

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE



W SOFITEL GRAND SOPOT

S O F I T E L
GRAND SOPOT

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOFITEL GRAND Sopot

MENU I

Przystawka

- Plastry kaczki z sałatką 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 MENU

230 PLN brutto/osoba

Menu dla dzieci

- Krem z białych warzyw
- Filet z dorsza panierowany z groszkiem cukrowym i frytkami
- Lody waniliowe z borówkami

CENA MENU

115 PLN brutto/osoba



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOFITEL GRAND Sopot

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 szałwiowym z młodymi ziemniakami i zielonymi warzywami

Deser

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

CENA MENU

240 PLN brutto/osoba

Menu dla dzieci

- Rosół z makaronem
- Polędwiczki z kurczaka z młodymi ziemniakami i marchewką
- Lody czekoladowe z malinami

CENA MENU

115 PLN brutto/osoba



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOFITEL GRAND SOPOT

MENU III

Przystawka

- Pescaccio z łososia z duszoną ośmiornicą, piklowanymi patisonami i musztardą francuską

Zupa

- Bulion cielęcy z makaronem i oliwą porową

Danie główne

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

Deser

- Sernik Mascarpone z cynamonem, malinami oraz musem z owoców leśnych

CENA MENU

265 PLN brutto/osoba

Menu dla dzieci

- Bulion cielęcy z makaronem
- Spaghetti Bolognese
- Lody truskawkowe z białą czekoladą

CENA MENU

115 PLN brutto/osoba



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOFITEL GRAND SOPOT

MENU IV



Przystawka

- Tatar z polędwicy wołowej z piklami, marynowanymi borowikami i przepiórczym jajkiem

Zupa

- Krem z ogórków ze śmietaną i kminkiem

Danie główne

- Filet z halibuta z grillowaną cukinią, purée z zielonego groszku z miętą, pieczonymi ziemniakami oraz sosem szafranowym

Deser

- Dekonstrukcja szarlotki

CENA MENU

265 PLN brutto/osoba

Menu dla dzieci

- Krem z pomidorów ze śmietaną
- Paluszki z dorsza w cieście z marchewką i frytkami
- Lody śmietankowe z truskawkami

CENA MENU

115 PLN brutto/osoba



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOFITEL GRAND SOPOT

MENU V

Przystawka

- Tatar z tuńczyka z musem z 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, purée z zielonego groszku z miętą, pieczonymi ziemniakami oraz sosem szafranowym

Deser

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

Menu dla dzieci

- Krem z zielonych warzyw z prażonymi migdałami
- Łosoś z purée ziemniaczanym z groszkiem cukrowym
- Wybór lodów z malinami i paloną czekoladą

CENA MENU

115 PLN brutto/osoba

CENA MENU

310 PLN brutto/osoba



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOFITELE GRAND SOPOT

MENU BUFETOWE I



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 MENU

200 PLN brutto/osoba

Bufet uzupełniany do 3 godzin

Dopłata do kolejnej godziny: 42 PLN od osoby

Tort

- Tort klasyczny w wybrany smaku

CENA

35 PLN brutto/osoba



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOFITEL GRAND Sopot

MENU BUFETOWE II

Bufet zimny

- Sałata z grillowanych warzyw z tymiankiem
- Sałata z plastrami wędzonego łosia, pomidorami i cukinią
- Wybór wędlin regionalnych z piklami
- Wybór francuskich i polskich serów
- Owoce filetowane z czekoladą

Bufet gorący

- Udka z kaczki duszone z ziołami w sosie pomarańczowym
- Filet z sandacza z sosem porowym i kaparami
- Zielone warzywa w emulsji maślanej
- Ryż z warzywami

CENA MENU

220 PLN brutto/osoba

Bufet uzupełniany do 3 godzin

Dopłata do kolejnej godziny: 42 PLN od osoby

Tort

- Tort klasyczny w wybrany smaku

CENA

35 PLN brutto/osoba



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W SOFITEL GRAND SOPOT

MENU BUFETOWE III



Bufet zimny

- Sałatka ziemniaczana z łososiem wędzonym
- Sałata z kozim serem i paloną gruszką
- Sałatka z grillowanych warzyw z malinami
- Wybór tradycyjnych pieczeni i wędlin z borowikami marynowanymi i piklami
- Wybór francuskich i polskich serów z winogronami
- Owoce filetowane z miętą i pudrem z czekolady

Bufet gorący

- Filet z halibuta w sosie szafranowym
- Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- Grillowane warzywa z oliwą pomidorową
- Makaron penne z sosem pomidorowym i mozzarellą
- Ziemniaki pieczone z tymiankiem i papryką
- Ryż smażony z warzywami

CENA MENU

265 PLN brutto/osoba

Bufet uzupełniany do 3 godzin

Dopłata do kolejnej godziny: 42 PLN od osoby

Tort

- Tort klasyczny w wybrany smaku

CENA

35 PLN brutto/osoba

