



W blasku

świec

SOFITEL





Tam, gdzie mroźny wiatr tańczy w rytm szumu fal,

ODKRYJĄ PAŃSTWO SOFITEL GRAND SOPOT – NASZ MAGICZNY ZAKĄTEK W SERCU NADMORSKIEGO KURORTU. TO MIEJSCE, GDZIE ZIMA UKŁADA SIĘ W BAJKOWĄ OPOWIEŚĆ, A ŚWIĄTECZNA AURA WYPEŁNIA SERCA CIEPŁEM ORAZ MAGIĄ.

KAŻDY KROK W TYM NIEPOWTARZALNYM MIEJSCU TO PODRÓŻ PRZEZ HISTORIĘ, SMAK I STYL. TU, GDZIE HISTORIA SPOTYKA NOWOCZESNOŚĆ, SOFITEL GRAND SOPOT STAJE SIĘ OPOWIEŚCIĄ O WYJĄTKOWEJ KLASYCE I NIEZRÓWNANYM SZYKU. TO HOTEL, W KTÓRYM CZAS ZATRZYMUJE SIĘ NA CHWILĘ, A KAŻDY DETAL JEST STARANNIE PRZEMYŚLANY, BY ZASKOCZYĆ I ZACHWYCIĆ.

W TYM ZAKĄTKU ELEGANCJI ODKRYJĄ PAŃSTWO, ŻE ŚWIĄTECZNA CELEBRACJA STAJE SIĘ WYJĄTKOWYM PRZEŻYCIEM. TO SPEŁNIENIE MARZEŃ, KTÓRE WYPEŁNIA SERCA FRANCUSKĄ RADOŚCIĄ Z ŻYCIA. TO CZAS, GDY KAŻDY GOŚĆ JEST CZĘŚCIĄ TEJ NIESAMOWITEJ OPOWIEŚCI, A GRAND HOTEL JEST HOJNYM GOSPODARZEM, GOTOWYM OTWORZYĆ DRZWI DO MAGICZNEGO ŚWIATA.

ZAPRASZAMY DO ŚWIĄTECZNEJ CELEBRACJI W SOFITEL GRAND SOPOT – GDZIE BOŻE NARODZENIE NABIERA WYJĄTKOWEGO BLASKU.

Sofitel, Where life lives.

S O F I T E L



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



ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ:

tel.: +48 58 520 60 60

e-mail: hotel.grand@sofitel.com

S O F I T E L



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

230 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



S O F I T E L



Menu

Świąteczne III

PRZYSTAWKA:

Terrina z gęsi z brandy, brioszka, galaretka 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,
galaretka jabłkowa

275 PLN netto od osoby




Menu


święteczne- bufetowe

MENU BUFETOWE I




BUFET ZIMNY

- Dorsz marynowany, pikle, czerwona cebula
- Śledź wędzony, sałatka ziemniaczana
- Pieczony schab, konfitura śliwkowa
- Mus z fasoli, grillowane warzywa 
- Kompot z suszu


ZUPY

- Tradycyjny barszcz z borowikami 

BUFET CIEPŁY

- Dorsz, sos cytrynowy
- Pierogi z kapustą i grzybami 
- Polędwiczka wieprzowa, sos jabłkowy - chrzanowy
- Warzywa z emulsji ziołowej 
- Pieczone ziemniaki, czosnek, tymianek 


BUFET SŁODKI

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


230 PLN netto od osoby

MENU BUFETOWE II




BUFET ZIMNY:

- Śledzie po kaszubsku, grzanka razowa
- Wędzony halibut, sos miodowo-musztardowy
- Schab pieczony, jarzębina, rozmaryn
- Sałatka warzywna 
- Kompot z suszu


ZUPY

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

BUFET CIEPŁY

- Łosoś, szpinak z pomidorami
- Pierogi z kapustą i borowikami 
- Pieczony indyk, owoce suszone
- Pieczone warzywa korzeniowe 
- Cząstki ziemniaczane z wędzoną papryką 

BUFET SŁODKI

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

250 PLN netto od osoby



Menu

pakiety napojów

Koktajl powitalny:

Szampan G.H. Mumm 65 PLN netto / kieliszek

Balbinot 35 PLN netto / kieliszek

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

STANDARD PLUS

białe wino, czerwone wino
piwo

soki owocowe
woda mineralna
kawa
herbata

Ceny:

do 2 h / 110 PLN netto

do 4 h / 140 PLN netto

do 6 h / 170 PLN netto

do 8 h / 220 PLN netto

- dodatkowa godzina: 60 PLN netto / h

PREMIUM

białe wino, czerwone wino
piwo
wódka Ostoya

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

Ceny:

do 2 h / 160 PLN netto

do 4 h / 180 PLN netto

do 6 h / 200 PLN netto

do 8 h / 220 PLN netto

- dodatkowa godzina: 80 PLN netto / h

GRAND

białe wino, czerwone wino
piwo
wódka Ostoya
Whisky Jameson
Aperol

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

Ceny:

do 2 h / 190 PLN netto

do 4 h / 220 PLN netto

do 6 h / 240 PLN netto

do 8 h / 280 PLN netto

dodatkowa godzina: 90 PLN / h

PREMIUM GRAND

białe wino, czerwone wino
piwo
Beefeater Gin
Jameson
Tequila Olmeca silver
Martini (Bianco, Rosso)
Havana Club Rum 3yo
Wódka Ostoya
Aperol

soki owocowe
napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Tonic
woda mineralna
kawa
Herbata

Ceny:

do 2 h / 250 PLN netto

do 4 h / 300 PLN netto

do 6 h / 350 PLN netto

do 8 h / 400 PLN netto

- dodatkowa godzina: 100 PLN netto/h

GRAND UNIQUE

białe wino, czerwone wino
piwo
wódka Belvedere
Gin Malfy / Bombay saphire
Chivas Regal
Tequila Olmeca gold
Martini Bianco / Rosso
Rum Havana Club 7yo
Aperol

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

Ceny:

do 2 h / 340 PLN netto

do 4 h / 390 PLN netto

do 6 h / 440 PLN netto

do 8 h / 490 PLN netto

- dodatkowa godzina: 150 PLN netto / h



SOFITEL GRAND SOPOT

POWSTAŃCÓW WARSZAWY ST 12/14, POMORSKIE - 81-718 SOPOT - POLAND

TEL. +48 58/5206000

HOTEL.GRAND@SOFITEL.COM

SOFITELGRANDSOPOT.COM



GRAND
HOTEL