



OFERTA
WESELNA



SOFITEL
GRAND SOPOT

OFERTA OBEJMUJE



- Wynajem Sali Balowej:
 - ustawienie bankietowe z parkietem: 120 osób (12 stołów 10-osobowych) lub ustawienie kabaretowe z parkietem: 96 osób (12 stołów 8-osobowych)
 - stoły elegancko nakryte białymi obrusami
 - podstawowe dekoracje kwiatowe
 - krzesła w białych pokrowcach
 - bufety oraz stoliki koktajlowe z czarnymi nakryciami
 - rzutnik, ekran, nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe
- Serwowane 4-daniowe menu
- Obfity bufet uzupełniany do 3 godzin (zimny, ciepły, słodki)
- Menu dla dzieci
- Degustację wybranego menu dla 2 osób minimum miesiąc przed uroczystością
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Wynajem foyer z wyjściem na taras z widokiem na morze
- Możliwość wykonania sesji zdjęciowej w ogrodzie hotelu Sofitel Grand Sopot
- Opiekę doświadczonego maqnifique meeting planner'a
- Czas trwania wydarzenia zagwarantowany jest do godziny 3:00
- Bezpłatny nocleg dla Pary Młodej w noc poślubną w Apartamencie



WESĘLE STAROPOLSKIE

MENU I

Menu serwowane

- Zapiekany ser kozi z sałatką z cukinii, groszku cukrowego oraz pieczonego buraka
- Krem z borowików z grzanką truflową
- Piersz z kaczki 59°C z sosem malinowo-balsamicznym, ziemniakami gratin, musem z groszku oraz karmelizowanymi marchewkami
- Sernik limonkowy z truskawkami oraz cukrem fiołkowym

Bufet zimny

- Łosoś wędzony z musem chrzanowym i grzankami ziołowymi
- Dorsz marynowany z kaparami oraz oliwą porową
- Śledź z musem z czerwonej cebuli
- Schab duszony na sałatce z suszonych śliwek i pomidorów
- Karkówka pieczona z musem chrzanowym i piklami
- Sałatka z warzywami grillowanymi i pestkami dyni
- Sałata z pomidorami, serem podpuszczkowym i ziołami
- Marynaty (warzywa i grzyby), ogórki kiszone
- Chrupiące pieczywo (3 rodzaje)
- Masło smakowe (3 rodzaje)

Bufet gorący

- Barszcz biały z kielbasą
- Filet z dorsza z sosem szczypiorkowym
- Łosoś pieczony z sosem cytrynowym
- Kurczak w sosie lazurkowym z boczkiem
- Karkówka pieczona w sosie grzybowym
- Kopytka z pesto pietruszkowym
- Pieczone warzywa korzeniowe z tymiankiem
- Ziemniaki zapiekane z majerankiem

Bufet słodki

- Ciasto miodowe z musem jogurtowym
- Sernik staropolski z jagodami
- Ciasto czekoladowe z orzechami i malinami
- Sałatka owocowa z sosem z czarnego bzu

CENA MENU

490 PLN brutto od osoby

Bufet uzupełniany do 3 godzin

Dopłata do następnej godziny: 49 PLN brutto od osoby



WESĘLE STAROPOLSKIE

MENU II

Menu serwowane

- Plastry wędzonej kaczki na sałatce z groszku, marynowanej dyni oraz galaretki malinowej
- Krem z cukinii z cynamonem i pianą wiśniową
- Comber z jelenia w szynce dojrzewającej z ziemniakiem truflowym, musem z topinamburu, kalafiorem romanesco oraz gruszką marynowaną w winie
- Tarta podwójnie czekoladowa z truskawkami, lodami waniliowymi i płatkami złota

Bufet zimny

- Węgorz wędzony z ogórkami kartuskimi i musem chrzanowym
- Łosoś marynowany z sosem miodowo-musztardowym
- Śledź z remuladą jajeczną i grzanką razową
- Szynka pieczona w ziołach z piklami
- Terrina z kaczki z musem malinowym
- Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym
- Sałatka z młodych ziół z grillowaną gruszką i burakami
- Marynaty (warzywa i grzyby), ogórki kiszzone
- Chrupiące pieczywo (3 rodzaje)
- Masło smakowe (3 rodzaje)

Bufet gorący

- Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z krokietem
- Polędwica z dorsza z sosem szafranowym
- Łosoś w sosie cytrynowym ze szpinakiem
- Gulasz z dzika z borowikami i rozmarynem
- Kurczak kukurydziany pieczony w klarowanym maśle
- Kluski śląskie z okrasą i pietruszką
- Warzywa z emulsji maślanej
- Ziemniaki pieczone z papryką i tymiankiem

Bufet słodki

- Sernik staropolski z jagodami
- Szarlotka z cynamonem
- Ciasto czekoladowe z malinami
- Ciasto marchewkowe z kruszoną bezą

CENA MENU

530 PLN brutto od osoby

Bufet uzupełniany do 3 godzin

Dopłata do następnej godziny: 53 PLN brutto od osoby



WESĘLE WE FRANCUSKIM STYLU

MENU I

Menu serwowane

- Pescaccio z łososia z duszoną w ziołach ośmiornicą oraz sałatką z kaparów i marynowanych patisonów
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Perliczka sous vide z polentą szafranową, musem morelowym, żółtymi burakami oraz karmelizowaną marchewką
- Tarta cytrynowa z beżą fiołkową i malinami

Bufet zimny

- Sałatka z tuńczyka z jajkiem przepiórczym
- Wędzony halibut z sałatką z pikli
- Szyńka duszona z ziołami i musem grzybowym
- Plastry kaczki z pomarańczami z musem z marchwi
- Sałatka z pieczoną wołowiną i serem pleśniowym
- Sałatka z serem kozim, fasolą, pomidorami i czerwoną cebulą
- Sałatka z grillowanymi warzywami i orzechami
- Marynaty (warzywa i grzyby), suszone pomidory, oliwki
- Chrupiące pieczywo (3 rodzaje)
- Masło smakowe (3 rodzaje)

Bufet gorący

- Krem z brokułów z płatkami migdałowymi
- Filet z dorsza z sosem cytrynowym z kaparami
- Łosoś zapiekany w pieprzu cytrynowym ze szpinakiem i pomidorami
- Wołowina duszona w czerwonym winie z rozmarynem
- Kurczak kukurydziany w sosie pomidorowym
- Zielone warzywa w emulsji maślanej
- Ziemniaki zapiekane z ziołami prowansalskimi
- Ryż szafranowy z warzywami

Bufet słodki

- Mus z białej czekolady z sosem z passiflory
- Crème brûlée z truskawkami
- Minitarta z gruszkami i kremem waniliowym
- Ciasto kokosowe z musem malinowym

CENA MENU

490 PLN brutto od osoby

Bufet uzupełniany do 3 godzin

Dopłata do następnej godziny: 49 PLN brutto od osoby



WESĘLE WE FRANCUSKIM STYLU

MENU II

Menu serwowane

- Terrina z foie gras z galaretką malinową, palonymi pomidorami, brioszką i płatkami złota
- Krem cebulowy z białym winem
- Halibut pieczony z sosem szafranowym, słodkim ziemniakiem i zielonymi warzywami oraz czarnymi oliwkami
- Mus mango z marakują, białą czekoladą i truskawkami

Bufet zimny

- Ser kozi zapiekany na sałatce z palonych pomidorów i malin
- Pâte z perliczki z musem morelowym i marynowaną dynią
- Szynka duszona z jabłkami i miodem
- Plastry wędzonego łososia z sosem musztardowym
- Sałatka nicejska z tuńczykiem marynowanym i jajkiem przepiórczym
- Sałata z młodymi warzywami, pieczonym jabłkiem i kasztanami
- Wybór serów francuskich z owocami
- Marynaty (warzywa i grzyby), suszone pomidory, oliwki
- Chrupiące pieczywo (3 rodzaje)
- Masło smakowe (3 rodzaje)

Bufet gorący

- Consommé cielęce z marchewką i makaronem
- Krem borowikowy z oliwą truflową
- Polędwica z dorsza w sosie z białego wina
- Łosoś w sosie cytrynowym z kaparami
- Coq au vin z kurczaka zagrodowego
- Wołowina po burgundzku
- Warzywa w emulsji maślanej z ziołami
- Ziemniaki pieczone z wędzoną papryką i tymiankiem
- Ryż szafranowy z warzywami

Bufet słodki

- Tarta z musem serowym i figami
- Crème brûlée z truskawkami
- Eklery z musem śmietankowym
- Mus czekoladowy z wiśniami

CENA MENU

530 PLN brutto od osoby

Bufet uzupełniany do 3 godzin

Dopłata do następnej godziny: 53 PLN brutto od osoby



MENU SERWOWANE PO PÓŁNOCY

- Zupa gulaszowa **50 PLN brutto od osoby**
- Żurek staropolski **50 PLN brutto od osoby**
- Boeuf stroganow **60 PLN brutto od osoby**
- Rosół staropolski z makaronem **40 PLN brutto od osoby**
- Minestrone z pieczonymi pomidorami **40 PLN brutto od osoby**
- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym **40 PLN brutto od osoby**



MENU DLA DZIECI

Zupy

- Krem pomidorowy
- Krem z zielonego groszku
- Tradycyjny rosół z makaronem

Dania główne

- Filet z dorsza panierowany z groszkiem i frytkami
- Polędwiczki z kurczaka panierowane z frytkami i warzywami z wody
- Pierś z kurczaka sous vide z młodymi ziemniakami i marchewką

Desery

- Wybór lodów z owocami
- Sałatka owocowa z czekoladą
- Ciastko czekoladowe z malinami

CENA MENU

95 PLN brutto od osoby

Zupa, danie główne i deser – ten sam zestaw dla wszystkich dzieci



MENU KOKTAJLOWE

Koktajl polski

- Śledź bałtycki na sałatce ziemniaczanej
- Dorsz w occie z piklami
- Plastry pieczonej kaczki z malinami
- Wołowina z plackiem gryczanym
- Wędzony węgorz z musem chrzanowym
- Placki ziemniaczane z kurkami
- Miniszarlotka
- Sernik z rodzynkami
- Truskawki z musem śmietanowym

Koktajl francuski

- Brie z winogronem na rukoli
- Mus z foie gras z malinami
- Wędzony halibut z musztardą francuską i miodem
- Roquefort z suszonymi owocami
- Ratatuj z tymiankiem
- Wołowina duszona w czerwonym winie
- Minipavlova
- Mini-mille-feuille
- Pomarańcze z czekoladą

CENA MENU 15 PLN brutto/porcja

Koktajl powitalny: minimum 6 porcji (maksymalnie 45 min): 90 PLN od osoby

LIVE COOKING STATION

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| • Z szynką duszoną | 60 PLN |
| • Z pieczeńią z dziczyzny | 75 PLN |
| • Włoska z makaronami i owocami morza | 95 PLN |
| • Stacja z polędwicą wellington | 85 PLN |
| • Z ostrygami | 70 PLN |
| • Z mulami | 65 PLN |

Ceny brutto od osoby przy założeniu uroczystości na co najmniej 50 Gości. Czas trwania: 2 godziny



Z myślą o komforcie pobytu naszych pozostałych Gości, przy wyborze tego historycznego budynku na huczne przyjęcie wraz z rezerwacją Sali Balowej wymagamy również wynajęcia pokoi, znajdujących się nad salą. Ceny pokoi uzależnione są od konkretnego terminu i stanowią uśrednioną cenę pokoi o różnych standardach, jakie znajdują się nad Salą Balową (od pokoju Classic po apartament Prestige).

Minimalny czas pobytu to 2 noce.



USŁUGI DODATKOWO PŁATNE*:

- przedłużenie wesela: 2000 PLN za każdą rozpoczętą godzinę
- opłata korkowa w przypadku chęci przyniesienia własnego alkoholu: **80 PLN/butelka 0,75**
- tort; własny tort: opłata tortowa **15 PLN od osoby**
- dodatkowy barman: **500 PLN**
- scena 5x2 m: **700 PLN**
- parking dla Gości: **10 PLN/h**
- oświetlenie sali (wycena indywidualna)
- winietki imienne, plan stołów i spersonalizowane serwetki (wycena indywidualna)
- opiekunka dla dzieci (wycena indywidualna)

Wynajem ogrodu z widokiem na morze na ceremonię zaślubin: **4000 PLN**

(Cena wyłącznie za wynajem powierzchni ogrodu. W cenę nie są wliczone krzesła dla Gości oraz dekoracja pergoli)

* Ceny brutto





SOFITEL
GRAND SOPOT

POWSTAŃCÓW WARSZAWY 12/14 – 81-718 SOPOT – POLSKA
TEL. +48 58 520 60 00 – HOTEL.GRAND@SOFITEL.COM
WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM