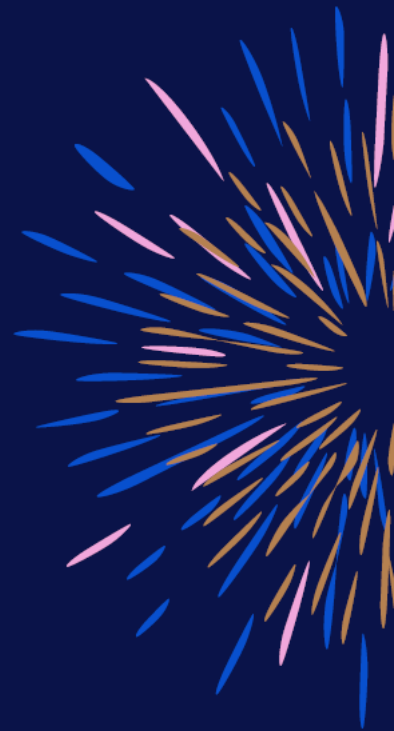


S O F I T E L



ART
DE
NOËL

CHRISTMAS JOY



Drodzy Goście,

w magicznej zimowej scenerii w samym sercu nadmorskiego kurortu, Sofitel Grand Sopot emanuje świąteczną atmosferą pełną zachwycającej klasyki i wyrafinowanego szyku. Niezwykły klimat, elegancja i francuska radość z życia sprawia, że Grand Hotel stanie się wyjątkowym gospodarzem tegorocznego Bożego Narodzenia.





ŚWIĄTECZNA KOLACJA W SOFITEL GRAND SOPOT

Nasza Sala Balowa oraz restauracja Grand Blue to idealne przestrzenie na organizację świątecznego przyjęcia. Bożonarodzeniowe dekoracje i eleganckie stoły doskonale współgrają z wysokim sufitem oraz zdobionymi żyrandolami.

Zapraszamy do celebrowania Bożego Narodzenia w Sofitel Grand Sopot w ciepłym i czarującym klimacie. Przygotowaliśmy dla Państwa świąteczno-noworoczną ofertę, która sprawi, że te święta będą Magnifique!

OFERTA OBEJMUJE

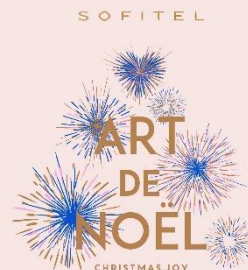
- wynajem miejsca w restauracji Grand Blue bądź Sali Balowej wraz z foyer
- podstawowe dekoracje kwiatowe
- degustacja wybranego menu
- serwis: obsługa kelnerska (1 kelner do obsługi stołu) oraz kelner od wina (przy wyborze zestawu napojów z winem: 1 kelner do obsługi 3 stołów)
- obsługa barmańska (2 barmanów)
- szatnia dla gości
- rzutnik, ekran, nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe

Ustawienie bankietowe lub kabaretowe: 62 os

USŁUGI DODATKOWO PŁATNE

indywidualna kalkulacja w zależności od preferencji

- dodatkowa obsługa kelnerska lub barmańska – 45 PLN/h netto
- DJ – wycena indywidualna





MENU ŚWIĄTECZNE I

PRZYSTAWKA

Łosoś bałtycki wędzony na zimno, razowy chleb kaszubski, chrzan tarty, sos z miodu akacjowego, musztarda

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z czarnym czosnkiem i majerankiem, uszka z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza mazurskiego duszony w porach, szyjki rakowe, selerowo-ziemniaczane gratin, mus z czerwonej kapusty

DESER

Bûche de Noël z belgijskiej czekolady

155 PLN netto od osoby

MENU ŚWIĄTECZNE II

PRZYSTAWKA

Plastry piersi kaczey marynowanej w soli himalajskiej, sałatka z pomarańczy, sos z hibiskusa, purée z dyni

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z czarnym czosnkiem i majerankiem, uszka z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza atlantyckiego, puder borowików, pęczotto buraczane, czerwona marchew, mech ziołowy, sos szafranowy

DESER

Piernik długo dojrzewający, mus w wanilii z Madagaskaru, pieczone jabłka marynowane w anyżu, sorbet buraczany

175 PLN netto od osoby

SOFITEL





MENU ŚWIĄTECZNE III

PRZYSTAWKA

Terrina z gęsiej wątróbki marynowanej w Grand Marnier, pączek różany, maliny zimowe

ZUPA

Krem z pieczonych kaszubskich borowików, puder dyniowy, oliwa truflowa, pieprz tasmański

DANIE GŁÓWNE

Comber z nowozelandzkiej jagnięciny marynowany w kasztanach, batat, pieczona skorzonera, sos z octu balsamicznego, rozmaryn

DESER

Kaszubska kutia z suszonymi owocami, chrust, wędzona śliwka, krem czekoladowy, sos z marakui

190 PLN netto od osoby

SOFITEL





MENU BUFETOWE I

BUFET ZIMNY

- Karp smażony, pieczone warzywa, chrzan, czerwona cebula
- Wędzony pstrąg, jajo przepiórcze, zioła
- Holenderski matias, remulada jajeczna, szczypiorek
- Pieczony schab, konfitura śliwkowa, anyż
- Karkówka duszona, chrzan, jabłko, tymianek

ZUPY

- Kaszubski barszcz na wędzonce
- Consommé grzybowe z kluskami kładzionymi

BUFET CIEPŁY

- Karp, sos śmietanowo-ziołowy
- Pstrąg, sos śliwkowy, anyż
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Duszone udko z kaczki, sos szałwiowo-jabłkowy
- Pieczone warzywa z tymiankiem
- Pieczone ziemniaki, czosnek, tymianek

