



SHERATON
Sopot Hotel

Święta Bożego Narodzenia w nadmorskim klimacie



Poczuj magię Świąt nad morzem

Spędź rodzinne Święta Bożego Narodzenia w hotelu przy samej plaży, rozkoszuj się wyjątkowymi chwilami w gronie najbliższych, a my zatroszczymy się o Was.

Świąteczny pakiet pobytowy obejmuje:

- 2 lub 3 noclegi – w zależności od wybranego pakietu
- Świąteczne śniadania
- Kolację wigilijną i świąteczny brunch I Dnia Świąt
- Słodki upominek na powitanie
- Całodzienny dostęp do strefy basenowej, saun i hydropoolu
- 10% zniżki w SPA na zabiegi oraz masaże

Pakiet świąteczny
od 3800 zł za dwie osoby

Zarezerwuj już dziś:

58 767 16 00

reservation.sopot@sheraton.com

www.sheratonsopot.pl

Świąteczne Menu

Kolacja wigilijna 17:00 – 21:00

Sala Baltic Panorama oraz sala Marco Polo

Bufet zimny

- Łosoś wędzony z domowej wędzarni, dresing pomarańczowo-miodowy
- Gotowany pstrąg w galaretkę z trawą cytrynową i kafirem
- Tatar z matiasa z szalotką i koprem, ogórek małosolny i kwaszona czerwona cebula
- Śledzie z konfiturą z czerwonej cebuli i pieczonych pomidorów
- Smażony śledź w zalewie octowej
- Quiche z wędzoną makrelą i karczochami
- Terrina z policzków wieprzowych z marynowanymi kurkami
- Pasztet z kaczki z suszonymi śliwkami
- Indyk sous vide podwędzany drzewem bukowym z dodatkiem olchy z salsą z mango i marakują
- Pâté z wątróbki drobiowej z konfiturą jabłkową z rozmarynem
- Wolno gotowany schab z sosem z tuńczyka i kaparów
- Pasztet z warzywami i karmelizowanymi orzechami
- Wybór wędzonych mięs i kiełbas z hotelowej wędzarni
- Pieczona rolada z boczku z sosem chrzanowym z żurawiną
- Ceviche z bałtyckiego dorsza z owocem jałowca i oliwą koperkową
- Karp z warzywami w galaretkę koperkowej

Sałatki

- Sałatka z pieczonych buraków z kaszubskim kozim serem i karmelizowaną gruszką
- Sałatka ziemniaczana z matiasem, ogórkiem i prażoną cebulą
- Świeże sałaty z wędzoną kaczką i piklowaną gruszką
- Sałatka z kaszy jęczmiennej z warzywami i miętą
- Sałatka z wędzonym łososiem, brokułem i suszonymi pomidorami

Zupy

- Barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami
- Kaszubska zupa grzybowa z podwędzaną śmietaną

Bufet gorący

- Smażony karp z sosem śmietanowym i bakaliami
- Duszony sandacz z leśnymi grzybami
- Pieczona kaczka z karmelizowanymi jabłkami i sosem żurawinowym
- Polędwiczki wieprzowe z sosem tymiankowym
- Tradycyjna kiszona kapusta ze śliwką i suszonymi grzybami
- Buraki pieczone z kaszubskim miodem i pomarańczami
- Ziemniaki zapiekane z czosnkiem i ziołami
- Pierogi z kaczką i żurawiną
- Pierogi z kapustą i grzybami

Desery

- Tort piernikowy na bazie mlecznej czekolady z konfiturą pomarańczową z nutą goździków
- Pieczony sernik na maślanym spodzie z kremem cynamonowym
- Tarta czekoladowa z figami macerowanymi w rumie
- Makowiec z bakaliami na maślanym spodzie z kruszonką
- Keks z kandyzowanymi owocami
- Piernik z miodem i bakaliami w polewie czekoladowej
- Pomarańczowe crème brûlée
- Duo czekoladowe z musem pralinowym, musem z białej czekolady i skórką pomarańczową

Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe
- Wino musujące
- Świąteczny kompot z owoców suszonych

Świąteczne Menu

Brunch I Dzień Świąt 13:30 – 17:30

Sala Baltic Panorama oraz sala Marco Polo

Bufet zimny rybny

- Galaretką z pstrąga
- Łosoś kwaszony w soku z kiszonych ogórków, majonez koperkowy
- Tatar z śledzia z kwaśną śmietaną, kaparami i ceviche z cebulki
- Marynowane krewetki

Bufet zimny mięsny

- Wędzone mięsa i kiełbasy z hotelowej wędzarni, mus żurawinowy
- Pieczony rostbef z grzybami i oliwą truflową
- Wędzona kaczka z konfiturą z owoców leśnych
- Pâté z wątróbki drobiowej

Bufet zimny wegetariański

- Terrina z koziego sera i żurawiny
- Grillowane karczochy z suszonymi pomidorami i pecorino toscano
- Kolorowe pomidorki z mozzarellą i ziołowymi grzankami
- Marynowane boczniki po żydowsku

Sałatki

- Sałatka Cezar z kurczakiem i grzanką ziołową
- Sałatka z wątróbką z dorsza i piklami
- Sałatka z cytrusami, szparagami, truskawką i serem gorgonzola
- Mix chrupiących sałat z grillowaną makrelą, granatem i groszkiem cukrowym
- Bufet sałat z dodatkami

Sery

- Deska serów regionalnych

Zupy

- Kremowa zupa grzybowa z lanymi kluseczkami
- Domowy rosół z gęsiną i kaczką z makaronem i warzywami

Dania gorące

- Wolno pieczony udziec z indyka z dodatkiem świeżych ziół w sosie z czerwonego wina
- Policzki wieprzowe duszone na kapuście kiszonej z suszonymi owocami i pomarańczą
- Ryba morska z grilla w sosie agrestowo - maślanym z prażonym migdałem
- Warzywne ragout z dynią, czerwoną soczewicą w sosie pomidorowym z figą
- Gotowana brukselka z fasolką szparagową, masłem ziołowym i prażonym boczkiem
- Kremowe purée ziemniaczano - chrzanowe z koperkiem
- Pieczeń wieprzowa z pomarańczą, goździkiem i miodem kaszubskim
- Pierogi ze szpinakiem i fetą, pierogi z łososiem
- Mule i krewetki marynowane na ostro w białym winie

Desery

- Tort makowy z śliwką w czerwonym winie i musem z mlecznej czekolady
- Makowiec z bakaliami na kruchym maślanym spodzie z kruszonką
- Sernik kawowy na spodzie z herbatników
- Sernik pieczony na maślanym spodzie i skórką pomarańczową
- Babka marmurkowa w polewie czekoladowej, posypana bakaliami
- Keksz kandyzowanymi owocami
- Piernik z miodem i bakaliami w polewie czekoladowej
- Korzenne crème brûlée
- Mus z białej czekolady, krem cynamonowy, konfitura pomarańczowa z nutą goździka
- Panna cotta piernikowa z sosem kardamonowym
- Mus pistacjowy, owoce leśne, rolada bezglutenowa

Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe