

Święta Bożego Narodzenia



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 odsłonie 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

www.marriott.com/gdinsi

Świąteczne Bufety



Bogate bufety świąteczne pełne zarówno domowych dań jak i wyrafinowanych kompozycji smakowych, muzyka na żywo, wizyta Świętego Mikołaja i bezpośredni widok na sopockie moło 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.

Zarezerwuj już dziś:

Katarzyna Kajzer-Szuflita | tel. 506 507 415

Katarzyna.Kajzer@sheraton.com

www.marriott.com/gdnsi

Oferta na rok 2026. Ceny brutto.

Świąteczne Menu

Kolacja Wigilijna 17:00 - 21:00

Sala Baltic Panorama - 790 pln / osoba (stolik przy oknie) | 690 pln / osoba (stolik w sali)

Sala Marco Polo - 590 pln / osoba*

Dzieci lat 5-12 50% | Dzieci do 4 lat bezpłatnie

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

Bufet zimny

- Wędzony pstrąg z lokalnej hodowli, crème fraîche, koperek
- Łosoś gravlax z burakiem, cytrusami i olejem koperkowym
- Śledzie w oleju lnianym z szalotką i kaparami
- Śledzie z pieczonym burakiem, jabłkiem i chrzanem
- Dorsz confit z marynowanymi warzywami i emulsją z octu Riesling
- Karp w galaretkie koperkowej, koperek i piklowana cebulka
- Terrina z kaczki z gęsią wątróbką i żurawiną
- Rostbef dojrzewający sous-vide z kremem chrzanowym i konfiturą z mirabelki
- Schab pieczony w ziołach z musem jajecznym i szczypiorkiem
- Selekcja regionalnych wędlin
- Pasztet z gęsiny z pistacjami
- Pieczone buraki, mango, ogórek i kozi twarożek
- Hummus z pieczonej dyni i oleju z pestek dyni
- Kompozycja sezonowych sałat i młodych liści, kolorowe pomidory, ogórki, pieczone buraki, marynowana dynia, oliwki kalamata, karczochy, suszone pomidory, marynowane grzyby leśne, sos miodowo-musztardowy, winegret z czarnej porzeczki, sos koperkowo-jogurtowy, oliwy smakowe
- Wybór serów regionalnych, domowe konfitury: żurawina, czarna porzeczka, pomarańczowa, miód z lokalnej pasieki, winogrona, orzechy, pieczywo rzemieślnicze, krakersy

Sałatki

- Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, karmelizowanymi orzechami włoskimi, gruszką i dressingiem miodowo-tymiankowym
- Sałatka z wędzoną kaczką, marynowaną żurawiną, pieczonym jabłkiem, rukolą i winegretem z czerwonego wina
- Sałatka z pieczonym pstrągiem, ziemniakami confit, kiszonym ogórkiem, koperkiem i sosem musztardowo-koperkowym

Zupy

- Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z uszkami
- Zupa z leśnych grzybów z kasztanami, oliwą truflową i szalotką

Bufet gorący

- Filet z halibuta z masłem ziołowym, sosem z białego wina, pieczonym koprem włoskim i cytryną
- Karp smażony z emulsją chrzanową, karmelizowanym porem i olejem koperkowym z masłem migdałowym, pieczonym jabłkiem i sosem z białego wina
- Pieczona kaczka z majerankiem, jabłkami i sosem pomarańczowym
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z borowikami i warzywami korzeniowymi
- Kapusta z grzybami, śliwką i jałowcem
- Brokuły, fasolka szparagowa i groszek z beurre noisette
- Ziemniaki pieczone z tymiankiem
- Kluski śląskie z masłem i szczypiorkiem

Stacja z pierogami

- Pierogi z policzkami wołowymi i sosem z żurawiny
- Pierogi z kapustą i grzybami

Desery

- Mille-feuille z kremem waniliowym
- Crème brûlée z wanilią, Bourbon i pomarańczą
- Monodeser piernik z czekoladą i wiśniami
- Mus z białej czekolady i rokitnika
- Sernik baskijski z pomarańczą
- Makowiec z bakaliami i marcepanem
- Piernik długo dojrzewający
- Tarta z gruszką i migdałami
- Keks z miodem, bakaliami i przyprawami korzennymi

Napoje

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

Świąteczne Menu

Brunch I Dzień Świąt 13:30 - 17:30

Sala Baltic Panorama - 490 pln/osoba (miejsce przy oknie) | 450 pln / osoba (miejsca w sali)

Sala Marco Polo - 400 pln / osoba*

Dzieci lat 5-12 50% | Dzieci do 4 lat bezpłatnie

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

Bufet zimny

- Tatar z łososia z awokado, koperkiem i kawiozem z pstrąga
- Wędzona pierś z kaczki z konfiturą z żurawiny
- Pieczona pierś z indyka z sosem tatarskim i piklowaną szalotką
- Pasztet z dziczyzny z konfiturą z czerwonej cebuli
- Galaretka z indyka z pistacjami
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Wybór dojrzewających serów europejskich z miodami, orzechami i winogronami
- Selekcja regionalnych wędlin
- Pieczone buraki z kozim serem i orzechami włoskimi
- Carpaccio z pieczonych pomidorów z burratą i pesto bazyliowym
- Kompozycja sezonowych sałat i młodych liści, kolorowe pomidory, ogórki, pieczone buraki, marynowana dynia, oliwki kalamata, karczochy, suszone pomidory, marynowane grzyby leśne, sos miodowo-musztardowy, winegret z czarnej porzeczki, sos koperkowo-jogurtowy, oliwy smakowe

Sałatki

- Sałatka z pieczonym łososiem, granatem i cytrusowym winegret
- Sałatka z komosy ryżowej, pieczonej dyni i sera feta

Zupy

- Zupa rybna z dorsza i łososia z warzywami, szafranem i koperkiem
- Krem z pieczonego selera z prażonymi orzechami laskowymi, olej z pestek dyni

Dania gorące

- Sandacz smażony z emulsją koperkową z limonką
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu i kolendry
- Pierś z indyka faszerowana grzybami leśnymi z sosem borowikowym
- Kapusta duszona z grzybami i suszoną śliwką
- Purée ziemniaczane z masłem i truflą
- Brukselka z boczkiem i kasztanami
- Kopytka maślane z chrupiącą cebulką

Live cooking

- Wolno pieczony rostbef w sosie ziołowym
- Pierogi z kaczką i majerankiem

Desery

- Bezy z kremem mascarpone
- Makowiec królewski
- Sernik wiedeński
- Piernik staropolski z powidłami
- Keks świąteczny
- Szarlotka z cynamonem
- Panna cotta waniliowa z musem malinowym
- Mus czekoladowy z wiśniami Amarena

Napoje

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

Świąteczne Menu

II Dzień Świąt 13:00 - 17:00 Restauracja Polskie Smaki

370 pln / osoba | Dzieci lat 5-12 50% | Dzieci do 4 lat bezpłatnie

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

Zapraszamy na pyszny świąteczny brunch, podczas którego wyruszymy w smakowitą podróż przez bożonarodzeniowe tradycje kulinarne z różnych zakątków świata. Odkryj aromaty, smaki i świąteczne specjały inspirowane kuchniami wielu krajów, celebrując ten wyjątkowy czas w ciepłej i eleganckiej atmosferze.

Bufet zimny

- Gravlax z łososia marynowany w cytrusach i koperku z kremem chrzanowym, kawiolem z pstrąga i piklowanym ogórkiem (Skandynawia)
- Włoskie carpaccio z pieczonych buraków z burratą, pesto pistacjowym i granatem (Włochy)
- Jamón Serrano z melonem, oliwkami Gordal i migdałami Marcona (Hiszpania)
- Tataki z tuńczyka z sezamem, ponzu i sałatką z wakame (Japonia)
- Sałatka z pieczonej dyni, komosy ryżowej, sera feta, granatu i mięty (Bliski Wschód)
- Meksykańskie ceviche z krewetek z mango, awokado, limonką i kolendrą (Meksyk)
- Hummus z pieczonej papryki z chrupiącą ciecierzycą, oliwą zatar i pitą (Bliski Wschód)
- Świąteczna deska europejskich serów dojrzewających, konfitur, miodów, bakalii i świeżych owoców (Europa)
- Kompozycja sezonowych sałat i młodych liści, kolorowe pomidory, ogórki, pieczone buraki, marynowana dynia, oliwki kalamata, karczochy, suszone pomidory, marynowane grzyby leśne, sos miodowo-musztardowy, winegret z czarnej porzeczki, koperkowo-jogurtowy, oliwy smakowe

Zupa

- Tom Kha z dorszem i krewetkami, mleczkiem kokosowym, trawą cytrynową i galangalem (Tajlandia)

Dania gorące

- Dorsz pieczony z sosem beurre blanc z limonką i koperkiem (Francja)
- Indyk pieczony z masłem szałwiowym, żurawiną i sosem pieczeniowym (USA)
- Kacze uda confit z sosem wiśniowym i anyżem (Francja)
- Dynia pieczona z serem halloumi, granatem i pistacjami (Bliski Wschód)
- Zapiekanka ziemniaczana Dauphinoise (Francja)
- Pieczone warzywa korzeniowe z miodem i tymiankiem

Live cooking

- Glazurowana porchetta z koprem włoskim, rozmarynem, szałwią i czosnkiem, sos pieczeniowy, sos żurawinowo-pomarańczowy

Desery

- Panettone z kremem mascarpone (Włochy)
- Bûche de Noël – rolada świąteczna z musem czekoladowym (Francja)
- Stollen z bakaliami i marcepanem (Niemcy)
- Turrón z migdałami i miodem (Hiszpania)
- Christmas Pudding z sosem waniliowym (Wielka Brytania)
- Piernik staropolski z powidłami śliwkowymi (Polska)

Napoje

- Woda
- Kawa, herbata
- Białe i czerwone wino domowe
- Grzane wino



Sala Baltic Panorama



Sala Baltic Panorama



Sala Baltic Panorama



Sala balowa Marco Polo. W ofercie użyto zdjęć z poprzednich lat. Dekoracje pokazane na zdjęciach mogą różnić się od rzeczywistych.