



GRAND HOTEL

Świąteczne spotkania firmowe

Koniec roku to czas podsumowań, celebrowania wspólnych sukcesów oraz budowania relacji, które napędzają dalszy rozwój. Sofitel Grand Sopot oraz restauracja Grand Blue tworzą do tego niezrównane tło – przestrzeń, w której stuletnia historia i kultowy szyk spotykają się z doskonałością kulinarną.

Zapraszamy do organizacji uroczystych kolacji wigilijnych oraz spotkań noworocznych w otoczeniu, które nadaje wyjątkową rangę każdemu wydarzeniu.

Nastrojowe wnętrza z widokiem na zimową zatokę, autorskie menu Szefa Kuchni - Michała Ostrowskiego oraz bezbłędny serwis sprawiają, że ten wieczór na długo pozostanie w pamięci Państwa Zespołu i Partnerów Biznesowych.

Stwórzmy razem wydarzenie skrojone na miarę Państwa oczekiwań
– w miejscu, gdzie sukcesy celebruje się w wielkim stylu.





Magia zimowych smaków

Magię firmowych spotkań świątecznych najpiękniej dopełniają niepowtarzalne smaki celebrowane przy wspólnym stole.

Michał Ostrowski, Szef Kuchni restauracji Grand Blue, zaprasza Państwa Zespół na wyjątkową ucztę wigilijną.

W odpowiedzi na różnorodne upodobania przygotowaliśmy dwie autorskie odsłony menu - klasyczną, czerpiącą z polskich tradycji świątecznych, oraz elegancką, stworzoną w duchu francuskiej sztuki kulinarnej.

Oferujemy elastyczne warianty oprawy kulinarnej
– od eleganckich kolacji serwowanych,
po bogate serwisy bufetowe.

Każde wydarzenie komponujemy z dbałością o najdrobniejszy detal, tworząc idealne warunki do integracji i wspólnego świętowania całorocznych sukcesów.



Menu serwowane - polskie

Pozycje z menu do Państwa wyboru spośród podanych propozycji

PRZYSTAWKA

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

sałatka z pieczonego buraka

śliwka marynowana / ser zagrodowy / czerwona cykoria

sałatka z prażoną ciecierzycą

regionalny ser kozi / figi / sałata frisee

ZUPA

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



Menu serwowane - polskie

Pozycje z menu do Państwa wyboru spośród podanych propozycji

DANIE 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

DESER

sernik piernikowy

żelka śliwkowa / krem cyemonowy / palona czekolada

tarta gruszkowa

porto / wanilia / sorbet gruszkowy

torcik makowy

konfitura z dyni / krem waniliowy / wiśnie w rumie



Menu serwowane - polskie

CENY

zestaw 3-daniowy

(przystawka lub zupa, danie główne, deser)

215 PLN netto / osoba

zestaw 4-daniowy

(przystawka, zupa, danie główne, deser)

275 PLN netto / osoba

zestaw 5-daniowy

(dwie przystawki, zupa, danie główne, deser)

315 PLN netto / osoba

świąteczny kompot z suszonych owoców

15 PLN netto / osoba



Menu serwowane - francuskie

Pozycje z menu do Państwa wyboru spośród podanych propozycji

PRZYSTAWKA

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

sałatka z marynowanym burakiem

ser roquefort / figi / orzechy pekan

sałatka z grillowanym tempehem

rukola / orzechy włoskie / gruszka

ZUPA

bulion cielęcy

smażone pomidorki / marchewkowe brunoise

velouté z dyni

wędzone krewetki / imbir

krem z pieczonego buraka

grzanka z kozim serem / pianka z mascarpone



Menu serwowane - francuskie

Pozycje z menu do Państwa wyboru spośród podanych propozycji

DANIE 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

DESER

crème brûlée

pomarańcze / maliny / cynamon

tarta czekoladowa

wiśnie w rumie / palona czekolada / ganache czekoladowy

beza pavlova

želka cytrusowa / truskawki / mascarpone



Menu serwowane - francuskie

CENY

zestaw 3-daniowy

(przystawka lub zupa, danie główne, deser)

215 PLN netto / osoba

zestaw 4-daniowy

(przystawka, zupa, danie główne, deser)

275 PLN netto / osoba

zestaw 5-daniowy

(dwie przystawki, zupa, danie główne, deser)

315 PLN netto / osoba

świąteczny kompot z suszonych owoców

15 PLN netto / osoba



Świąteczne menu - bufetowe

Propozycja 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

235 PLN netto / osoba

Minimalna liczba osób: 25
Bufet uzupełniany przez 2 godziny.



Świąteczne menu - bufetowe

Propozycja 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
pieczywo & masło & marynaty

ZUPA

barszcz czerwony z uszkami
krem z topinamburu z kasztanami

DANIA CIEPŁE

konfitowane kacze 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

285 PLN netto / osoba

Minimalna liczba osób: 25
Bufet uzupełniany przez 2 godziny.



