



PIERWSZA KOMUNIA

W SOFITEL GRAND SOPOT

PIERWSZA KOMUNIA W SOPOCIE



MENU I

PRZYSTAWKA:

Plastry kaczki z sałatą z pomidorów i marynowanych śliwek oraz pesto z orzechów włoskich i rukoli

ZUPA:

Krem z białych warzyw z mlekiem kokosowym i cieciorą

DANIE GŁÓWNE:

Pierś z perliczki z ziemniakami gratin, marchewką karmelizowaną i sosem tymiankowym

DESER:

Sernik z białą czekoladą i sosem malinowym

Cena: 210 PLN od osoby

MENU DLA DZIECI:

Krem z białych warzyw

Filet z dorsza panierowany z groszkiem cukrowym i frytkami

Lody waniliowe z borówkami

Cena: 95 od osoby

PIERWSZA KOMUNIA W SOPOCIE



MENU II

PRZYSTAWKA:

Wędzony matias na sałatce z ziemniaków z jajkiem
przepiórczym i marynowanymi patisonami

ZUPA:

Krem borowikowy z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE:

Polędwiczka cielęca w sosie szatwiowym, młodymi
ziemniakami i zielonymi warzywami

DESER:

Tarta czekoladowa z wiśniami, pudrem z białej
czekolady i lodami waniliowymi

Cena: 225 PLN od osoby

MENU DLA DZIECI:

Krem z zielonego groszku
Polędwiczki z kurczaka z młodymi ziemniakami
i marchwią
Wybór lodów z owocami i bitą śmietaną

Cena: 95 PLN brutto od osoby

PIERWSZA KOMUNIA W SOPOCIE



MENU III

PRZYSTAWKA:

Tatar z tuńczyka z musem awokado,
kompresowanym ogórkiem, piklowaną cebulką
i solirodem

ZUPA:

Krem z zielonych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Filet z kaczki z karmelizowaną marchewką, musem
z czerwonej kapusty, ziemniakami z masłem
pomarańczowym oraz sosem balsamicznym

Filet z Halibuta z grillowaną cukinią, puree
z zielonego groszku z miętą, pieczonymi
ziemniakami oraz sosem szafranowym

DESER:

Tarta z gruszką w winie, musem waniliowym,
galaretką gruszkowa z cynamonem oraz
karmelizowanymi orzechami

Cena: 280 PLN od osoby

MENU DLA DZIECI:

Krem z zielonych warzyw z prażonymi
migdałami

Łosoś z purée ziemniaczanym z groszkiem
cukrowym

Selekcja lodów z malinami i paloną czekoladą

Cena: 95 PLN od osoby

PIERWSZA KOMUNIA W SOPOCIE



MENU BUFETOWE

BUFET ZIMNY:

Sałata z grillowanych warzyw z parmezanem i oliwą
z suszonych pomidorów
Sałata z wędzonym pstrągiem i ogórkiem kartuskim
Wybór wędlin regionalnych z piklami
Wybór francuskich i polskich serów
Sałatka owocowa z miodem i miętą

BUFET GORĄCY:

Pierś kurczaka kukurydzianego z sosem pesto
Polędwica z dorsza w sosie kaparowym
Warzywa korzeniowe w emulsji maślanej
Ryż z warzywami
Pieczone ziemniaki z tymiankiem

Cena: 180 PLN od osoby
Bufet uzupełniany do 3 h.
Dopłata do kolejnej godziny: 42 PLN od osoby

TORT:

Wyśmienity tort przygotowany według
indywidualnych preferencji o dowolnym
kształcie, kolorze i smaku

Cena: od 35 PLN brutto od osoby

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

KARINA DUCZMAL

Sales Manager

karina.duczmal@sofitel.com

T. (+48) 58 520 60 37 – M. (+48) 662 182 459

JOANNA REMBOWSKA

Magnifique Meeting Planner

joanna.rembowska@sofitel.com

T. + (48) 58 520 60 44 - M. + (48) 662 188 491



SOFITEL GRAND SOPOT

POWSTAŃCÓW WARSZAWY 12/14, 81-718 SOPOT, POLAND
TEL.: 58 520 60 60, H3419@SOFITEL.COM
WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM