyjątkowy wieczór Sylwestrowy?

Spektakularne kreacje kulinarne i niezapomniana atmosfera przy muzycznym akompaniamencie zespołu Duo Amor. Wieczór Sylwestrowy w Restauracji Wave zapowiada się wyśmienicie!

- Bogaty bufet pełen śródziemnomorskich specjałów w interpretacji naszego Szefa Kuchni Krystiana Szidel
- Wyborne desery i słodkości w wykonaniu Zespołu naszej cukierni
- Muzyka na żywo w aranżacji zespołu Duo Amor
- Szeroki wybór napojów i alkoholi w tym czerwone i białe wino, napoje
- Niezapomniana atmosfera

Cena od osoby

290 PLN

18:00 – 22:30



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu

Zimne przystawki

- Tortilla Espanola
- Szynka Serrano z grillowanymi szparagami i oliwą pomidorową
- Kalmary z kaszanką i chorizo
- Kotleciki z soczewicy i kaszy bulgur
- Krewetki w sosie Romesco
- Pikantne krewetki z karmelizowaną cebulą
- Marynowane sardynki w salsie verde
- Sałatka z ośmiornicy i ziemniaków
- Mujadda
- Bułeczki Silverbeets
- Frittata z warzywami
- Grillowana cukinia, wędzony łosoś z miętą
- Pieczona cielęcina, młoda rzymska sałata, pomidorki cherry, salsa z ogórka małosolnego
- Wędzona pierś indyka z salsą ananasową i miętą
- Wybór serów włoskich i hiszpańskich z winogronami, karmelizowanymi orzechami i konfiturami
- Hummus z jalapeños i warzywami
- Włoskie i hiszpańskie wędliny
- Podwędzane carpaccio wołowe z sałatką z leśnych grzybów i galaretką z jeżyn
- Pieczony falafel z pomidorami i ziołami

Sałaty

- Sałatka tabbouleh z ogórkiem, suszonymi pomidorami i serem feta
- Młoda rzymska sałata z grillowanymi krewetkami, pieczonymi pomidorami i serem gрана padano
- Sałatka z mozzarellą z grillowanymi warzywami
- Sałatka z kozim serem, wędzoną cielęciną, piklowanymi burakami i gruszką
- Zielone sałaty, grzanki, anchois, grillowany bekon, pierś z kurczaka, pomidorki cherry, oliwki, parmezan, ogórek zielony, papryka, dresingi, oliwy smakowe

Chleb

- Ciabatta pszenna, ciabatta oliwkowa, bagietka, focaccia z pomidorami i oliwkowa z tymiankiem

Owoce morza

- Świeże ostrygi z dresingami
- Ostrygi zapiekane z sosem holenderskim
- Paella z krewetkami, małżami i szafranem

Grill

- Grillowana ryba maślana
- Szaszłyk z krewetek i ananasa
- Rostbef

Zupy

- Libańska zupa z soczewicy z jagnięciną
- Hiszpańska zupa z chorizo i pomidorami

Dania gorące

- Baskijski dorsz z pomidorami i chorizo
- „Fabada”- tradycyjna potrawka hiszpańska
- Kotleciki z jagnięciny w sosie mięsowym
- Duszone warzywa śródziemnomorskie z szalotkami i pieczonymi pomidorami
- Patatas bravas
- Bakłażany faszerowane warzywami i kaszą bulgur
- Domowy makaron z kaczką, szparagami i pomidorkami cherry

Desery

- Tort czekoladowy z kremem pomarańczowym i konfiturą gorzkich pomarańczy
- Tort czekoladowy z kremem z owoców leśnych na roladzie migdałowej
- Tort chałwowy na biszkopcie bezglutenowym
- Sernik pomarańczowy
- Baklava
- Tarta czekoladowa z likierem pomarańczowym
- Krem Kataloński
- Churros z sosem czekoladowym
- Mus pistacjowy z owocami leśnymi
- Mus z białej czekolady z nutą pomarańczy
- Mus czekoladowy z konfiturą figową
- Nugat migdałowy
- Ciasto cytrynowe z migdałami

Kontakt: Julia Ade | julia.ade@sheraton.com | +48 58 767 16 73 | +48 730 808 792

Wybraną opcję Sylwesterową należy opłacić do 30 listopada.



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Sylwestrowa Kolacja w Restauracji Café Polskie Smaki

Klimatyczne wnętrza Restauracji Café Polskie Smaki, kulinarne polsko – kaszubskie majstersztyki i urzekający widok na Sopotkie Molo to idealny scenariusz na udaną kolację Sylwestrową. Kieliszek szampana wzniesiony wspólnie o północy ukoronuje ten wyjątkowy wieczór.

- 5-daniowe menu autorstwa Szefa Kuchni Krystiana Szidel
- Szeroki wybór napojów w tym wina białe i czerwone
- Powitalny kieliszek szampana wraz z selekcją zimnych przekąsek
- Klimatyczna muzyka na żywo
- Wyjątkowa atmosfera miejsca i zachwycający widok na Sopotkie Molo

Cena od osoby

490 PLN

20:00 – 1:00



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu

- Polędwica z jelenia z domowej wędzarni, piklowane borowiki, wędzony boczek z dzika, mus z buraka z Żubrówką
- Domowe pierogi z kaczką duszoną w karmelowym piwie, prażona pigwa, sos jabłkowy z trawą żubrową
- Filet z turbota, purée z pieczonego topinamburu, marynowane warzywa, kwaszony burak
- Pieczona gicz cieleca, kaszubskie grzyby, sos truflowy, pasternak, prażona kasza orkiszowa
- Mus z czarnej porzeczki i gorzkiej czekolady z biskopciem migdałowym
- Kawa i herbata

Kontakt: Julia Ade
julia.ade@sheraton.com

+48 58 767 16 73

+48 730 808 792



Wybraną opcję Sylwesterową należy opłacić do 30 listopada.



Sheraton®

SOPOT HOTEL



Bal Sylwestrowy

Podczas głównej gali sylwestrowej goście wejdą tanecznym krokiem w Nowy Rok! W szampański nastrój oraz zabawę wprawi zespół muzyczny ViniBand oraz DJ, który zapewni rozrywkę do białego rana.. Głównym punktem będzie loteria, w której goście będą mogli wygrać weekend dla dwojga w apartamencie Prezydenckim hotelu Sheraton, Pakiet Sylwestrowy 2019/2020 dla pary i więcej... To będzie zdecydowanie niezapomniana noc!

- Drink powitalny o godzinie 19:30
- Start Balu Sylwestrowego o godzinie 20:00
- Bogate menu w formie bufetów w interpretacji Szefa Kuchni Krystiana Szidel
- Zespół ViniBand + Agnieszka Rassalska „Rassa” (wokal) + DJ Slawgol
- Open Bar z szerokim wyborem alkoholi i ulubionych koktajli
- Sylwestrowa loteria z nagrodą główną – **weekend w hotelu Sheraton oraz więcej!**
- Foto budka by zachować wspomnienia na dłużej
- Kieliszek wina musującego na powitanie Nowego Roku



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu

Zimny bufet rybny

- Ceviche z dorsza bałtyckiego, sos z limonki i granatu
- Małże nowozelandzkie z emulsją mango, chili i kolendrą
- Krewetki z prażonym sezamem, ocet malinowy
- Halibut z domowej wędzarni na chrupiącej sałacie z marynowanymi kurkami i liofilizowanym chrzanem
- Tatar z podwędzanej troci, konfitura z cebuli
- Opiekany tuńczyk marynowany w trawie cytrynowej, salsa z kwaszonej gruszki z markują

Zimny bufet mięsny

- Foie gras na słodkim chlebie żytnim, truskawki, krem z octu balsamicznego
- Carpaccio wołowe z marynowanymi borowikami, emulsja z rukoli
- Żabie udka z masłem czosnkowo - chili
- Rostbef z grillowanymi szparagami
- Udziec jagnięcy z sosem miętowym
- Pâté z dzikiego ptactwa z galaretką żubrową

