

# Święta Bożego Narodzenia w nadmorskim klimacie



## Poczuj magię Świąt nad morzem

Spędź rodzinne Święta Bożego Narodzenia w hotelu przy samej plaży, rozkoszuj się wyjątkowymi chwilami w gronie najbliższych, a my zatroszczymy się o Was.

Świąteczny nastrój powita Cię już od progu i będzie Ci towarzyszyć przez cały pobyt. Muzyka na żywo, kolacje w eleganckich salach balowych, Sopot w zimowej odświeżeniu, Noworoczne Miasteczko i lodowisko przy samym hotelu sprawiają, że czas spędzony w Sheraton Sopot będzie wyjątkowy.

Zarezerwuj pobyt:

tel. 58 767 16 00

[reservation.sopot@sheraton.com](mailto:reservation.sopot@sheraton.com)

[www.sheratonsopot.pl](http://www.sheratonsopot.pl)

# Świąteczne Bufety



Bogate bufety świąteczne pełne zarówno domowych dań jak i wyrafinowanych kompozycji smakowych, muzyka na żywo, wizyta Świętego Mikołaja, kącik dla dzieci to nasz przepis na wyjątkowe rodzinne Święta Bożego Narodzenia. Skontaktuj się z nami już dziś i zarezerwuj miejsce na Wigilię i Świąteczny Brunch dla siebie i Twoich najbliższych. Liczba miejsc jest ograniczona. Przy rezerwacji do końca września obowiązuje promocja -20%.

Zarezerwuj już dziś:

tel. 784 406 117

[marta.borowik@sheraton.com](mailto:marta.borowik@sheraton.com)

[www.sheratonsopot.pl](http://www.sheratonsopot.pl)

Oferta na rok 2024.

# Świąteczne Menu

Kolacja wigilijna 17:00 – 21:00

Sala Baltic Panorama – 750 pln / osoba\* (miejsce przy oknie) lub 645 pln / osoba\*

Sala Marco Polo – 545 pln / osoba\*

\*Informujemy, że do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

## Bufet zimny

- Pstrąg wędzony z Zielenicy z dresingiem jogurtowym i podwędzonym kawiozem
- Śledzie w oliwie cytrynowej z szalotką, kaparami i suszonymi pomidorami
- Śledź bałtycki z sałatką z pieczonych buraków, jabłka i karmelizowanego pora
- Smażony sandacz w zalewie z octu winnego z piklowanymi warzywami
- Gotowany karp w galaretkę z cydru i koperku
- Łosoś wędzony w domowej wędzarni z dresingiem z miodu kaszubskiego i limonki
- Domowy pasztet z gęsi z żurawiną i tymiankiem
- Wolno gotowany rostbef z konfiturą z mirabelki i imbiru
- Tradycyjnie pieczony schab z musem z jajek, kopru i szczypiorku
- Wybór mięs i kiełbas z kaszubskich wędzarni
- Podwędzana, marynowana w cynamonie pierś z kaczki z konfiturą z pigwy z truflami
- Terrina z policzków wieprzowych z suszonymi pomidorami i sosem kaparowym
- Pasztet z soczewicy z warzywami z suszonymi owocami i karmelizowanymi orzechami
- Pieczony burak z sałatką z mango i świeżego ogórka
- Quiche z grzybami, karmelizowanym porem i kaszubskim serem
- Deska serów regionalnych z domowymi konfiturami

## Sałatki

- Sałatka z wędzonym łososiem, brokułem, awokado, świeżym ogórkiem i sosem koperkowym
- Sałatka ziemniaczana z matiasem, piklowanym ogórkiem, zielonym groszkiem, prażoną cebulą
- Sałatka z grillowanym serem halloumi, orzechami włoskimi i granatem
- Sałatka z wołowiną, rukolą, pomidorami i parmezanem
- Wybór chrupiących sałat, marynowane oliwki, suszone pomidory, kapary, karczochy, świeże warzywa, orzechy i suszone owoce, sosy, dressingi i oliwy smakowe

## Zupy

- Barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami
- Kremowa zupa grzybowa z domowymi kluseczkami i oliwą truflową

### Bufet gorący

- Smażone filety karpia z sosem śmietanowym z agrestem i prażonymi migdałami
- Pstrąg tęczy z sosem maślanym z rakami i świeżym szpinakiem
- Pieczona kaczka z karmelizowanymi jabłkami i tradycyjnym sosem pomarańczowym
- Polędwiczki wieprzowe z duszonymi grzybami z karmelizowaną gruszką
- Tradycyjna kiszona kapusta ze śliwką i suszonymi grzybami
- Pierogi z kaczką z sosem żurawinowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Fasolka szparagowa, brokuły, groszek z masłem i bułką ziołową
- Ziemniaki pieczone z masłem tymiankowym
- Kluski ziemniaczane z okrasą z cebuli i koperku

### Desery

- Tort piernikowy z konfiturą pomarańczową
- Ciasto z miodem kaszubskim z owocami leśnymi
- Sernik z pomarańczami na maślanym spodzie
- Tradycyjny sernik z makiem
- Makowiec drożdżowy z bakaliami
- Piernik z miodem i bakaliami z konfiturą śliwkową
- Keks z bakaliami i suszonymi owocami z likierem pomarańczowym cointreau
- Crème brûlée waniliowo - pomarańczowy
- Świąteczny kompot z suszonych owoców

### Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe
- Wino musujące
- Kompot świąteczny

# Świąteczne Menu

Brunch I Dzień Świąt 13:30 – 17:30

Sala Baltic Panorama oraz sala Marco Polo – 380 pln / osoba\*

\*Informujemy, że do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

## Bufet zimny

- Dorsz marynowany w soku z kiszonych ogórków, czerwony kawior, piklowane warzywa
- Pstrąg w galaretkę jabłkowej z trawą żubrową i limonką
- Tataki z łososia z sałatką z mango i świeżego ogórka z olejem sezamowym
- Śledzie bałtyckie z sałatką z kalarepy, jabłka i szalotki
- Domowy pasztet z kaczki z podwędzonym boczkiem, konfiturą z dyni i pomarańczy
- Wędzona polędwica wołowa z oliwą grzybową, marynowane kurki
- Plasterki wolno gotowanej piersi z indyka z sosem z tuńczyka i kaparów
- Wędzone i pieczone wędliny i kaszubskie kiełbasy, piklowane warzywa
- Quiche z brokułami, porem i serem grana padano
- Pasztet z komosą ryżową, ciecierzycą i warzywami
- Szpinakowe naleśniki z musem z suszonych pomidorów
- Deska serów regionalnych

## Sałatki

- Sałatka ze śledziem, ogórkiem, pieczonymi buraczkami i porem
- Sałatka z kaszą bulgur, szpinakiem, granatem i fetą
- Sałatka z kozim serem, karmelizowaną gruszką i piklowaną dynią
- Sałatka z marynowanymi krewetkami, pomarańczą i świeżymi warzywami
- Wybór chrupiących sałat, oliwki marynowane, suszone pomidory, kapary, karczochy, świeże warzywa, orzechy i suszone owoce, sosy, dressingi i oliwy smakowe

## Zupy

- Bulion drobiowy z wołowiną i domowym makaronem
- Kremowa zupa rybna z pieczonymi pomidorami i mascarpone

### Dania gorące

- Ragout z dzika z suszonymi owocami
- Grillowane filety z kurczaka zagrodowego w sosie kurkowym z fasolką edamame
- Pieczony okoń morski w sosie śmietanowym z karmelizowanym porem
- Sandacz w sosie kaparowym z suszonymi pomidorami
- Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim, sos holenderski
- Pierogi z dziczyzną z sosem borowikowym
- Kapusta duszona z grzybami i suszonymi owocami
- Warzywa pieczone z karmelizowanym koprem włoskim
- Pieczone ziemniaki w rozmarynie i czosnku
- Domowe kopytka z masłem migdałowym

### Desery

- Tort makowy z suszonymi śliwkami
- Babka z czekoladą i wiśniami
- Piernik z miodem i bakaliami z konfiturą pomarańczową
- Tradycyjny sernik domowy
- Strudel makowy w cieście filo z bakaliami
- Tarta czekoladowa z figami marynowanymi w rumie
- Panna cotta piernikowa z sosem kardamonowym
- Kremowy mus kawowy z konfiturą z owoców leśnych

### Napoje

- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe