



GRAND HOTEL

Święta w Sopocie

Serdecznie zapraszamy Państwa do wspólnego celebrowania tego magicznego okresu w niepowtarzalnym, nadmorskim stylu. Zimowy Sopot zachwyca kameralną atmosferą, gdy kurort otula śnieg, a miasto nabiera spokojnego uroku.

Sofitel Grand Sopot to idealne miejsce na świąteczny wypoczynek.

Nasza restauracja Grand Blue staje się wówczas sercem wykwintnych doznań kulinarnych, wypełniając się aromatami tradycji w nowoczesnym wydaniu. Niezapomnianych wrażeń dopełnia widok na zimową zatokę oraz rozświetlone sopockie moło.

Z myślą o Państwa wypoczynku zaplanowaliśmy szereg niezwykle atrakcji. W otoczeniu historycznego luksusu zadbamy o każdy detal, aby ten czas pozostawił najpiękniejsze wspomnienia, a świąteczna atmosfera towarzyszyła Państwu jeszcze długo po powrocie do domu.

Będziemy zaszczyceni możliwością goszczenia Państwa w tym szczególnym czasie w Sofitel Grand Sopot.

Tomasz Schweda

Dyrektor Generalny





Magia świąt

Zima w Sopocie ma swój niepowtarzalny rytm.
Spokojna plaża i majestatyczny widok na zimowy Bałtyk
budują nastrój, jakiego nie da się odnaleźć nigdzie indziej.

W Sofitel Grand Sopot ten wyjątkowy czas zyskuje jeszcze
bardziej magiczny wymiar – dopracowane w każdym detalu
świąteczne dekoracje wypełniają nasze wnętrza
cieplem i nienaganną elegancją.

Święta u nas to celebrowanie prostych przyjemności
- od niespiesznych poranków przy wyśmienitym śniadaniu
z widokiem na zatokę, przez rześkie spacerunki wzdłuż plaży,
aż po przytulne wieczory.

W restauracji Grand Blue i naszym barze królują wtedy
rozgrzewające akcenty – aromatyczne, korzenne napary
i zimowe menu przygotowane z myślą o tej porze roku.

Po całym dniu na świeżym powietrzu kojące ciepło naszej strefy
wellness przyniesie Państwu pełne odprężenie.



Pokoje z widokiem na święta



Eleganckie wnętrza naszych pokoi i apartamentów stanowią idealną oazę spokoju w zimowe dni i wieczory. Z okien roztacza się kojący widok na uśpiony park lub oszronioną morską zatokę.

Dopełnieniem głębokiego relaksu są legendarne łóżka Sofitel MyBed™, możliwość wyboru idealnej poduszki z dedykowanego menu oraz pielęgnacyjne kosmetyki Balmain.

Wieczorny, dyskretny turndown service zadba o to, by po zmroku w pokoju czekała na Państwa wyjątkowo przytulna atmosfera.



zimowe poranki

Niespieszne śniadania w restauracji Grand Blue to tradycja pełna smaku i wspólnej celebracji.

Na Gości czeka bufet obfitujący w świąteczne specjały, tradycyjne wędliny i domowe wypieki, dopełniony wykwintnymi pozycjami serwowanymi z menu à la carte.

Wszystko to odbywa się w oprawie zimowego, nadmorskiego pejzażu za oknem, który zachęca do długich rozmów przy wspólnym stole.



Świąteczne menu



Magię świątecznych dni najpiękniej dopełniają niepowtarzalne smaki wspólnie celebrowanych posiłków.

Michał Ostrowski, Szef Kuchni restauracji Grand Blue, zaprasza Państwa na wyjątkową ucztę. W autorskim menu klasyczne polskie przepisy zyskują nowoczesny, nadmorski sznyt, łącząc tradycyjne potrawy z wykwinnymi kulinarnymi niespodziankami.

Świętowanie rozpoczniemy wyrefinowaną 4-daniową kolacją wigilijną, przygotowaną z dbałością o każdy detal.

Pierwszy dzień Świąt upłynie pod znakiem bogatych smaków kuchni regionalnej oraz aromatycznych, tradycyjnych pieczeni.

Z kolei w drugi dzień Świąt przeniesiemy Państwa w świat morskiego luksusu ze świeżymi ostrygami i kawiozem w rolach głównych.



Koncert kolęd

Magia Świąt wybrzmi w pełnej krasie podczas wyjątkowego koncertu kolęd w naszej historycznej sali balowej.

Od blisko stu lat jej przestrzeń tworzy oprawę dla najważniejszych wydarzeń i niezapomnianych chwil.

W ten świąteczny wieczór unikalny klimat naszego hotelu stanie się tłem dla wspólnej celebracji przy muzyce na żywo.

Dla naszych Gości przygotowujemy śpiewniki, aby w hołdzie tradycji każdy mógł dołączyć do wspólnego śpiewania.

Obok najpiękniejszych polskich kolęd nie zabraknie też kultowych, współczesnych klasyków. To będzie wieczór pełen wzruszeń, ciepła i niezapomnianej nadmorskiej atmosfery.



Gesty pełne ciepła



Święta w naszym hotelu to czas niespiesznej celebracji i wyjątkowych chwil.

W dowolnym momencie Państwa pobytu zapraszamy do Le Bar na kultowy Glögg – wykwintne grzane wino w skandynawskiej odsłonie, pachnące cynamonem i korzennymi przyprawami.

Dla najmłodszych przygotowaliśmy uwielbianą gorącą czekoladę, a w Kids' Clubie – twórcze animacje oraz wizytę Świętego Mikołaja.

Dopełnieniem świątecznego pobytu będzie upominek czekający w Państwa pokoju.



Oferata pobytu świątecznego

Zapraszamy do wyboru pokoju, który stanie się Państwa oazą podczas świątecznego pobytu:



Pokój Classic
od strony parku

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 6 450 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 4 855 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Pokój Superior
od strony morza

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 6 825 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 5 230 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Pokój Superior
od strony morza, z balkonem

PAKIET ŚWIĄTECZNY

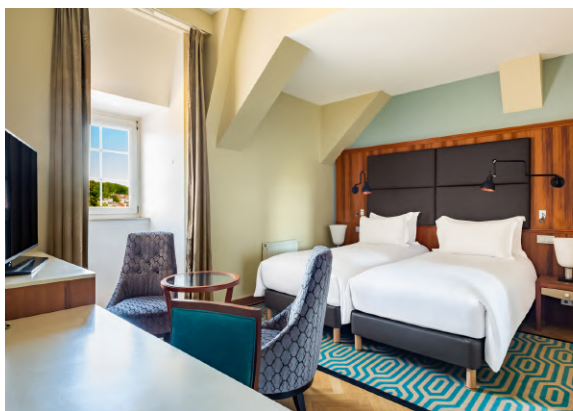
od 7 425 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 5 830 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



ferta pobytu świątecznego

Zapraszamy do wyboru pokoju, który stanie się Państwa oazą podczas świątecznego pobytu:



Pokój Luxury
od strony parku

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 6 675 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 5 080 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Pokój Luxury
od strony morza

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 7 065 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 5 470 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Pokój Luxury
od strony morza, z balkonem

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 8 235 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 6 640 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



ferta pobytu świątecznego

Zapraszamy do wyboru pokoju, który stanie się Państwa oazą podczas świątecznego pobytu:



Pokój Magnifique
na poddaszu, od strony morza

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 7 185 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 5 590 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Apartament Junior
od strony parku

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 6 945 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 5 350 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Apartament Junior
od strony morza

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 7 185 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 5 590 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Oferata pobytu świątecznego

Zapraszamy do wyboru pokoju, który stanie się Państwa oazą podczas świątecznego pobytu:



Apartament Junior
od strony morza, z balkonem

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 10 815 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 9 220 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Apartament Prestige
od strony morza

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 14 595 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 12 995 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Apartament Prezydencki
od strony morza

PAKIET ŚWIĄTECZNY

od 32 995 PLN brutto
3 noce dla 2 osób

od 31 395 PLN brutto
3 noce dla 1 osoby



Świąteczny program pobytu

24 - 27.12.2026

Zakwaterowanie:

3 noclegi w eleganckich pokojach lub stylowych apartamentach wg wybranej kategorii

Świąteczne posiłki:

wyśmienite śniadania serwowane każdego dnia

uroczysta serwowana kolacja wigilijna z muzyką na żywo (24 grudnia)

świąteczna kolacja w formie bufetu w pierwszy dzień Świąt (25 grudnia)

świąteczna kolacja w formie bufetu w drugi dzień Świąt (26 grudnia)

Atrakcje i niespodzianki

zaproszenie na Glögg i/lub gorącą czekoladę serwowane w Le Bar

świąteczne upominki w pokojach

wyjątkowy koncert i wspólne kolędowanie w sali balowej (24 grudnia)

wizyta Świętego Mikołaja (24 grudnia)

animacje dla najmłodszych (25 i 26 grudnia)

Relaks i udogodnienia

nielimitowany dostęp do Centrum Wellness: basen, sauny i siłownia

Kids Club



Uroczysta kolacja wigilijna

24 grudnia

menu serwowane

PRZYSTAWKA

wędzony turbot bałtycki
seler / gruszka marynowana /
czerwony kawior / jajko przepiórcze

lub

pierogi z sarniną i borowikami
topinambur / boczniaki /
wędzona śliwka / jarmuż

ZUPA

velouté z wędzonego węgorza
faworek z karpia z marynowanym jabłkiem

lub

barszcz z pieczonych buraków i kiszonej żurawiny
tartaletka z kiszoną kapustą i czarną truflą

DANIE GŁÓWNE

filet z sandacza
purée z pietruszki / palony por /
kiszona śliwka / beurre blanc z estragonem

lub

polędwica jagnięca
mus z topinamburu / smardze /
marynowany burak / demi glace pieprzowy

DESER

piernik kasztelański
powidła śliwkowe / orzechy / ciemna czekolada

kompot z suszonych owoców / kawa / herbata / woda
wliczone w cenę menu



Uroczysta kolacja wigilijna

24 grudnia

menu serwowane - wegańskie

PRZYSTAWKA

terriner z pieczonego selera i gruszek
mus z białej fasoli / żurawina / prażone pestki

ZUPA

velouté z topinamburu i pora
oliwa ziołowa / chipsy z pora

DANIE GŁÓWNE

pithivier warzywny z grzybami, kasztanami i kapustą
sos z pieczonych warzyw / puree z pietruszki / brukselka

DESER

piernik kasztelański
powidła śliwkowe / orzechy / ciemna czekolada



Uroczysta kolacja wigilijna

24 grudnia

menu serwowane - dziecięce

PRZYSTAWKA

pierogi z ziemniakami i parmezanem
chrust ziemniaczany / emulsja śmietankowa

ZUPA

krem z pieczonych pomidorów z grzankami

DANIE GŁÓWNE

pulpeciki cielęce w ciemnym sosie
ziemniaki puree/ groszek cukrowy/ kalafior romanesco

lub

kotleciki z dorsza w chrupiącej panierce
ziemniaki puree/ groszek cukrowy/ kalafior romanesco

DESER

piernik kasztelański
powidła śliwkowe / orzechy / ciemna czekolada



Pierwszy dzień Świąt

25 grudnia

menu bufetowe & tradycja pieczystego: szlachetny drób

BUFET CIEPŁY

zupa grzybowa z suszonych borowików

łazanki / kwaśna śmietana / majeranek

barszcz czerwony

bułeczki z kapustą i grzybami

pieczona perliczka

sos z pieczonych jabłek / tymianek

udo z kaczki confit

sos pomarańczowy, majeranek

pieczona karkówka z dzika

sos własny / pieczony korzeń pietruszki

pstrąg kaszubski

sos szafranowy / koper

jesiotr pieczony

sos cytrynowy / zioła

pierogi z gęsiną

sos grzybowy / majeranek

kasza pęczak z pieczonymi warzywami korzeniowymi

olej z lubczyku / natka pietruszki

maślane purée ziemniaczane

palone masło / szczypiorek



Pierwszy dzień Świąt

25 grudnia

menu bufetowe

BUFET ZIMNY

śledź po kaszubsku

cebula / rodzynki / olej lniany

wędzony karp

chrzan / jabłko / koperek

terrina z dzika

śliwka / pistacja / musztarda

wędzona pierś z kaczki

pomidorki cherry / rukola / wiśnie

sałatka z kaszy gryczanej

pieczony korzeń pietruszki / ogórek kiszony / koperek

wybór regionalnych serów

dodatki sezonowe / konfitury / orzechy

wybór tradycyjnych wędzonek regionalnych

dodatki sezonowe / musztarda / chrzan



Pierwszy dzień Świąt

25 grudnia

menu bufetowe

BUFET SŁODKI

sernik z białą czekoladą

piernik z powidłami śliwkowymi

miodownik

selekcja świeżych owoców

woda / kawa / herbata

wliczone w cenę menu



Drugi dzień Świąt

26 grudnia

menu bufetowe & powitalna ostryga w wybranej odsłonie

BUFET CIEPŁY

francuska zupa cebulowa

gratinée / gruyère

bisque z krewetek i pomidorów

estragon / crème fraîche

dorsz à la provençale

pomidor / oliwki / fenkuł / zioła prowansalskie

pieczony okoń morski

sos beurre blanc / cytryna / zioła

mule w sosie śmietanowym

białe wino / por / natka pietruszki

policzki wieprzowe po francusku

sos cydrowo-musztardowy / tymianek

wołowina duszona w czerwonym winie

pancetta / cebulka perłowa / marchew

pierogi z kaczką i pomarańczą

majeranek / sos z pieczonej cebuli

ratatouille

pieczone warzywa / zioła prowansalskie

gratin dauphinois

ziemniaki / śmietanka / czosnek



Drugi dzień Świąt

26 grudnia

menu bufetowe

BUFET ZIMNY

terrina z łososia i szpinaku

cytryna / koper / crème fraîche

wędzone krewetki

jabłko / seler / koper włoski

tatar z tuńczyka

guacamole / marynowany ogórek / limonka

galantyna z kurczaka zagrodowego

pistacje / suszona morela / estragon

pâté z kacznej wątróbki

wiśnie / pistacje / brioche

salade niçoise

tuńczyk / jajko przepiórcze / fasolka szparagowa / oliwki / pomidor



Drugi dzień Świąt

26 grudnia

menu bufetowe

BUFET SŁODKI

bûche de Noël

éclair z gorzką czekoladą i pomarańczami

crème brûlée z truskawkami

selekcja świeżych owoców

woda / kawa / herbata

wliczone w cenę menu



Warunki rezerwacji

W celu dokonania rezerwacji wymagany jest numer karty kredytowej wraz z datą ważności w dniu dokonania rezerwacji.

Modyfikacja bądź anulowanie rezerwacji są możliwe do **30.11.2026, godziny 18:00** czasu lokalnego. Po tym terminie karta zostanie obciążona całkowitą kwotą dokonanej rezerwacji.

W przypadku anulowania bądź niewykorzystania rezerwacji po tym terminie hotel obciąży Gościa całkowitym kosztem rezerwacji.

W przypadku niewykorzystania rezerwacji do godziny 12:00 następnego dnia, rezerwacja zostanie anulowana, a Gość obciążony całkowitym kosztem rezerwacji bez możliwości zwrotu przedpłaty.



Warunki rezerwacji

Świąteczny pobyt z rodziną: Boże Narodzenie to czas bliskości i wyjątkowych chwil z najbliższymi. Aby zapewnić Państwu rodzinie pełen komfort i przestrzeń do wypoczynku, zakwaterowanie z dziećmi oferujemy w pokojach i apartamentach wyposażonych w wygodną rozkładaną sofę, dostępnych w kategoriach: *Luxury, Magnifique, Junior* oraz *Prestige*.

Warunki pobytu dzieci:

Dzieci do ukończenia 12. roku życia: 995 PLN / pobyt / dziecko

Dzieci powyżej 12 lat (oraz dodatkowe osoby dorosłe): 2 645 PLN / pobyt / osoba

Święta z pupilem: Wiemy, że czworonogi to pełnoprawni członkowie rodziny, a Święta bez nich nie są takie same. Serdecznie zapraszamy do przyjazdu z Państwa pupilami.
Koszt pobytu zwierzęcia wynosi 135 PLN / dobę.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w ofercie Pakietu Świątecznego.

Powyższa oferta nie jest potwierdzeniem rezerwacji oraz jest ograniczona czasowo w zależności od dostępności pokoi.



S O F I T E L

GRAND SOPOT

W razie dodatkowych pytań zespół naszych ambasadorów pozostaje do Państwa dyspozycji:

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

Powstańców Warszawy 12/14
81-718 Sopot

www.sofitelgrandsopot.com