Zimny bufet vege

- Terina z koziego sera z pudrem oliwkowym
- Tarta z grillowanymi karczochami i prawdziwkami
- Grillowany oscypek w emulsji pomarańczowej
- Plastry pieczonego buraka z malinami i kozim serem
- Chłodnik z ogórka z miętą

Gorące stacje

ORIENTALNA:

- Kurczak w czerwonym curry z mleczkiem kokosowym, ryż jaśminowy
- Zupa tom yum z krewetkami

POLSKA:

- Pieczona dziczyzna lekko podwędzana trawą żubrową, sos z czerwonego wina
- Żurek na gęsinie

Zimne stacje

ORIENTALNA:

- Ostrygi z sosem limonkowym z chili, truskawkami i markują
- Stacja sushi, sashimi, ocet winny z szalotką, tabasco

POLSKA:

- Wybór serów regionalnych z kaszubskim miodem
- Kaszubski stół z szynkami, kiełbasy, salcesony, wędzona kaczka, gęsiną
- Smalec, ogórki kiszane, grzyby marynowane, patison, dynia marynowana, kukurydza mini, cebulki perłowe, śliwki w occie wybór kaszubskich ryb wędzonych z domowej wędzarni, domowe chleby na zakwasie



Sheraton®

SOPOT HOTEL

Menu

Dania gorące

- Duszona wołowina w hiszpańskim czerwonym winie z warzywami
- Kacze uda confit z sosem figowym
- Baskijski dorsz z pomidorami i chorizo
- Bulgur z warzywami i miętą
- Duszone warzywa śródziemnomorskie z szalotkami i pieczonymi pomidorami
- Gratin dauphinois z topinamburem i grillowaną gruszką
- Pieczone bakłażany z kozim serem
- Paella z owocami morza

Salaty

- Sałatka z podwędzaną kaczką, marynowana rzepa, gruszka w czerwonym winie i orzechy włoskie
- Sałatka z komosą ryżową, kurczak tandori i ananas
- Sałatka z kalafiora, prażone orzechy nerkowca, ogórek piklowany, cieciora
- Młody szpinak z rukolą, wędzona troć bałtycka, ceviche z czerwonej cebulki, kiełki groszku, dressing z kumkwata
- Marynowane oliwki, suszone pomidory, hummus
- Oliwa imbirowa, oliwa czosnkowa z limonką, oliwa chili

Zupy

- Hiszpańska zupa z owocami morza
- Bulion wołowy z soczewicą i warzywami korzeniowymi

Desery

- Tort czekoladowy z kremem pomarańczowym i konfiturą z gorzkich pomarańczy
- Tort z mlecznej czekolady z kremem z owoców leśnych na roladzie migdałowej
- Tort z białej czekolady z kremem malinowym i prażynką
- Sernik pieczony z pomarańczami
- Sernik cyjamonowo - miodowy na maślanym spodzie
- Tarta ganache z pomarańczami
- Tarta brulée waniliowe
- Krem marakuja
- Mus pistacjowy z owocami leśnymi
- Mus z białej czekolady z nutą pomarańczy i kruszonką piernikową
- Panna cotta czekoladowa z sosem waniliowym
- Bursztynowe tiramisu
- Opera
- Profiterole z kremem z mlecznej czekolady i whisky
- Magdalenki
- Financier z owocami
- Fontanna czekoladowa z owocami



Sheraton®

SOPOT HOTEL



**Sylwester w
Marco Polo
(antresola)**

Cena od osoby

640 PLN

**Sylwester w
Marco Polo**

Cena od osoby

690 PLN

**Sylwester w
Baltic
Panorama**

Cena od osoby

790 PLN

Kontakt: Julia Ade
julia.ade@sheraton.com

+48 58 767 16 73

+48 730 808 792

Wybraną opcję Sylwesterową należy opłacić do 30 listopada.