

ŚWIĄTECZNA KOLACJA W SOFITEL GRAND SOPOT



Zapraszamy do celebrowania Bożego Narodzenia w Sofitel Grand Sopot w ciepłym i czarującym klimacie. Przygotowaliśmy dla Państwa świąteczno-noworoczną ofertę, która sprawi, że te święta będą Magnifique.

Nasza Sala Balowa oraz restauracja Grand Blue to idealne przestrzenie na organizację świątecznego przyjęcia. Bożonarodzeniowe dekoracje i eleganckie stoły doskonale współgrają z wysokim sufitem oraz zdobionymi żyrandolami.

OFERTA OBEJMUJE

- wynajem miejsca w restauracji Grand Blue bądź Sali Balowej wraz z foyer
- podstawowe dekoracje kwiatowe
- serwis: obsługa kelnerska oraz obsługa barmańska
- szatnia dla gości
- rzutnik, ekran, nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe

MENU ŚWIĄTECZNE SERWOWANE



MENU ŚWIĄTECZNE I

PRZYSTAWKA

Łosoś wędzony, marynowany w ziołach, razowy chleb kaszubski, mus chrzanowy

ZUPA

Barszcz czerwony z czarnym czosnkiem i majerankiem, pasztecik z kapustą i borowikami

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza zapiekany pod duszonymi porami, sos rakowy, ziemniaczane gratin z tymiankiem, mus z czerwonej kapusty

DESER

Tarta makowa, mus serowy z migdałami, karmelizowane pomarańcze

225 PLN netto od osoby

MENU ŚWIĄTECZNE II

PRZYSTAWKA

Plastry wędzonej kaczki, sałatka z pomarańczy i groszku cukrowego, pieczona dynia

ZUPA

Barszcz czerwony z czarnym czosnkiem i majerankiem, pasztecik z kapustą i borowikami

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza atlantyckiego z ziołową panierką, risotto z zielonymi warzywami, sos szafranowy

DESER

Piernik długo dojrzewający, śliwki flambirowane w rumie, lody waniliowe

250 PLN netto od osoby

MENU ŚWIĄTECZNE III

PRZYSTAWKA

Terrina z gęsi z Foie Gras i likieru, brioszka, galaretką malinowa

ZUPA

Krem z kaszubskich borowików, oliwa pietruszkowa, grzanka truflowa

DANIE GŁÓWNE

Halibut na czarnej soczewicy, pieczone buraki, mus z batata, marynowane pomidory, chipsy z jarmużu

DESER

Sernik cynamonowy z miodem, kruszonka żurawinowa, galaretką jabłkowa

275 PLN netto od osoby

MENU ŚWIĄTECZNE BUFETOWE



MENU BUFETOWE I

BUFET ZIMNY

- Dorsz marynowany, pikle, czerwona cebula
- Wędzony pstrąg, jajo przepiórcze, zioła
- Śledź wędzony, sałatka ziemniaczana
- Pieczony schab, konfitura śliwkowa
- Mus z fasoli, grillowane warzywa 🌿

ZUPY

- Tradycyjny barszcz na wędzonce
- Consommé grzybowe, makaron truflowy 🌿

BUFET CIEPŁY

- Pstrąg smażony, sos szczypiorkowy
- Pierogi z kapustą i grzybami 🌿
- Konfitowane udko z kaczki, sos jabłkowy
- Warzywa z emulsji ziołowej 🌿
- Pieczone ziemniaki, czosnek, tymianek 🌿

BUFET SŁODKI

- Mini tarty z pieczonym jabłkiem 🌿
- Ciasto czekoladowe z pomarańczami
- Sernik z limonką

240 PLN netto od osoby

MENU BUFETOWE II

BUFET ZIMNY:

- Śledzie po kaszubsku, grzanka razowa
- Wędzony halibut, sos miódowo-musztardowy
- Schab pieczony, jarzębina, rozmaryn
- Plastry kaczki, mus marchewkowy, maliny
- Sałatka warzywna 🌿

ZUPY

- Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami 🌿
- Krem z borowików z grzankami ziołowymi

BUFET CIEPŁY

- Dorsz, sos cytrynowy
- Łosoś, szpinak z pomidorami
- Pierogi z kapustą i borowikami 🌿
- Gulasz z dzika, leśne grzyby
- Pieczony indyk, owoce suszone
- Pieczone warzywa korzeniowe 🌿
- Częstki ziemniaczane z wędzoną papryką 🌿

BUFET SŁODKI

- Sernik z migdałami i makiem
- Piernik ze śliwkami
- Pieczone jabłka, kruszonka orzechowa 🌿

275 PLN netto od osoby

PAKIETY NAPOJÓW



STANDARD

- soki owocowe
- woda mineralna
- kawa
- herbata

Ceny:

- do 2 h: 45 PLN netto
- do 4 h: 55 PLN netto
- do 6 h: 65 PLN netto
- do 8 h: 75 PLN netto
- dodatkowa godzina: 25 PLN netto/h

PREMIUM

- białe wino, czerwone wino
- piwo Żywiec
- wódka Ostoya

- soki owocowe
- napoje gazowane: Pepsi, 7Up, tonic
- woda mineralna
- kawa
- herbata

Ceny:

- do 2 h: 140 PLN netto
- do 4 h: 160 PLN netto
- do 6 h: 180 PLN netto
- do 8 h: 200 PLN netto
- dodatkowa godzina: 70 PLN netto/h

STANDARD PLUS

- białe wino, czerwone wino
- piwo Żywiec

- soki owocowe
- woda mineralna
- kawa
- herbata

Ceny:

- do 2 h: 90 PLN netto
- do 4 h: 120 PLN netto
- do 6 h: 150 PLN netto
- do 8 h: 170 PLN netto
- dodatkowa godzina: 50 PLN netto/h

GRAND

- białe wino, czerwone wino
- piwo Żywiec
- wódka Ostoya
- whisky Jameson

- soki owocowe
- napoje gazowane: Pepsi, 7Up, tonic
- woda mineralna
- kawa
- herbata

Ceny:

- do 2 h: 170 PLN netto
- do 4 h: 200 PLN netto
- do 6 h: 220 PLN netto
- do 8 h: 240 PLN netto
- dodatkowa godzina: 80 PLN netto/h

PAKIETY NAPOJÓW



GRAND PREMIUM

- białe wino, czerwone wino
- piwo Żywiec
- Beefeater Gin
- whisky Jameson
- Tequila Olmeca Silver
- Martini Vermouth (Bianco, Rosso)
- Havana Club Rum 3yo
- wódka Ostoya

- soki owocowe
- napoje gazowane: Pepsi, 7Up, tonic
- woda mineralna
- kawa
- herbata

Ceny:

- do 2 h: 200 PLN netto
- do 4 h: 230 PLN netto
- do 6 h: 250 PLN netto
- do 8 h: 270 PLN netto
- dodatkowa godzina: 90 PLN netto/h

GRAND PREMIUM PLUS

- białe wino, czerwone wino
- piwo Żywiec
- Gin Malfy / Bombay saphire
- Chivas Regal
- Tequila Olmeca Gold
- Martini Bianco / Rosso
- Rum Havana Club 7yo
- wódka Belveder

- soki owocowe
- napoje gazowane: Pepsi, 7Up, tonic
- woda mineralna
- kawa
- herbata

Ceny:

- do 2 h: 280 PLN netto
- do 4 h: 300 PLN netto
- do 6 h: 330 PLN netto
- do 8 h: 360 PLN netto
- dodatkowa godzina: 150 PLN netto/h

POWITALNY DRINK



POWITALNY SZAMPAN G.H MUMM

Do pakietów:

STANDARD
STANDARD PLUS
PREMIUM
GRAND

Cena:

60 PLN netto / kieliszek

Do pakietów:

PREMIUM GRAND
PREMIUM GRAND PLUS

Cena:

55 PLN netto / kieliszek