

Powitaj Nowy Rok w Sheraton Sopot



Świętuj Nowy Rok nad morzem

Spędź sylwestrową noc na Balu z widokiem na molo bądź delektuj się śródziemnomorskimi specjałami podczas eleganckiej kolacji w Restauracji Wave.

Zapraszamy do zapoznania się z poniższymi ofertami.

Zarezerwuj już dziś:
tel. +48 58 767 16 70
konferencje.sopot@sheraton.com
www.sheratonsopot.pl

Pobyty sylwestrowy z balem



Powitaj Nowy Rok w hotelu tuż przy plaży, zrelaksuj się w naszym Spa i ciesz się pysznymi daniami!

Skorzystaj z pakietu sylwestrowego, który zawiera:

- 2 lub 3 noclegi ze śniadaniem (w zależności od wybranego pakietu)
- Bal Sylwestrowy w salach Baltic Panorama i Marco Polo w godz. 20:00 – 04:00
- Całodzienny dostęp do Spa Experience, basenu i siłowni

Pakiet pobytowy
od 3868 PLN / 2 osoby

Menu Sylwestrowe

Zimny bufet rybny

- Ceviche z dorsza, sos z limonki i granata
- Małże nowozelandzkie z salsą z mango, chilli i kolendry
- Krewetki z prażonym sezamem i świeżą kolendrą
- Halibut z hotelowej wędzarni podany na chrupiącej sałacie z marynowanymi kurkami
- Tatar z podwędzanej troci, konfitura z cebuli
- Opiekany łosoś, marynowany w trawie cytrynowej, salsa z kwaszonej gruszki

Zimny bufet mięsny

- Podwędzane kaczki piersi z kwaszonymi warzywami
- Carpaccio wołowe z marynowanymi grzybami, sałatka z rukoli i parmezanu
- Szynka parmeńska z grillowanym ananasem
- Rostbef wołowy z grillowanymi szparagami
- Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka i kaparów
- Pasztet z gęsi z galaretką jabłkową

Zimny bufet wegetariański

- Terrina z koziego sera z pudrem oliwkowym
- Tarta z grillowanymi karczochami i smażonymi podgrzybkami
- Grillowany oscypek w emulsji pomarańczowej
- Plastry pieczonego buraka z konfiturą z malin i kozim serem
- Hummus z zielonych warzyw

Sałatki

- Sałatka z pieczoną wołowiną, rukolą, pomidorkami cherry i parmezanem
- Sałatka z kozim serem, piklowanymi burakami i karmelizowaną gruszką
- Sałatka taboulé z ogórkiem, papryką i świeżą miętą
- Sałatka z młodego szpinaku, suszonych pomidorów i karmelizowanych fig
- Pomidory z mozzarellą i grillowanym bakłażanem

Zupa

- Hiszpańska zupa z owocami morza

Menu Sylwestrowe

Dania gorące

- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z warzywami
- Kacze udo confit z sosem figowym
- Grillowany dorsz z pomidorami i chorizo
- Fasolka szparagowa z oliwą czosnkową
- Duszone warzywa śródziemnomorskie z szalotkami i pieczonymi pomidorami
- Gratina ziemniaczana zapiekana z parmezanem
- Lasagne z grillowanymi warzywami w sosie z pieczonych pomidorów i świeżej bazylii

Stacja z ostrygami

- Ostrygi z sosem limonkowym z chilli, truskawką i marakują

Stacja orientalna

- Zupa tom yum z kurczakiem
- Kurczak w czerwonym curry z mleczkiem kokosowym, ryż jaśminowy

Stacja polska

- Żurek na gęsinie
- Pierogi z kaczką z sosem żurawinowym

Stacja live cooking

- Makaron tagliolini z owocami morza

Menu Sylwestrowe

Desery

- Tort kokosowy, chutney z ananasa, krem marakuja
- Tort czekoladowy, galaretka porzeczkowa, krem porzeczkowy
- Tort miodowy, cynamonowe crème brûlée, biszkopt bezglutenowy
- Sernik pieczony na maślanym spodzie
- Sernik kawowy
- Tarta czekoladowa z malinami
- Mus z białej czekolady, krem malinowy, jasny biszkopt
- Mus pistacjowy, krem z owoców leśnych, biszkopt czekoladowy
- Brownie bezglutenowe
- Waniliowe crème brûlée
- Czekoladowa panna cotta z sosem waniliowym
- Fontanna czekoladowa z owocami
- Makaroniki i trufle

Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe
- Powitalny kieliszek wina musującego
- Kieliszek wina musującego o północy

Pobyty sylwestrowy z kolacją



Powitaj Nowy Rok w hotelu tuż przy plaży, zrelaksuj się w naszym Spa i ciesz się pysznymi daniami!

Skorzystaj z pakietu sylwestrowego, który zawiera:

- 2 lub 3 noclegi ze śniadaniem (w zależności od wybranego pakietu)
- Kolację Sylwestrową w Restauracji Wave w godz. 18:00 – 23:00
- Całodzienny dostęp do Spa Experience, basenu i siłowni

Pakiet pobytowy
od 3468 PLN / 2 osoby

Menu Sylwestrowe

Bufet zimny

- Małże nowozelandzkie w hiszpańskim sosie paprykowym
- Kwaszony w soku z ogórka łosoś z sałatką ze szpinaku i kurek
- Kalmary z kaszanką i chorizo
- Krewetki w sosie Romesco
- Podwędzany halibut, konfitura z jabłek i pomidorów
- Torta rustica Reggiana
- Grillowana cukinia z musem z bazylii i suszonych pomidorów
- Pieczona pierś z indyka, młoda sałata rzymska, pomidorki cherry i sos z białego wina z tuńczykiem
- Szyńka parmeńska z grillowanym ananasem
- Wybór włoskich serów z winogronami, karmelizowanymi orzechami i konfiturami
- Suszone i dojrzewające wędliny
- Hummus z zielonych warzyw
- Carpaccio wołowe z płatkami parmezanu i sałatką z leśnych grzybów

Sałatki

- Młoda rzymska sałata z grillowanym kurczakiem, pieczonymi pomidorami i serem grana padano
- Sałatka taboulé z ogórkiem, papryką i świeżą miętą
- Sałatka z ośmiornicy i ziemniaków
- Sałatka z mozzarellą, pomidorami wiśniowymi i grillowanym bakłażanem
- Sałatka z kozim serem, piklowanymi burakami i karmelizowaną gruszką

Stacja z ostrygami

- Świeże ostrygi z dresingami
- Paella z kurczakiem, chorizo i pomidorami

Stacja grill

- Łosoś z sosem maślano-cytrynowym
- Rostbef, sos demi-glace

Menu Sylwestrowe

Zupy

- Zupa rybna z małżami
- Zupa cebulowa

Dania gorące

- Grillowany dorsz z porem, suszonymi pomidorami i karczochami
- Kotleciki z cielęciną w sosie pomidorowym z oliwkami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie quattro formaggi
- Pieczone warzywa z oliwą ziołową
- Lasagne z pieczoną papryką, szpinakiem i grillowaną cukinią
- Gnocchi z masłem szałwiowym

Desery

- Tort kokosowy, chutney z ananasa, krem marakuja
- Tort czekoladowy, galaretkę porzeczkowa, krem porzeczkowy
- Tort miodowy, cynamonowe crème brûlée, biszkopt bezglutenowy
- Sernik pieczony na maślanym spodzie
- Sernik kawowy
- Tarta czekoladowa z malinami
- Mus z białej czekolady, krem malinowy, jasny biszkopt
- Mus pistacjowy, krem z owoców leśnych, biszkopt czekoladowy
- Brownie bezglutenowe
- Crème brûlée waniliowe
- Panna cotta czekoladowa z sosem waniliowym
- Makaroniki
- Trufle

Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe
- Powitalny kieliszek wina musującego