



Poezja
świątecznego blasku

Rozbudź doznania
poprzez wszystkie zmysły

S O F I T E L



S O F I T E L



Zapraszamy Państwa *do Sofitel Grand Sopot*



To niepowtarzalne miejsce, gdzie każdy krok to podróż przez historię, smak i styl.

Tu, gdzie historia spotyka nowoczesność, tworzy się opowieść o wyjątkowej klasycie i niezrównanym szyku.

To hotel, w którym czas zatrzymuje się na chwilę, a każdy detal jest starannie przemyślany, by zaskoczyć i zachwycić.

W tym zakątku elegancji odkryją Państwo, iż Boże Narodzenie staje się wyjątkowym przeżyciem.

To nie tylko Święto, to spełnienie marzeń i czas, gdy każdy gość staje się częścią tej niesamowitej opowieści, a Grand Hotel jest hojnym gospodarzem, gotowym otworzyć drzwi do magicznego świata.

Zapraszamy do świątecznej podróży w Sofitel Grand Sopot – gdzie Boże Narodzenie nabiera wyjątkowego blasku.

Sofitel, Where life lives



Świąteczne menu *serwowane polskie*

Pozycje z menu do Państwa wyboru
spośród podanych propozycji



PRZYSTAWKI

Śledź po kaszubsku

kwaśna śmietana / kurki /
marynowana cebulka

Tatar z pstrąga pomorskiego

mus z awokado / kompresowany
ogórek / serek ziołowy

Terrina z gęsi

marynowana żurawina /
czarna trufla / jeżyna

Salatka z pieczonego buraka

śliwka marynowana / ser
zagrodowy / czerwona cykorja

Salatka z prażoną ciecierzycą

regionalny ser kozji / figi /
sałata frisee

ZUPY

Barszcz czerwony na zakwasie

pasztecik z kapustą i grzybami /
liście świeżego majeranku

Krem borowikowy

czips z topinamburu /
olej truflowy

Krem z topinamburu

grzanka figowa / olej koperkowy

DANIA GŁÓWNE

Filet z sandacza

purée truflowe / kalafior romanesco /
sos z kiszzonego ogórka

Pstrąg kaszubski

mus z zielonego groszku / zielone
warzywa / ziemniaki z masłem ziołowym

Pierś z kaczki

mus z czerwonej kapusty / karmelizowane
marchewki / sos śliwkowy

Polędwica cielęca

ziemniaki z masłem pomarańczowym /
dynia pieczona / sos tymiankowy

Pierogi borowikowe

mus szpinakowy / pieczony topinambur /
oliwa rozmarynowa

DESERY

Sernik piernikowy

želka śliwkowa / krem cynamonowy /
palona czekolada

Tarta gruszkowa

Porto / wanilia / sorbet gruszkowy

Torcik makowy

konfitura z dyni / krem waniliowy /
wiśnie w rumie

CENY

Zestaw 3-daniowy **199 PLN** za osobę (przystawka lub zupa, danie główne, deser)

Zestaw 4-daniowy **239 PLN** za osobę (przystawka, zupa, danie główne, deser)

Zestaw 5-daniowy **269 PLN** za osobę (2 przystawki, zupa, danie główne, deser)

Świąteczny kompot z suszonych owoców **10 PLN** za osobę.

Podane ceny, to kwoty netto.



Świąteczne menu *serwowane francuskie*

Pozycje z menu do Państwa wyboru
spośród podanych propozycji

PRZYSTAWKI

Rillettes z łososia

krucha tarta / kompresowany ogórek
/ awokado

Ostrygi zapiekane (3 sztuki)

sos Mornay / soliród / czips
z parmezanu

Terrina z kaczki

marynowana żurawina / pistacje /
brioche

Salatka z marynowanym burakiem

ser Roquefort / figi / orzechy pekan

Salatka z grillowanym tempehem

rukola / orzechy włoskie / gruszka

ZUPY

Bulion cielęcy

smażone pomidorki / marchewkowe
brunoise

Velouté z dyni

wędzone krewetki / imbir

Krem z pieczonego buraka

grzanka z kozim serem /
pianka z mascarpone

CENY

Zestaw 3-daniowy **199 PLN** za osobę (przystawka lub zupa, danie główne, deser)

Zestaw 4-daniowy **239 PLN** za osobę (przystawka, zupa, danie główne, deser)

Zestaw 5-daniowy **269 PLN** za osobę (2 przystawki, zupa, danie główne, deser)

Świąteczny kompot z suszonych owoców **10 PLN** za osobę.

Podane ceny, to kwoty netto.

DANIA GŁÓWNE

Filet z halibuta

mus z dyni / dziki brokuł / sos
szafranowy

Polędwica z dorsza

mus z groszku / oliwki / ziemniaki
pieczone

Pierś z kaczki

purée kasztanowe / karmelizowane
marchewki / sos śliwkowy

Pierś z perliczki

ziemniaki au gratin / kalafior
romanesco / morela

Risotto grzybowe

borowiki / czarna trufla / marynowana
cebulka

DESERY

Crème brûlée

pomarańcze / maliny / cynamon

Tarta czekoladowa

wiśnie w rumie / palona czekolada /
ganache czekoladowy

Beza Pavlova

želka cytrusowa / truskawki /
mascarpone



S O F I T E L



Świąteczne menu *bufetowe*

Menu I



BUFET ZIMNY

Pâte z kaczych wątróbek z pistacjami
Ryba po grecku
Śledź z sałatką ziemniaczaną i jajkiem
przepiórczym
Domowa sałatka jarzynowa
Pieczywo, masło, marynaty

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

DANIA CIEPŁE

Indyk w sosie żurawinowym
Sandacz w sosie porowo-koperkowym
Opiekane pierogi z mięsem
Pierogi z kapustą i grzybami
Kopytka z masłem i pietruszką

DESERY

Crème brûlée z malinami
Sernik staropolski
Makowiec z bakaliami
Owoce filetowane

CENA 219 PLN netto za osobę.

Minimalna liczba osób: **25**



Świąteczne menu *bufetowe*

Menu II

BUFET ZIMNY

Plastry wołowiny z musztardą francuską i ogórkiem kartuskim

Rillettes z kaczki z jeżynami i marynowaną żurawiną

Ryba po grecku

Śledź z sałatką ziemniaczaną i jajkiem przepiórczym

Smażony dorsz w zalewie octowej

Domowa sałatka jarzynowa

Pieczyno, masło, marynaty

ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami

Krem z topinamburu z kasztanami

DANIA CIEPŁE

Konfitowane kaczki udka z pomarańczami

Filet z halibuta w sosie z suszonych pomidorów

Opiekane pierogi z mięsem

Pierogi z kapustą i grzybami

Kopytka z masłem i pietruszką

Ziemniaki pieczone

DESERY

Crème brûlée z malinami

Sernik staropolski

Makowiec z bakaliami

Mus czekoladowy z makiem i orzechami pecan

Owoce filetowane

CENA 269 PLN netto za osobę.

Minimalna liczba osób: **25**



S O F I T E L



Stacje *live cooking*

FRUIT DE MER

Wybór owoców morza,
dodatków i makaronów

CENA

65 PLN netto za osobę

Minimalna liczba osób:
- menu serwowane: 20
- menu bufetowe: 25

CRÊPES SUZETTE

Francuskie naleśniki ze świeżymi
owocami i dodatkami

CENA

49 PLN netto za osobę

Minimalna liczba osób:
- menu serwowane: 20
- menu bufetowe: 25





Świąteczne pakiety *napojów i alkoholi*

Koktajl powitalny

**Champagne Pol Cochet
Balbinot**

Cena: 65 PLN netto/kieliszek

Cena: 35 PLN netto/kieliszek



STANDARD

Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa, herbata

CENY

do 2 h: 45 PLN netto za osobę
do 4 h: 55 PLN netto za osobę
do 6 h: 65 PLN netto za osobę
do 8 h: 75 PLN netto za osobę

DODATKOWA GODZINA

25 PLN netto/h za osobę

STANDARD PLUS

Wino białe i czerwone
Wino grzane z korzennymi
przyprawami, wino
bezalkoholowe grzane
z korzennymi przyprawami
Piwo

Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa, herbata

CENY

do 2 h: 110 PLN netto za osobę
do 4 h: 140 PLN netto za osobę
do 6 h: 170 PLN netto za osobę
do 8 h: 220 PLN netto za osobę

DODATKOWA GODZINA

60 PLN netto/h za osobę

PREMIUM

Wino białe i czerwone, wino grzane
z korzennymi przyprawami, wino
bezalkoholowe grzane z korzennymi
przyprawami
Piwo
Wódka Ostoya

Soki owocowe
Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Tonic
Woda mineralna
Kawa, herbata

CENY

do 2 h: 160 PLN netto za osobę
do 4 h: 180 PLN netto za osobę
do 6 h: 200 PLN netto za osobę
do 8 h: 220 PLN netto za osobę

DODATKOWA GODZINA

80 PLN netto/h za osobę



Świąteczne pakiety *napojów i alkoholi*

Koktajl powitalny

**Champagne Pol Cochet
Balbinot**

Cena: 65 PLN netto/kieliszek

Cena: 35 PLN netto/kieliszek



GRAND

Wino białe i czerwone, wino grzane
z korzennymi przyprawami, wino
bezalkoholowe grzane
z korzennymi przyprawami
Piwo
Wódka Ostoya
Whisky Jameson
Aperol

Soki owocowe
Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Tonic
Woda mineralna
Kawa, herbata

GRAND PREMIUM

Wino białe i czerwone, wino grzane
z korzennymi przyprawami, wino
bezalkoholowe grzane
z korzennymi przyprawami
Piwo
Wódka Ostoya
Beefeater Gin
Whisky Jameson
Tequila Olmeca Silver
Martini Bianco / Rosso
Havana Club Rum 3yo
Whisky Jameson
Aperol

Soki owocowe
Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Tonic
Woda mineralna
Kawa, herbata

CENY

do 2 h: 250 PLN netto
do 4 h: 300 PLN netto
do 6 h: 350 PLN netto
do 8 h: 400 PLN netto

DODATKOWA GODZINA

100 PLN netto/h za osobę

CENY

do 2 h: 190 PLN netto
do 4 h: 220 PLN netto
do 6 h: 240 PLN netto
do 8 h: 280 PLN netto

DODATKOWA GODZINA

90 PLN netto/h za osobę

GRAND UNIQUE

Wino białe i czerwone, wino grzane
z korzennymi przyprawami, wino
bezalkoholowe grzane
z korzennymi przyprawami
Piwo
Wódka Belveder
Gin Malfy / Bombay sapphire
Chivas Regal
Tequila Olmeca Gold
Martini Bianco / Rosso
Rum Havana Club 7yo
Aperol

Soki owocowe
Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Tonic
Woda mineralna
Kawa, herbata

CENY

do 2 h: 340 PLN netto
do 4 h: 390 PLN netto
do 6 h: 440 PLN netto
do 8 h: 490 PLN netto

DODATKOWA GODZINA

150 PLN netto/h za osobę

S O F I T E L



Świąteczne koktajle

PAKIET

Grand

Chocolate Orange
Espresso Martini
Santa Negroni
Gingerbread Martini

PAKIET

Grand Premium

Chocolate Orange
Espresso Martini
Santa Negroni
Gingerbread Martini
Rudolph Red Peppercorns

PAKIET

Grand Unique

Chocolate Orange
Espresso Martini
Santa Negroni
Gingerbread Martini
Rudolph Red Peppercorns
Roast Turkey



Wszystkie koktajle oraz obsługa barmańska wliczone
są w cenę pakietów Grand, Grand Premium i Grand Unique.



Atrakcje *dodatkowe*

Świąteczne spotkania wymagają specjalnej oprawy.

Proponujemy Państwu szereg atrakcji dodatkowych, które urozmaicą każde spotkanie i zapewnią mile wspomnienia.

Atrakcje dodatkowe wyceniamy indywidualnie.



FOTOGRAF

Uwiecznij świąteczne chwile, spędzane we wspólnym gronie. Zdjęcia z wydarzenia, to cenna pamiątka.



OPRAWA MUZYCZNA

Dźwięki muzyki na żywo tworzą niepowtarzalną atmosferę. Pianino, skrzypce, saksofon lub gitara oraz wokół, a może DJ i zespół muzyczny? Wybierz artystów i świąteczne aranżacje.



FOTOBUDKA

Pozwól uczestnikom spotkania na kreatywność i odrobinę szaleństwa przed obiektywem. Wybór między różnymi rodzajami foto/video/gif budek.



DODATKOWE DEKORACJE

Oczaruj swoich gości indywidualnie stworzonymi dekoracjami świątecznymi. Zdobienia, ozdoby, przybrania zarówno sali, jak i stołu, to gwarantowany efekt wow.



ŚWIĄTECZNE AKTYWNOŚCI

Malowanie bombek, kartek świątecznych, dekorowanie pierników, warsztaty tworzenia zapachowych świec lub degustacje trunków. Zapewnij uczestnikom niepowtarzalne pamiątki ze spotkania, tworzone wspólnie w jego trakcie.



SOFITEL GRAND SOPOT

POWSTAŃCÓW WARSZAWY 12/14 – 81-718 - SOPOT - POLSKA

TEL. +48 (58) 520 60 00

HOTEL.GRAND@SOFITEL.COM

SOFITELGRANDSOPOT.COM