



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

W SOFITEL GRAND SOPOT

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOPOCIE



MENU I

PRZYSTAWKA:

Plastry kaczki z sałatą z pomidorów i marynowanych śliwek oraz pesto z orzechów włoskich i rukoli

ZUPA:

Krem z białych warzyw z mlekiem kokosowym i cieciorą

DANIE GŁÓWNE:

Pierś z perliczki z ziemniakami gratin, marchewką karmelizowaną i sosem tymiankowym

DESER:

Sernik z białą czekoladą i sosem malinowym

Cena: 210 PLN od osoby

MENU DLA DZIECI:

Krem z białych warzyw

Filet z dorsza panierowany z groszkiem cukrowym i frytkami

Lody waniliowe z borówkami

Cena: 95 PLN od osoby

Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOPOCIE



MENU II

PRZYSTAWKA:

Wędzony matias na sałacie z ziemniaków z jajkiem przepiórczym i marynowanymi patisonami

ZUPA:

Krem borowikowy z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE:

Polędwiczka cielęca w sosie szatwiowym, młodymi ziemniakami i zielonymi warzywami

DESER:

Tarta czekoladowa z wiśniami, pudrem z białej czekolady i lodami waniliowymi

Cena: 225 PLN od osoby

MENU DLA DZIECI:

Rosół z makaronem

Polędwiczki z kurczaka z młodymi ziemniakami i marchewką

Lody czekoladowe z malinami

Cena: 95 PLN od osoby

Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOPOCIE



MENU III

PRZYSTAWKA:

Pescaccio z łososia z duszoną ośmiornicą,
piklowanymi patisonami i musztardą francuską

ZUPA:

Bulion cielęcy z makaronem i oliwą porową

DANIE GŁÓWNE:

Filet z kaczki z karmelizowaną marchewką, musem
z czerwonej kapusty, ziemniakami z masłem
pomarańczowym oraz sosem balsamicznym

DESER:

Sernik Mascarpone z cynamonem, malinami
oraz musem z owoców leśnych

Cena: 240 PLN od osoby

MENU DLA DZIECI:

Bulion cielęcy z makaronem
Spaghetti Bolognese
Lody truskawkowe z białą czekoladą

Cena: 95 PLN od osoby

Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOPOCIE



MENU IV

PRZYSTAWKA:

Tatar z polędwicy wołowej z piklami,
marynowanymi borowikami i przepiórczym jajkiem

ZUPA:

Krem z ogórków ze śmietaną i kminkiem

DANIE GŁÓWNE:

Filet z Halibuta z grillowaną cukinią, purée
z zielonego groszku z miętą, pieczonymi
ziemniakami oraz sosem szafranowym

DESER:

Dekonstrukcja szarlotki

Cena: 260 PLN od osoby

MENU DLA DZIECI:

Krem z pomidorów ze śmietaną
Paluszki z dorsza w cieście z marchewką
i frytkami

Lody śmietankowe z truskawkami

Cena: 95 PLN od osoby

Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOPOCIE



MENU V

PRZYSTAWKA:

Tatar z tuńczyka z mussem awokado, kompresowanym ogórkiem, piklowaną cebulką i solirodem

ZUPA:

Krem z zielonych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Filet z kaczki z karmelizowaną marchewką, mussem z czerwonej kapusty, ziemniakami z masłem pomarańczowym oraz sosem balsamicznym

Filet z Halibuta z grillowaną cukinią, purée z zielonego groszku z miętą, pieczonymi ziemniakami oraz sosem szafranowym

DESER:

Tarta z gruszką w winie, mussem waniliowym, galaretką gruszkowa z cynamonem oraz karmelizowanymi orzechami

Cena: 280 PLN od osoby

MENU DLA DZIECI:

Krem z zielonych warzyw z prażonymi migdałami

Łosoś z puree ziemniaczanym z groszkiem cukrowym

Selekcja lodów z malinami i paloną czekoladą

Cena: 95 od osoby

Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOPOCIE



MENU BUFETOWE II

BUFET ZIMNY:

Sałata z grillowanych warzyw z parmezanem i oliwą z suszonych pomidorów

Sałata z wędzonym pstrągiem i ogórkiem kartuskim

Wybór wędlin regionalnych z piklami

Wybór francuskich i polskich serów

Sałatka owocowa z miodem i miętą

BUFET GORĄCY:

Pierś kurczaka kukurydzianego z sosem pesto

Polędwica z dorsza w sosie kaparowym

Warzywa korzeniowe w emulsji maślanej

Ryż z warzywami

Pieczone ziemniaki z tymiankiem

Cena: 180 PLN od osoby

Bufet uzupełniany do 3 h.

Dopłata do kolejnej godziny: 42 PLN od osoby

TORT:

Spersonalizowany tort w wybranym smaku

Cena: od 35 PLN od osoby

Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOPOCIE



MENU BUFETOWE I

BUFET ZIMNY:

Sałata z grillowanych warzyw z tymiankiem
Sałata z plastrami wędzonego łososa, pomidorami
i cukinią
Wybór wędlin regionalnych z piklami
Wybór francuskich i polskich serów
Owoce filetowane z czekoladą

BUFET GORĄCY:

Udka z kaczki duszone z ziołami w sosie
pomarańczowym
Filet z sandacza z sosem porowym i kaparami
Zielone warzywa w emulsji maślanej
Ryż z warzywami

Cena: 200 od osoby
Bufet uzupełniany do 3 h.
Dopłata do kolejnej godziny: 45 od osoby

TORT:

Spersonalizowany tort w wybranym smaku

Cena: od 35 PLN od osoby

Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOPOCIE



MENU BUFETOWE III

BUFET ZIMNY:

Sałatka ziemniaczana z łososiem wędzonym

Sałata z kozim serem i paloną gruszką

Sałatka z grillowanych warzyw z malinami

Wybór tradycyjnych pieczeni i wędlin z borowikami
marynowanymi i piklami

Wybór francuskich i polskich serów z i winogronami

Owoce filetowane z miętą i pudrem z czekolady

BUFET GORAĆY:

Filet z halibuta w sosie szafranowym

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym

Grillowane warzywa z oliwą pomidorową

Makaron penne z sosem pomidorowym i Mozzarellą

Ziemniaki pieczone z tymiankiem, papryką

Ryż smażony z warzywami

Cena: 240 od osoby

Bufet uzupełniany do 3 h.

Dopłata do kolejnej godziny: 48 PLN od osoby

TORT:

Spersonalizowany tort w wybranym smaku

Cena: od 35 PLN od osoby

Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

KARINA DUCZMAL

Sales Manager

karina.duczmal@sofitel.com

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

JOANNA REMBOWSKA

Magnifique Meeting Planner

joanna.rembowska@sofitel.com

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



SOFITEL GRAND SOPOT

POWSTAŃCÓW WARSZAWY 12/14, 81-718 SOPOT, POLAND
TEL.: 58 520 60 60, H3419@SOFITEL.COM
WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM