Sheraton
SOPOT HOTEL

Święta Bożego Narodzenia oraz Sylwester 2018 w Sheraton Sopot

Sheraton®
SOPOT HOTEL

Świąteczny Czas

Spraw by ten wyjątkowy czas był dla Was przyjemnym świątecznym wspomnieniem. Wybierz się do Sopotu i odkryj miasto oraz wszystkie jego zimowe atrakcje. Sprawdź jak działa na Was relaksujący widok na morze, świeże czyste powietrze, romantyczne centrum Gdańska oraz piękno świątecznych iluminacji Parku Oliwskiego. To również jedyna okazja by przekonać się jak smakują święta w interpretacji Szefa Kuchni Krystiana Szidel.

Pakiet „Świąteczny Czas" to:

- Komfortowy Pokój typu Superior dla dwóch gości
- Wigilijna kolacja bufetowa pełna ulubionych polskich dań
- Świąteczny i wykwintny obiad
- Bufety śniadaniowe przez cały okres trwania pakietu
- Pełny dostęp do SPA Experience oraz -10% na wszystkie zabiegi w SPA
- -15% na świąteczny 30 minutowy masaż w Sheraton SPA
- Bezpłatny transport do Gdańska na świąteczny market odbywający się na Starówce

PAKIET OD
1970 PLN

Okres trwania pakietu: 24 - 26 grudzień | Pakiet tylko na 2 noce | Dowiedz się więcej o ofercie dla rodzin oraz dostępności innych pokoi | VAT w cenie | Goście w momencie przyjazdu korzystają z obiadu lub kolacji, a pobyt kończy się śniadaniem

Sheraton Sopot Hotel | Dział Rezerwacji
reservation.sopot@sheratonhotels.com | +48 58 767 16 00 | Kod Pakietu: XMAS2

Sheraton®
SOPOT HOTEL

Pakiet Wigilijny

Już na miejscu oczaruje Was świąteczna, przyjazna atmosfera, wieczorne koncerty, wesołe kolędy, feria kolorowych świateł i świątecznych ozdób, wyborne smakołyki i rozgrzewające słodkie wino. O podniebienia naszych gości zadba zespół kucharzy pod przewodnictwem Szefa Kuchni Krystiana Szidel. Oddaj się świątecznej atmosferze podczas pobytu w Sheraton Sopot.

Pakiet „Wigilijny" to:

- Relaksujący Pokój typu Superior dla dwóch gości
- Sobotni wieczorny bufet w stylu Kaszubskim, pełnym regionalnych dań
- Niedzielny Rodzinny Brunch
- Wigilijna kolacja bufetowa pełna ulubionych polskich dań
- Bufety śniadaniowe przez cały okres trwania pakietu
- Pełny dostęp do SPA Experience oraz -10% na wszystkie zabiegi w SPA
- -15% na świąteczny 30 minutowy masaż w Sheraton SPA
- Bezpłatny transport do Gdańska na świąteczny market odbywający się na Starówce

PAKIET OD
2670 PLN

Minimalny okres pobytu to 3 noce | Dowiedz się więcej o ofercie dla rodzin oraz dostępności innych pokoi | Oferta bufetowa uzależniona jest od daty pobytu | Goście w momencie przyjazdu korzystają z obiadu lub kolacji, a pobyt kończy się śniadaniem

Sheraton Sopot Hotel | Dział Rezerwacji
reservation.sopot@sheratonhotels.com | +48 58 767 16 00 | Kod Pakietu: XMAS3

Sheraton®
SOPOT HOTEL

Pakiet Świętego Mikołaja

Najlepszy sposób na spędzenie Bożego Narodzenia bez zmartwień! Ciesz się Sopotem i Gdańskiem, który zaprasza na wieczorne spacery pełne świątecznych doznań. Zrelaksuj się na sopockim bulwarze, zaczerpnij świeżego powietrza lub po prostu spraw sobie chwilę przyjemności w Sheraton SPA. W ciągu dnia skosztuj specjałów Szefa Kuchni Krystiana Szidel. Cokolwiek wybierzesz, będzie to dobry wybór.

Pakiet „Świętego Mikołaja" to:

- Przestronny Pokój typu Superior dla dwóch gości
- Wigilijna kolacja bufetowa pełna ulubionych polskich dań
- Świąteczny i wykwintny obiad
- Wyborny obiad na II Dzień Świąt
- Bufety śniadaniowe przez cały okres trwania pakietu
- Pełny dostęp do SPA Experience oraz -10% na wszystkie zabiegi w SPA
- -15% na świąteczny 30 minutowy masaż w Sheraton SPA
- Bezpłatny transport do Gdańska na świąteczny market odbywający się na Starówce

PAKIET OD
3525 PLN

Minimalny okres pobytu to 4 noce | Dowiedz się więcej o ofercie dla rodzin oraz dostępności innych pokoi | Oferta bufetowa uzależniona jest od daty pobytu | Goście w momencie przyjazdu korzystają z obiadu lub kolacji, a pobyt kończy się śniadaniem

Sheraton Sopot Hotel | Dział Rezerwacji
reservation.sopot@sheratonhotels.com | +48 58 767 16 00 | Kod Pakietu: XMAS4

Sheraton®
SOPOT HOTEL

Święta w stylu Sheraton

Specjalny pakiet dedykowany tym, którzy chcą w pełni skorzystać ze świątecznej i zimowej atmosfery w Trójmieście. Sopot oraz Gdańsk oferuje wiele atrakcji, które umilą pobyt nad morzem! Wypełnij ten czas rodzinnymi chwilami, pełnymi pozytywnych emocji i wróć do domu z bagażem świątecznych wspomnień. Szef Kuchni Krystian Szidel oraz cały Zespół Sheraton Sopot zadba o Wasze niezapomniane Święta Bożego Narodzenia!

Pakiet „Święta w stylu Sheraton" to:

- 5 nocy w Pokój typu Superior dla dwóch gości
- Wigilijna kolacja bufetowa pełna ulubionych polskich dań
- Świąteczny i wykwintny obiad
- Wyborny obiad na II Dzień Świąt
- Bufety śniadaniowe przez cały okres trwania pakietu
- Pełny dostęp do SPA Experience oraz -10% na wszystkie zabiegi w SPA
- -15% na świąteczny 30 minutowy masaż w Sheraton SPA
- Bezpłatny transport do Gdańska na świąteczny market odbywający się na Starówce

PAKIET OD
4260 PLN

Minimalny okres pobytu to 5 noce | Dowiedz się więcej o ofercie dla rodzin oraz dostępności innych pokoi | Oferta bufetowa uzależniona jest od daty pobytu | Goście w momencie przyjazdu korzystają z obiadu lub kolacji, a pobyt kończy się śniadaniem

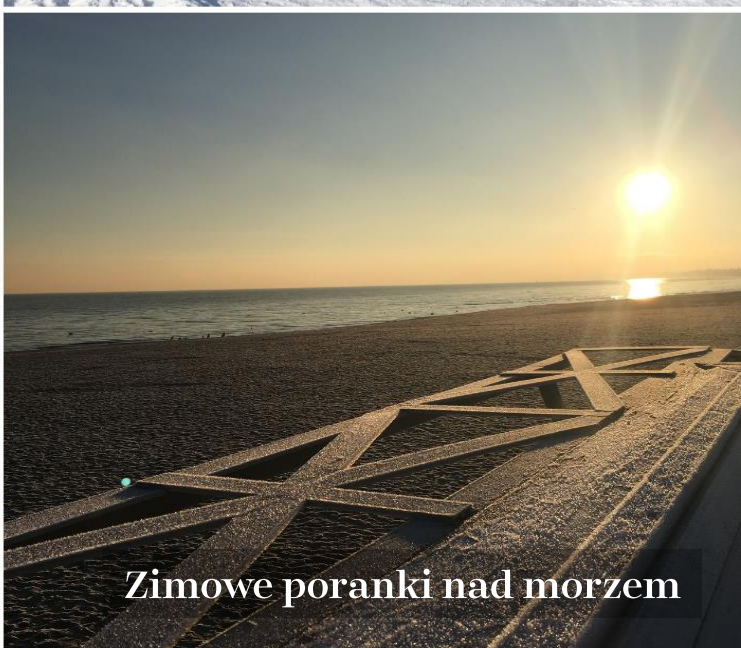
Sheraton Sopot Hotel | Dział Rezerwacji
reservation.sopot@sheratonhotels.com | +48 58 767 16 00 | Kod Pakietu: XMAS5

Świąteczny market w Gdańsku

Iluminacje w Parku Oliwskim

Morze Bałtyckie

Sopot


Zimowe poranki nad morzem

Sheraton
SOPOT HOTEL

HAPPY
NEW YEAR

SEASON'S GREETINGS

Pakiet: 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 Niedzielny 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 Cukierni
- Muzyka na żywo w aranżacji zespołu Duo Amor
- Szeroki wybór napojów i alkoholi w tym czerwone i białe wino, napoje
- Niezapomniana atmosfera

18:00–22:30

Cena za Sylwestra za osobę
Bez noclegu
290 PLN

Cena za pełen Pakiet z noclegiem i Sylwestrem dla dwóch osób od
2390 PLN

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 kemem 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

Sheraton®
SOPOT HOTEL

Sylwestrowa Kolacja w Restauracji Café Polskie Smaki

Klimatyczne wnętrza Restauracji Café Polskie Smaki, kulinarne polsko – kaszubskie majstersztyki i urzekający widok na Sopockie Molo to idealny scanariusz 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
- Wyjątkowe miejsce i zachwycający widok na Sopockie Molo

20:00–1:00

Cena za Sylwestra za osobę
Bez noclegu
490 PLN

Cena za pełen Pakiet z noclegiem i Sylwestrem dla dwóch osób od
2790 PLN

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 cielęca, kaszubskie grzyby, sos truflowy, pasternak, prażona kasza orkiszowa
- Mus z czarnej porzeczki i gorzkiej czekolady z biszkoptem 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, kiełbasy, salcesony, wędzona kaczka, gęsina
- Smalec, ogórki kiszone, 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

Sałaty

- 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, cieciorka
- 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 cynamonowo - miodowy na maślanym spodzie
- Tarta ganache z pomarańczami
- Tarta brûlée 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 z noclegami dla 2 osób od

2990 PLN

Noc Sylwestrowa, bez pakietu
Cena za osobę

640 PLN

Sylwester w Marco Polo

Cena za pakiet z noclegami dla 2 osób od

3090 PLN

Noc Sylwestrowa, bez pakietu
Cena za osobę

690 PLN

Sylwester w Baltic Panorama

Cena za pakiet z noclegami dla 2 osób od

3290 PLN

Noc Sylwestrowa, bez pakietu
Cena za osobę

790 PLN

Kontakt: Julia Ade
julia.ade@sheratonhotels.com
+48 58 767 16 76
+48 730 808 792

Wybraną opcję Sylwesterową należy opłacić do 30 listopada.