



SHERATON

EST. 1937



Spotkaliśmy się w imię Miłości



SHERATON

EST. 1937



Wyjątkowe wesele zaczyna się od wyjątkowego miejsca. **Sopot** niewątpliwie takim miejscem jest. Położony w otoczeniu morza, plaży, przepelniony zielenią i parkami, łączy w sobie piękno historycznych kamienic z urokliwymi uliczkami i nadmorską promenadą.

Sheraton Sopot zaskoczy Was nie tylko wspaniałymi salami balowymi oraz profesjonalnym serwisem, ale przede wszystkim niezrównaną lokalizacją.

Położony w samym sercu uzdrowiska, zaledwie kilka kroków od plaży, pozwala nie tylko cieszyć się nadmorską bryzą, błękitnym horyzontem oraz otaczającą zielenią, ale spełnia również marzenia o wyjątkowym weselu.



Sala Balowa Baltic Panorama to jedyne takie miejsce w Polsce. Stworzona by zachwycić Was i Waszych gości.

Zapierający dech w piersiach widok na morze oraz sopockie moło zachwyca od pierwszego wejrzenia i nie przestaje cieszyć do ostatniego momentu przyjęcia. Zlokalizowana w Domu Zdrojowym od wielu już lat gości uroczystości weselne.



Sala Balowa Marco Polo sąsiadująca z salą Baltic Panorama, to nasza druga propozycja na niezapomniane wesele. Przestronna, wypełniona światłem, gotowa pomieścić wielu gości, pozwoli Wam poczuć się wyjątkowo.

Wykorzystywana osobno lub jako uzupełnienie Sali Baltic Panorama pomieści dodatkowe stoły, parkiet do tańca czy oprawę muzyczną. Podobnie jak Wy, sale idealnie komponują się w parze.



W ramach pakietu weselnego zapewniamy:

- Opiekę Specjalisty certyfikowanego przez Marriott International
- Wybraną salę balową wraz z parkietem tanecznym
- Bogate menu przygotowane przez Szefa Kuchni hotelu Sheraton
- Bezpłatne menu dla dzieci do 4 roku życia, menu dziecięce do lat 12 w cenie 75 pln za dziecko
- 50% zniżki na menu dla obsługi i zespołu
- Degustację wybranego menu dla Pary Młodej
- Apartament z widokiem na morze w dniu ślubu dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem oraz możliwością późnego wymeldowania (w zależności od dostępności)
- Preferencyjne ceny na wynajem pokoi wraz ze śniadaniem dla gości weselnych
- Klasyczne winietki imienne, karty menu oraz podstawową dekorację stołu
- Białe pokrowce na krzesła
- Profesjonalną obsługę kelnerską – serwis lustrzany
- Tradycyjne przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Wsparcie w kontakcie z firmami oferującymi usługi i atrakcje weselne
- Możliwość realizacji sesji zdjęciowej na tarasach Rotundy Domu Zdrojowego z widokiem na morze i sopockie molo (wymagana wcześniejsza konsultacja z naszym Specjalistą)
- Jedno miejsce parkingowe na dwie doby podczas wesela (wymagana wcześniejsza rezerwacja)
- Voucher na weekendowy pobyt w hotelu Sheraton Sopot w pokoju z widokiem na morze z całodziennym dostępem do strefy wellness w Sheraton SPA oraz do Club Lounge



Dodatkowe informacje:

- W przypadku rezerwacji sali Baltic Panorama dla mniej niż 60 dorosłych gości, obowiązuje dodatkowa opłata za wynajem sali.
- Pakiet weselny jest dostępny od 30 osób, w przypadku mniejszych uroczystości zapraszamy do kontaktu.
- Istnieje możliwość wynajęcia tarasu przy sali Baltic Panorama na organizację ceremonii zaślubin – cena wynajęcia wynosi 2500 pln.
- Istnieje możliwość transmisji na żywo z przyjęcia weselnego – cena ustalana indywidualnie.
- Wszystkie podane w ofercie ceny są cenami brutto.
- Do cen usług bankietowych wymienionych w ofercie należy doliczyć opłatę serwisową w wysokości 10%. Opłacie serwisowej nie podlegają ceny związane z zakwaterowaniem.

Informacje odnośnie menu:

- Pełny pakiet weselny składa się z: 4-daniowego obiadu serwowanego, bufetów (zimnego, gorącego i deserowego) oraz dania gorącego po północy.
- Każdy pakiet menu zawiera napoje bezalkoholowe bez limitu: wodę, kawę, herbatę, soki owocowe, napoje gazowane.
- W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych, w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszego Specjalisty.
- Istnieje możliwość zamówienia dodatkowych dań gorących po północy oraz stacji live cooking – dokładny opis wraz z ceną znajduje się w dalszej części oferty.

Krok 1: skomponuj własne menu serwowane*

*Należy wybrać po jednej pozycji z każdej podkategorii (przystawkę, zupę, danie główne i deser)

Przystawka

- Parfait z kaczą wątróbką w maśle ziołowym z galaretką jabłkowo-tymiankową, grzanka wieloziarnista 43
- Terrina z pieczonej kaczki, płatki kasztanów i konfitura wiśniowo-rozmarynowa 46
- Małże św. Jakuba, purée z zielonego groszku i mięty, kaszanka, marynowana cebulka w białym winie, piklowana rzodkiewka 70
- Carpaccio wołowe, piklowane podgrzybki, rukola, parmezan, kapary, krem balsamiczny, olej lniany 65
- Wędzony comber z jelenia, marynowane w rumie figi, kwaszone jabłko, rokitnik 65
- Podwędzana troć bałtycka marynowana w soli morskiej, grzanka z domowego chleba, majonez koperkowy, plasterki małosolnego ogórka 51
- Solony łosoś, lekko podwędzany dymem olchowym, majonez szafranowy, soliród, kiszona rzodkiewka 60

Propozycje wegetariańskie:

- Mix sałat, ser kaszubski, pieczone papryki, suszone pomidory, prażone nerkowce, ziarna słonecznika, dressing malinowy z dodatkiem miodu gryczanego
- Mix sałat, pieczone buraczki, pomarańcza, prażone orzechy włoskie, ser feta, kiełki groszku i krem balsamiczny

Propozycja wegańska:

- Marynowany bakłażan w paście miso i syropie klonowym z salsą z ananasa, mango, chili, kolendry i limonki

Zupa

- Krem z pieczonego ziemniaka i kopru włoskiego z salsą ananasową 32
- Zupa grzybowa z warzywami i kwaśną śmietaną 33
- Domowy rosół z gęsiną z kluseczkami i lubczykiem 32
- Tajska zupa cytrynowa z kurczakiem, grzybami mun i mleczkiem kokosowym 33
- Krem z pieczonej pietruszki z miodem kaszubskim i karmelizowaną gruszką 31
- Zupa z czerwonej soczewicy z pieczonymi pomidorami i selerem naciowym 32
- Krem z karczochami i szpinakiem z pomidorowo-orzechowym pesto 33

Krok 1: skomponuj własne menu serwowane*

*Należy wybrać po jednej pozycji z każdej podkategorii (przystawkę, zupę, danie główne i deser)

Danie główne

- Comber z jelenia, purée z selera i kopru włoskiego, karmelizowane marchewki, groszek cukrowy, wiśnie w porto 145
- Confit udo kaczki z purée z czerwonej kapusty, ciepła sałatka z jarmużu i kalarepy, kremowa polenta, śliwkowo-korzenny demi-glace 82
- Stek z polędwicy wołowej, pieczarka portobello, purée z pieczonego czosnku, wiśniowe pomidory, brokuł, kremowy demi-glace z zielonym pieprzem i Bourbonem 145
- Sandacz pieczony, babka ziemniaczana, ciepła sałatka z zielonych warzyw, oliwa koperkowa 82
- Filet z halibuta pieczony, czarna soczewica, purée z dyni z pomarańczami, młode warzywa 82

Propozycja wegetariańska:

- Risotto z zielonymi warzywami, oliwą truflową i serkiem mascarpone

Propozycja wegańska:

- Gratina z grillowaną cukinią i soczewicą z ciepłą sałatką ze szpinaku oraz suszonych pomidorów

Deser

- Torcik z białej czekolady, krem malinowy, owoce sezonowe
- Panna cotta waniliowa z rozmarynem, konfitura jagodowa, maślany herbatnik
- Torcik marakuja, ganache czekoladowe, bezglutenowy biszkopt
- Bursztynowe tiramisu, galaretka kawowa, czekoladowy biszkopt
- Sernik domowy ze skórką pomarańczową, kruchy maślany spód, krem waniliowy, owoce sezonowe
- Mus malinowy, crème brûlée waniliowy, coulis malinowe
- Mus truskawkowy na śmietanie roślinnej z żelem owocowym, biszkopt bezglutenowy, owoce sezonowe

32

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja I - 320 pln

Sałatki (2 pozycje do wyboru)

- Młode liście sałat z serem pleśniowym, owocami cytrusowymi i kremem balsamicznym
- Sałatka z tuńczykiem, młodymi ziemniakami, fasolką szparagową i ceviche z cebuli
- Sałatka z rukoli z gruszką i parmezanem
- Sałatka z wędzonym pstrągiem, pomidorkami cherry i kwaszonym ogórkiem
- Sałatka Cezar z grillowanymi krewetkami i ziołowymi grzankami
- Azjatycka sałatka z makaronem ryżowym i chrupiącym kurczakiem

Przystawki (3 pozycje do wyboru)

- Deska ryb wędzonych (karmazyn, pstrąg, łosoś, szprotki)
- Ceviche z dorsza z kolendrą i chilli
- Pâté z kaczki z galaretką z czerwonego wina
- Indyk sous-vide z rukolą i parmezanem
- Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
- Bakłażan z konfiturą z cebuli, zapiekany z kozim serem
- Schab z musem chrzanowym z galaretką jabłkową
- Deska kaszubskich serów

Zupy (1 pozycja do wyboru)

- Francuska zupa cebulowa
- Krem z pieczonych ziemniaków i pora
- Azjatycki bulion z krewetkami
- Włoska zupa minestrone z parmezanem

Dania gorące (3 pozycje do wyboru)

- Pierś z kurczaka zagrodowego, pieczonego z suszonymi pomidorami
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane grzybami z podwędzaną szynką
- Domowe pierogi z dziczyzną
- Chilli con carne z grillowaną tortillą
- Filety z dorsza ze smażonym szpinakiem
- Morszczuk z oliwą z suszonych pomidorów i marynowanymi oliwkami

Wszystkie bufety weselne trwają do 4h.

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja I - 320 pln

Dodatki (3 pozycje do wyboru)

- Gnocchi z sosem grzybowym
- Ziemniaki zapiekane z tymiankiem
- Chilli sin carne
- Fasolka z masłem migdałowym
- Grillowane warzywa

Desery (4 pozycje do wyboru)

- Sernik mascarpone z owocami sezonowymi na spodzie z herbatników
- Mus czekoladowy z porzeczką na ciemnym biszkopcie
- Panna cotta malinowa z owocami sezonowymi
- Profiterole z kremem kawowym
- Bursztynowe tiramisu na ciemnym biszkopcie
- Krem waniliowy z owocami sezonowymi
- Mus z białej czekolady z galaretką malinową na jasnym biszkopcie
- Mini bezy z kremem i owocami
- Mini ciastko cytrynowe z kremem i owocami

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja II - 390 pln

Sałatki (3 pozycje do wyboru)

- Młode liście sałat z serem kozim, orzechami i pieczonymi burakami
- Sałatka z tuńczykiem, młodymi ziemniakami, fasolką szparagową i ceviche z cebuli
- Sałatka z rukoli z gruszką i parmezanem
- Sałatka z wędzonym pstrągiem, pomidorkami cherry i kwaszonym ogórkiem
- Sałatka Cezar z grillowanymi krewetkami i ziołowymi grzankami
- Azjatycka sałatka z makaronem ryżowym i krewetkami, mango i kolendrą

Przystawki (3 pozycje do wyboru)

- Deska ryb wędzonych (karmazyn, pstrąg, łosoś, szprotki)
- Tatar z wędzonego łososia z kwaśną śmietaną
- Ceviche z dorsza z kolendrą i chilli
- Pâté z kaczki z galaretką z czerwonego wina
- Indyk sous-vide z rukolą i parmezanem
- Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
- Bakłażan z konfiturą z cebuli, zapiekany z kozim serem
- Schab z musem chrzanowym z galaretką jabłkową
- Deska kaszubskich serów

Zupy (2 pozycje do wyboru)

- Francuska zupa cebulowa
- Krem z pieczonych ziemniaków i pora
- Azjatycki bulion z krewetkami
- Włoska zupa minestrone z parmezanem

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja II - 390 pln

Dania gorące (4 pozycje do wyboru)

- Pieczona kaczka z sosem żurawinowym
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane grzybami z podwędzaną szynką
- Wołowina duszona z warzywami w czerwonym winie
- Domowe pierogi z dziczyzną
- Pieczone bataty z ciecierzycą w sosie tom yum
- Filety z dorsza ze smażonym szpinakiem
- Sandacz w białym winie

Dodatki (3 pozycje do wyboru)

- Gnocchi z sosem grzybowym
- Ziemniaki zapiekane z tymiankiem
- Chilli sin carne
- Fasolka z masłem migdałowym
- Grillowane warzywa

Desery (5 pozycji do wyboru)

- Sernik mascarpone z owocami sezonowymi na spodzie z herbatników
- Mus czekoladowy z porzeczką na ciemnym biszkopcie
- Panna cotta malinowa z owocami sezonowymi
- Profiterole z kremem kawowym
- Bursztynowe tiramisu na ciemnym biszkopcie
- Krem waniliowy z owocami sezonowymi
- Mus z białej czekolady z galaretką malinową na jasnym biszkopcie
- Mini bezy z kremem i owocami
- Mini ciastko migdałowe z malinami
- Mini ciastko cytrynowe z kremem i owocami

Krok 3: Wybierz danie gorące po północy

*Istnieje możliwość wyboru więcej niż 1 pozycji; dania podawane w bufecie.

- Barszcz czerwony na domowym zakwasie 24
- Żurek na białej kiełbasie 32
- Pikantna zupa gulaszowa 39

- Pierogi z dziczyzną 42
- Krokiety z kapustą i grzybami 18
- Wołowina w sosie ostrygowym z krewetkami, czosnkiem i warzywami,
ryż jaśminowy 77



Krok 4: wzbogacić menu o wybrane alkohole

- Wódka Wyborowa, wino domowe białe i czerwone, kieliszek wina musującego – 135 pln/osoba
- Wódka Wyborowa, wino domowe białe i czerwone, kieliszek prosecco – 145 pln/osoba
- Wódka Wyborowa, wino domowe białe i czerwone, kieliszek szampana – 175 pln/osoba
- Piwo Żywiec lub Heineken - 18 pln/osoba
- Prosecco - 35 pln/osoba
- Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso - 32 pln/osoba
- Whisky Ballantine's Finest - 38 pln/osoba
- Bourbon Jim Beam White - 38 pln/osoba
- Gin Beefeater - 38 pln/osoba
- Rum Angostura White Reserva - 38 pln/osoba
- Tequila Olmeca Silver/Gold - 38 pln/osoba
- Aperol Aperitivo - 38 pln/osoba

Dodatkowy powitalny drink – 35 pln / osoba / 1 drink do wyboru:

- Mojito (klasyczne / truskawkowe (czerwiec – sierpień) / bezalkoholowe)
- Aperol Spritz
- Gin & Tonic
- Campari Orange

Istnieje możliwość wniesienia i serwowania własnego alkoholu.

Opłata korkowa:

- 55 pln / za każdą otwartą butelkę 0,7 l wina
- 75 pln / za każdą otwartą butelkę 0,7 l wódki, whisky, etc. (mocniejszy alkohol)

Krok 5 (opcjonalny): wzbogacić weselne menu

Dodatkowe dania po północy

- Wołowina po burgundzku - 50 pln/osoba
- Pierogi z kaczką - 41 pln/osoba
- Barszcz na zakwasie domowym z krokietem z kapustą i grzybami - 33 pln/osoba
- Krewetki z warzywami w stylu orientalnym – 66 pln/osoba
- Ragoût z owoców morza z pomidorami i szafranem - 66 pln/osoba
- Barszcz czerwony na domowym zakwasie - 22 pln/osoba

Stacje live cooking wraz z obsługą

- Makaron udon z wołowiną, pak choi i sosem pieprzowym - 70 pln/osoba
- Pieczony indyk z sosem żurawinowym i morelami - 64 pln/osoba
- Pieczona szynka z dzika z sosem z czerwonego wina - 76 pln/osoba
- Wellington z łososiem Mowi i szpinakiem z kremowym sosem - 76 pln/osoba

Stół wiejski

- Wędliny z hotelowej wędzarni
- Kaszubskie kielbasy
- Ogórki kiszzone i tradycyjny smalec
- Wędzone ryby
- Staropolski żurek
- Pierogi z kapustą i grzybami

80 pln / osoba / 2 h

Menu dziecięce

Przystawka

- Grzaneczki z mozzarellą i pomidorkami cherry

Zupa

- Rosół lub krem pomidorowy

Danie główne

- Pierś lub nuggetsy z kurczaka, pieczone ziemniaki lub purée ziemniaczane, surówka

Deser

- Lody z bitą śmietaną i owocami

75 pln za dziecko do 12 lat. Dzieci do lat 4 korzystają z bufetów bezpłatnie.