BUFET SŁODKI

- Kutia staropolska, mak, wanilia, pomarańcza
- Ciasto czekoladowe z kawałkami czekolady
- Sernik z sera kaszubskiego, bakalie

185 PLN netto od osoby

MENU BUFETOWE II

BUFET ZIMNY:

- Śledzie po kaszubsku, kminek, cebula
- Filet śledziowy marynowany w oleju rzepakowym, prażone jabłko, chrzan
- Wędzony halibut, sos miodowo-musztardowy, plastry limonki
- Schab pieczony, jarzębina, rozmaryn
- Sezonowana wołowina marynowana w pieprzu
- Kaczka pieczona w pierniku, sałata, sos pomarańczowy
- Tradycyjna sałatka warzywna

ZUPY

- Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami
- Krem z borowików z grzankami

BUFET CIEPŁY

- Sandacz, sos śmietanowy
- Karp smażony, limonka
- Łazanki z grzybami i kapustą, śmietana
- Pierogi z kaczką, sos żurawinowy
- Gulasz z dzika, leśne grzyby
- Pieczony indyk, owoce suszone
- Duszone warzywa w emulsji maślanej, tymianek
- Pęczak zapiekany, buraki, majeranek
- Purée ziemniaczane, gałka muszkatołowa

BUFET SŁODKI

- Kompot z suszonych owoców, anyż
- Wybór pierników staropolskich, zioła
- Kutia staropolska, mak, wanilia, pomarańcza

215 PLN netto od osoby

SOFITEL





MENU BUFETOWE III

BUFET ZIMNY:

- Śledź marynowany w oleju octowym, sałatka ziemniaczana, jabłko
- Tatar z wędzonego pstrąga, kapary, pumpernikiel, salsa z kiszonych ogórków
- Pieczony dorsz w zalewie octowej, sałatka z pikli, sos śmietanowo-porowy
- Pieczeń z kaczki, salsa pomarańczowa, piernik, zioła
- Terrina z dziczyzny, żurawina, palony czosnek
- Wybór wędlin i pieczeni regionalnych
- Liście sałaty z oscypkiem, maliny, sos z pieczonych kasztanów i sera
- Sałatka ziemniaczana, warzywa, prażona cebula

ZUPY

- Krem z buraków, łazanki
- Consommé grzybowe, uszka z cielęciną

BUFET CIEPŁY

- Filet z łososia, sos pomarańczowy, anyż
- Filet z dorsza, purée z fasoli, oliwa ziołowa
- Łazanki, borowiki, śmietana, kiszona kapusta
- Pierogi z dziczyzną, bigos staropolski
- Wołowina duszona w czerwonym winie, warzywa
- Perliczka pieczona, sos chrzanowy
- Pieczone warzywa marynowane w rozmarynie
- Ryż smażony, warzywa
- Placki z kaszy gryczanej
- Ziemniaki zapiekane w śmietanie

BUFET SŁODKI

- Sernik kaszubski, rodzyнки, sos waniliowy
- Piernik przekładany kremem czekoladowym, orzechy
- Pszenica z makiem, suszone owoce
- Makowiec lukrowany pomarańczą

230 PLN netto od osoby

SOFITEL





ZESTAWY NAPOJÓW

STANDARD

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

soki owocowe
woda mineralna
kawa
herbata

Ceny:

do 2 h: 35 PLN netto
do 4 h: 45 PLN netto
do 6 h: 55 PLN netto
do 8 h: 62 PLN netto
każda dodatkowa godzina:
20 PLN netto

STANDARD +

białe i czerwone wino
piwo Żywiec

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

soki owocowe
woda mineralna
kawa
herbata

Ceny:

do 2 h: 80 PLN netto
do 4 h: 101 PLN netto
do 6 h: 112 PLN netto
do 8 h: 137 PLN netto
każda dodatkowa
godzina: 50 PLN netto

SOFITEL





ZESTAWY NAPOJÓW

PREMIUM

białe i czerwone wino
piwo Żywiec
wódka Wyborowa

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

soki owocowe, woda mineralna
Pepsi / Tonic / 7UP
kawa, herbata

Ceny:

do 2 h: 104 PLN netto
do 4 h: 115 PLN netto
do 6 h: 137 PLN netto
do 8 h: 154 PLN netto
dodatkowa godzina: 60 PLN netto

GRAND

białe i czerwone wino,
piwo Żywiec
Wódka Wyborowa
Whisky

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

soki owocowe, woda mineralna
Pepsi / Tonic / 7UP
kawa, herbata

Ceny:

do 2 h: 110 PLN netto
do 4 h: 120 PLN netto
do 6 h: 140 PLN netto
do 8 h: 160 PLN netto
dodatkowa godzina:
70 PLN netto

SOFITEL





WESOŁYCH ŚWIĄT

KARINA DUCZMAL

Sales Manager

T. +48 58 520 60 37 – M. +48 662 182 459

e-mail: karina.duczmal@sofitel.com

SOFITEL GRAND SOPOT

POWSTANCÓW WARSZAWY 12/14, 81-718 SOPOT, POLAND
tel.: 58 520 60 60, e-mail: H3419@SOFITEL.COM
WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM



WESOŁYCH ŚWIĄT

JOANNA REMBOWSKA

Magnifique Meetings Planner

T. +(48) 58 520 60 44 - M. +(48) 662 188 491

e-mail: joanna.rembowska@sofitel.com

SOFITEL GRAND SOPOT

POWSTANCÓW WARSZAWY 12/14, 81-718 SOPOT, POLAND
tel.: 58 520 60 60, e-mail: H3419@SOFITEL.COM
WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM