



SHERATON

Sopot Hotel

Świąteczna uczta w Sheraton Sopot



Bogate bufety świąteczne pełne domowych dań znanych nam z dawnych lat... To nasz przepis na wyjątkowo smaczne święta. Skontaktuj się z nami już dziś i zarezerwuj miejsce dla siebie i Twoich najbliższych.

Zapraszamy do kontaktu

662 094 105

Tomasz.Palmowski@sheraton.com

MEMBER OF
MARRIOTT BONVOY™



SHERATON

Sopot Hotel

Wigilia

Zupy

- *Barszcz czerwony na domowym zakwasie*
- *Tradycyjna kaszubska zupa rybna*

Pierogi tradycyjne

- *Pierogi z kapustą i grzybami*
- *Pierogi z dziczyzną*

Bufet

- *Ceviche z bałtyckiego dorsza z dodatkiem nalewki z malin*
- *Łosoś wędzony na zimno z galaretką limonkową*
- *Śledzie marynowane z żurawiną*
- *Śledzie po kaszubsku*
- *Opiekane śledzie w zalewie octowej*
- *Wybór wędzonych ryb bałtyckich*
- *Terina z kaczki z galaretką z suszonej sliwki*
- *Pasztet z dziczyzny z galaretką z czerwonego wina*
- *Rostbef pieczony z grzybami*
- *Pasztet warzywny ze słonecznikiem*
- *Wędzona szynka z hotelowej wędzarni*
- *Wybór kielbas z domowej wędzarni*
- *Pieczeń z boczku podana z konfiturą z owoców leśnych*

Dania gorące

- *Sandacz w polskim sosie z prażonymi migdałami*
- *Smażony karp z rodzynkami w śmietanie z koperkiem*
- *Pieczona kaczka w sosie pomarańczowym z miodem*
- *Duszona kiszona kapusta ze śliwką i suszonymi grzybami*
- *Ziemniaki zapiekane z ziołami*



SHERATON

Sopot Hotel

Wigilia

Salatki

- *Salatka ziemniaczana z wędzonym lososiem i prażoną cebulką*
- *Salatka śledziowa z pieczonymi burakami, rodzynkami i miodem*
- *Salatka z wędzoną kaczką, piklowane gruszki, winegret malinowy*
- *Salatka z soczewicą i warzywami*
- *Salatka z modrej kapusty z orzechami*

Deska serów regionalnych

Dodatki

- *Musztarda, chrzan, żurawina*
- *Grzyby marynowane, pikle*
- *Gruszka w occie*
- *Marynowane śliwki*

Pakiet napojów

- *Woda, soki, softy,*
- *Kawa i herbata,*
- *Domowe wino białe i czerwone,*
- *Wino musujące,*
- *Piwo oraz piwo bezalkoholowe*

Desery

- *Królewska malina na czekoladowym biszkopcie żelem z malin*
- *Tort piernikowy na bazie mlecznej czekolady z pomarańczami i prażynką*
- *Tarta czekoladowa śliwką czerwonym winie i goździkami*
- *Sernik pieczony na maślanym spodzie ze skórą pomarańczową*
- *Makowiec z bakaliami, babka marmurkowa, keks z owocami kandyzowanymi*
- *Mus z mlecznej czekolady, śliwka macerowana w śliwowicy, rolada migdałowa*
- *Mus z białej czekolady, konfitura pomarańczowa, likier cointreau, rolada bezglutenowa*
- *Asortyment truflí - 2 rodzaje – pomarańczowe i korzenne*
- *Panna cotta piernikowa z sosem waniliowym*
- *Kostka karmelowa z orzechami laskowymi*
- *Piernik z miodem i bakaliami*
- *Crème brûlée korzenne*
- *Kompot z suszonych owoców*

270 PLN za osobę

Sala Baltic Panorama i Marco Polo

17:00 – 22:00



SHERATON

Sopot Hotel

I Dzień Świąt

Zupy

- *Zupa z grzybów leśnych z ziołowymi kluseczkami*
- *Rosół z kaczki z warzywami i domowym makaronem*

Pierogi

- *Pierogi z lososiem i szpinakiem*
- *Pstrąg pieczony z sosem grzybowym*

Bufet rybny

- *Gotowany karp w galarecie cydrowej*
- *Marynowane krewetki w chili*
- *Tatar z śledzia z kaparami i czerwoną cebulką*
- *Ceviche z dorsza z tequilą i kolendrą*
- *Łosoś marynowany w pomarańczach*
- *Wędzony domowym sposobem halibut z cytrusami*

Bufet mięsny

- *Wędzone mięsa i kielbasy z hotelowej wędzarni*
- *Wybór polskich pasztetów z marynowanymi grzybami*
- *Terina wieprzowa z musem chrzanowym*
- *Pierś z indyka sous vide z sosem z tuńczyka i kaparów*
- *Pieczona kaczka z ananasek i warzywami z sosem chili*

Bufet wegetariański

- *Pomidory z mozzarellą z pesto bazyliowym*
- *Tarta ze szpinakiem i serem pleśniowym*
- *Grillowany bakłażan z konfiturą z cebuli, zapiekany z kozim serem*
- *Carpaccio z buraka z miętą i pomarańczami*



SHERATON

Sopot Hotel

I Dzień Świąt

Dania gorące

- *Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie piernikowym*
- *Beef Bourguignon z czerwonym winem*
- *Pieczony losoś na kwaszonej kapuście*
- *Warzywa pieczone*
- *Cukinia z suszonym pomidorem i parmezanem*
- *Ziemniaki gratin*

Salatki

- *Salatka Cesar z krewetkami*
- *Salatka z makaronem ryżowym, wołowiną i sezamem*
- *Salatka panzanella z pomidorami i bruschettą*
- *Salatka ziemniaczana ze śledziem, piklowanym ogórkiem i prażoną cebulką*

Bufet salat

- *Wybór salat: radichio z frizze i lollo rosso, rzymska z rukolą i roszponką, grzanki czosnkowe, oliwki marynowane, grillowany bekon, pierś z kurczaka, cherry pomidorki, losoś wędzony, parmezan, ogórek zielony, papryka, pomidory suszone*
- *Wybór dresingów: włoski, czosnkowy, vinaigrette, pomidorowy, rzodkiewkowy na jogurcie, vinaigrette malinowy*
- *Wybór oliw: imbirowa, czosnkowa z limonką, z chili*

Peklowana szynka z goździkami

Deska serów regionalnych



SHERATON

Sopot Hotel

I Dzień Świąt

Desery

- *Tort czarny las*
- *Tort kawowy z karmelizowaną gruszką w amaretto, prażynka orzechowa, rolada migdałowa*
- *Sernik kawowy na chrupkim spodzie*
- *Sernik sopocki na ciemnej kruszonce*
- *Keks z owocami kandyzowanymi*
- *Piernik z miodem i bakaliami*
- *Makowiec z bakaliami*
- *Babka pomarańczowa*
- *Crème brûlée pomarańczowe*
- *Mus z białej czekolady, krem marchewkowy z nutą przypraw korzennych i kruszonką*
- *Mus pistacjowy, owoce leśne, rolada bezglutenowa*
- *Mini tarta migdałowa z kremem czekoladowym dyplomat*
- *Asortyment makaroników*
- *Pianki owocowe*
- *Kompot z suszonych owoców*

Pakiet napojów

- *Woda, soki, softy,*
- *Kawa i herbata,*
- *Domowe wino białe i czerwone,*
- *Wino musujące,*
- *Piwo oraz piwo bezalkoholowe*

*210 PLN za osobę
Restauracja Wave
14:00 – 18:00*



SHERATON

Sopot Hotel

II Dzień Świąt

Zupy

- *Krem z pieczonych ziemniaków z estragonem i wędzonym lososiem*
- *Żur staropolski z jajem*

Bufet rybny

- *Tatar z lososia z kwaśną śmietaną i salsą mango*
- *Śledź z marynowanymi warzywami*
- *Wędzone Ryby Bałtyckie z galaretką z białego wina*
- *Kalmary faszerowane kaszanką i chorizo*
- *Terina z rybną z owocami morza*

Bufet mięsny

- *Pasztet z kaczki z konfiturą z rokitnika*
- *Pieczony rostbef wołowy z grzybami*
- *Kurczak sous vide podwędzany drzewem z żelką z agrestu*
- *Schab sous vide z kurkami*
- *Quishe lorainne*
- *Wędzone mięsa i kielbasy z hotelowej wędzarni*

Bufet wegetariański

- *Rocher z kozim serem i ziołami*
- *Quishe z grillowanymi warzywami, pomidorkami cherry i serem pleśniowym*
- *Pasztet z soczewicy z prażoną dynią*
- *Grillowane karczochy z bazylią*
- *Marynowany koper włoski z cytrusami*



SHERATON

Sopot Hotel

II Dzień Świąt

Dania gorące

- *Mule i krewetki z czosnkiem w białym winie*
- *Dorsz z sosem curry z tapioką i mleczkiem kokosowym*
- *Pieczony indyk z sosem żurawinowym*
- *Kurczak kukurydziany z ricottą w sosie rozmarynowym*
- *Pieczona kaczka z sosem pomarańczowym*
- *Gnocchi z grzybami leśnymi*
- *Kolorowe marchewki karmelizowane w kaszubskim miodzie*
- *Ziemniaki pieczone w ziołach*

Salatki

- *Salatka z kaszy kuskus z warzywami*
- *Salatka z makaronem tagiatelle i grillowanymi karczochami i podwędzonym indykiem*
- *Salatka z grapefruitem i solonym łososiem*

Bufet salat

- *Wybór salat: radichio z frizze i lollo rosso, rzymska z rukolą i roszponką, grzanki czosnkowe, oliwki marynowane, grillowany bekon, pierś z kurczaka, cherry pomidorki, losoś wędzony, parmezan, ogórek zielony, papryka,*
- *Wybór dresingów: włoski, czosnkowy, vinaigrette, pomidorowy, rzodkiewkowy na jogurcie, vinaigrette malinowy*
- *Wybór oliw: imbirowa, czosnkowa z limonką, z chili*

Deska serów regionalnych



SHERATON

Sopot Hotel

II Dzień Świąt

Desery

- *Tort czekoladowy z wiśniami*
- *Tort z mlecznej czekolady z galaretką pomarańczową, z przyprawami korzennymi i prażynką*
- *Babka cytrynowa*
- *Makowiec z bakaliami*
- *Keks z owocami kandyzowanymi*
- *Piernik z miodem i bakaliami*
- *Szarlotka na maślanym spodzie*
- *Sernik sopocki na ciemnej kruszonce*
- *Crème brûlée waniliowe z pomarańczami i cynamonem*
- *Ganache czekoladowy z konfiturą figową w rumie*
- *Kompot z suszonych owoców*
- *Tiramisu*
- *Ptysie z kremem malinowym*
- *Magdalenki pomarańczowe*
- *Pâte de fruits*

Pakiet napojów

- *Woda, soki, softy,*
- *Kawa i herbata,*
- *Domowe wino białe i czerwone,*
- *Wino musujące,*
- *Piwo oraz piwo bezalkoholowe*

*210 PLN za osobę
Restauracja Wave
14:00 – 20:00*