SHERATON

EST. 1937



Weselne Torty Cukierni Sheraton

Wyjątkowe torty powstające w cukierni Sheraton Sopot pod przewodnictwem Roberta Rusina zachwycają Gości, a pięciogwiazdkowy serwis nada weselu wyjątkowego charakteru.

Propozycje tortów weselnych:

- Mus marakuja, prażynka, galaretka mango, krem marakuja, jasny biszkopt
- Mus malinowy, prażynka, maliny, krem malinowy, rolada malinowa
- Mus z czekolady deserowej, prażynka, galaretka porzeczkowa, krem porzeczkowy, biszkopt czekoladowy
- Naked cake, owoce sezonowe, krem waniliowy

32 pln/osoba

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu, opłata za serwis wynosi 7 pln/osoba.

W przypadku wniesienia własnego tortu wymagany jest wykaz alergenów, paragon za zamówiony tort oraz wypełniony formularz.

Z Cukierni Sheraton Sopot

Candy bar

Ręcznie przygotowane słodkości będą atrakcją zarówno dla dzieci jak i dorosłych.

Cake popsy, różnorodne trufle czy muffinki zachwycą zarówno smakiem jak i wyglądem.

- Galaretki owocowe pate de fruits
- Trufle: kawowe, marakuja, czekoladowe
- Pianki marshmallow
- Mini cupcakes z kremem waniliowym

70 pln / osoba / 2 h







Wieczór paniński w Sheraton Sopot Spa

Pełny relaks i odnowa, a do tego kieliszek wina musującego i wyborne przekąski.
To nasz przepis na udany wieczór paniński!

Zapraszamy każdą z Was do wyboru jednego z zabiegów:

- masaż całego ciała olejkami aromaterapeutycznymi (55 min)
- zabieg pielęgnacyjny twarzy by Dermalogica (55 min)
- peeling całego ciała z masażem (55 min)

Podczas wieczoru panińskiego będziecie miały nieograniczony dostęp do strefy Spa Experience, w której znajdziecie:

- Basen i Jacuzzi
- Łażnię parową Hammam i solankową
- Saunę fińską i Infrared
- Groty deszczowe
- Tepidarium z podgrzewanymi leżankami

Wino musujące

Antipasti w strefie kominkowej

Oferta dla grup od 5 do 15 osób w cenie
390 pln / osoba

58 767 19 00 | spa.sopot@sheraton.com
www.sheratonsopotspa.pl





SHERATON

EST. 1937



Wieczór kawalerski

The Cigar Shop and Whisky Lounge to miejsce dedykowane miłośnikom wybornej szkockiej whisky. Bogaty wybór cygar z Dominikany, Hondurasu czy Nikaragui zaskoczy niejednego gościa. Kameralny klimat tego miejsca jest idealny na organizację Waszego zamkniętego wydarzenia, podczas którego wspólnie pożegnacie kawalerski stan przyszłego Pana Młodego!

Propozycja 1

- Klimatyczny lokal dostępny na wyłączność
- Degustacja 3 szkockich single maltów przeprowadzona przez profesjonalnego ambasadora whisky
- Przekąski

Dla grupy od 8 do 40 osób w cenie 250 pln/osoba.

Propozycja 2

- Klimatyczny lokal dostępny na wyłączność
- Degustacja 3 szkockich single maltów przeprowadzona przez profesjonalnego ambasadora whisky
- Wyselekcjonowane cygaro z możliwością degustacji na miejscu
- Przekąski

Dla grupy od 8 do 40 osób w cenie 275 pln/osoba.

Możliwość zamówienia dodatkowych dań na miejscu.
Oferta dostępna wyłącznie dla osób pełnoletnich.



SHERATON

EST. 1937



Zapraszamy do kontaktu:

58 767 16 70 | konferencje.sopot@sheraton.com | www.sheratonsopot.pl