Stacje live cooking

FRUIT DE MER

wybór owoców morza & dodatków oraz makaronów

CENA

95 PLN netto / osoba

CRÊPES SUZETTE

francuskie naleśniki ze świeżymi owocami i dodatkami

CENA

75 PLN netto / osoba

Minimalna liczba osób:

menu serwowane: 20

menu bufetowe: 25



Świąteczne koktajle powitalne

POWITALNY SZAMPAN

Vueve Clicquot Ponsardin, Brut

85 PLN netto / kieliszek

Pommery Apanage, Brut

90 PLN netto / kieliszek

POWITALNY KOKTAJL NA BAZIE SZAMPANA

French 75

gin / cytryna / syrop cukrowy / szampan

KirRoyale

likier z czarnej porzeczki / szampan

Goldfish

goldwasser / szampan

85 PLN netto / kieliszek

POWITALNE PROSECCO

Prosecco Balbinot

45 PLN netto / kieliszek

French Bloom Le Blanc 0%

55 PLN netto / kieliszek

POWITALNY KOKTAJL 0%

French 75 0%

gin 0% / wino musujące 0% / syrop cukrowy / sok z cytryny

Hugo Spritz 0%

wino musujące 0% / tonik o smaku czarnego bzu /

limonka / mięta

45 PLN netto / kieliszek



Świąteczne pakiety

napojów & alkoholi

STANDARD

soki owocowe
woda mineralna
kawa & herbata

do 2 h: 45 PLN netto / osoba

do 4 h: 55 PLN netto / osoba

do 6 h: 65 PLN netto / osoba

do 8 h: 75 PLN netto / osoba

dodatkowa godzina: 25 PLN netto / osoba / godzina



Świąteczne pakiety

napojów & alkoholi

STANDARD PLUS

(zawiera w sobie pakiet *STANDARD*) oraz:

wino białe & czerwone
wino grzane z korzennymi przyprawami
wino bezalkoholowe grzane z korzennymi przyprawami
piwo

do 2 h: 110 PLN netto / osoba

do 4 h: 140 PLN netto / osoba

do 6 h: 170 PLN netto / osoba

do 8 h: 220 PLN netto / osoba

dodatkowa godzina: 60 PLN netto / osoba / godzina



Świąteczne pakiety

napojów & alkoholi

PREMIUM

(zawiera w sobie pakiet *STANDARD PLUS*) oraz:

wódka Ostoya

napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Tonic

do 2 h: 160 PLN netto / osoba

do 4 h: 180 PLN netto / osoba

do 6 h: 200 PLN netto / osoba

do 8 h: 220 PLN netto / osoba

dodatkowa godzina: 80 PLN netto / osoba / godzina



Świąteczne pakiety

napojów & alkoholi

GRAND

(zawiera w sobie pakiet *PREMIUM*) oraz:

whisky Jameson
Aperol

do 2 h: 190 PLN netto / osoba

do 4 h: 220 PLN netto / osoba

do 6 h: 240 PLN netto / osoba

do 8 h: 280 PLN netto / osoba

dodatkowa godzina: 90 PLN netto / osoba / godzina



Świąteczne pakiety

napojów & alkoholi

GRAND PREMIUM

(zawiera w sobie pakiet *GRAND*) oraz:

Beefeater Gin
Tequila Olmeca Silver
Martini Bianco / Rosso
Havana Club Rum 3yo

do 2 h: 250 PLN netto / osoba

do 4 h: 300 PLN netto / osoba

do 6 h: 350 PLN netto / osoba

do 8 h: 400 PLN netto / osoba

dodatkowa godzina: 100 PLN netto / osoba / godzina



Świąteczne pakiety

napojów & alkoholi

GRAND UNIQUE

(zawiera w sobie pakiet *GRAND PREMIUM*) oraz:

Gin Malfy / Bombay sapphire

Chivas Regal

Tequila Olmeca Gold

Rum Havana Club 7yo

do 2 h: 340 PLN netto / osoba

do 4 h: 390 PLN netto / osoba

do 6 h: 440 PLN netto / osoba

do 8 h: 490 PLN netto / osoba

dodatkowa godzina: 150 PLN netto / osoba / godzina



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.



Dodatkowe atrakcje

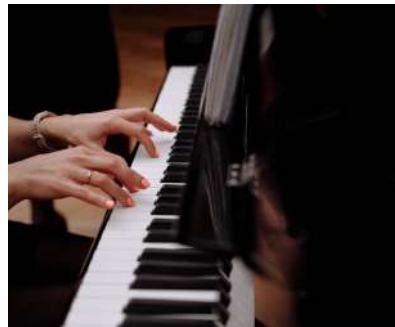
Świąteczne spotkania wymagają wyjątkowej oprawy. Przygotowaliśmy dedykowane propozycje, które nadadzą Państwa wieczorowi niezapomniany charakter



FOTOGRAF

Świąteczne chwile
na lata.

Profesjonalny fotograf,
który uchwyci magię
Państwa wieczoru.



MUZYKA

Wyjątkowa oprawa
muzyczna.

Dobierzcie Państwo
ulubionych artystów
i repertuar na ten
wieczór.



DEKORACJE

Spersonalizowane
aranżacje.

Wyjątkowe dekoracje
przestrzeni stworzone
z myślą o Państwa
wieczorze.



ANIMACJE

Angażujące aktywności
dla Gości.

Wyjątkowe,
własnoręcznie
stworzone pamiątki oraz
degustacje trunków.

Atrakcje dodatkowe wyceniamy indywidualnie.



S O F I T E L

GRAND SOPOT

Tel: +48 58 520 6000
E-mail: hotel.grand@sofitel.com

Powstańców Warszawy 12/14
81-718 Sopot

www.sofitelgrandsopot.com

