



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 80 zł 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 moło (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, bufetu 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 45
- 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 64
- Carpaccio wołowe, piklowane podgrzybki, rukola, parmezan, kapary, krem balsamiczny, olej lniany 59
- Wędzony comber z jelenia, marynowane w rumie figi, kwaszone jabłko, rokitnik 60
- Podwędzana troć bałtycka marynowana w soli morskiej, grzanka z domowego chleba, majonez koperkowy, plasterki małosolnego ogórka 47
- Solony łosoś, lekko podwędzany dymem olchowym, majonez szafranowy, soliród, kiszona rzodkiewka 55

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, kielki 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 34
- Zupa grzybowa z warzywami i kwaśną śmietaną 41
- Domowy rosół z gęsiną z kluseczkami i lubczykiem 32
- Tajaska zupa cytrynowa z kurczakiem, grzybami mun i mleczkiem kokosowym 34
- Krem z pieczonej pietruszki z miodem kaszubskim i karmelizowaną gruszką 33
- Zupa z czerwonej soczewicy z pieczonymi pomidorami i selerem naciowym 32
- Krem z karczochami i szpinakiem z pomidorowo-orzechowym pesto 35

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 150
- Confit udo kaczki z purée z czerwonej kapusty, ciepła sałatka z jarmużu i kalarepy, kremowa polenta, śliwkowo-korzenny demi-glace 76
- Stek z polędwicy wołowej, pieczarka portobello, purée z pieczonego czosnku, wiśniowe pomidory, brokuł, kremowy demi-glace z zielonym pieprzem i bourbonem 150
- Pieczony sandacz, babka ziemniaczana, ciepła sałatka z zielonych warzyw, oliwa koperkowa 78
- Pieczony filet z halibuta, czarna soczewica, purée z dyni z pomarańczami, młode warzywa 80
- Pierś perliczki, młode warzywa, polenta i ziołowy demi-glace 90
- Polędwiczka wieprzowa sous vide, młode karmelizowane warzywa, purée z pasternaku, sos demi-glace z dodatkiem czerwonego wina 74

Propozycja wegetariańska:

- Risotto z zielonymi warzywami, oliwą truflową i serkiem mascarpone

Propozycja wegańska:

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

Deser

- Torcik z białej czekolady, krem malinowy, owoce sezonowe
- Panna cotta waniliowa z sosem malinowym i owocami sezonowymi
- Torcik marakuja, krem mango, bezglutenowy biszkopt
- Tarta z serkiem mascarpone i owocami sezonowymi
- Sernik domowy na kruchym maślanym spodzie, krem waniliowy, owoce sezonowe
- Mus malinowy, crème brûlée waniliowy, coulis malinowe
- Mus truskawkowy na śmietanie roślinnej z żelem owocowym, biszkopt bezglutenowy, owoce sezonowe

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja I - 330 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

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja I – 330 PLN

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

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
- Sernik sopocki na ciemnej kruszonce
- Mus czekoladowy z porzeczką na ciemnym biszkopcie
- Panna cotta malinowa z owocami sezonowymi
- Profiterole z kremem waniliowym
- Bursztynowe tiramisu na ciemnym biszkopcie
- Bezglutenowe brownie
- Tarta słony karmel
- Mini bezy z kremem i owocami
- Szarlotka na kruchym spodzie

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja II - 410 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, 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 i 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 - 410 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
- Sernik sopocki na ciemnej kruszonce
- Mus czekoladowy z porzeczką na ciemnym biszkopcie
- Panna cotta malinowa z owocami sezonowymi
- Profiterole z kremem waniliowym
- Bursztynowe tiramisu na ciemnym biszkopcie
- Bezglutenowe brownie
- Tarta słony karmel
- Mini bezy z kremem i owocami
- Szarlotka na kruchym spodzie



Krok 3: Wybierz danie gorące po północy

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

- Barszcz czerwony na domowym zakwasie 23
- Żurek na białej kiełbasie 30
- Pikantna zupa gulaszowa 37

- Pierogi z dziczyzną 39
- Krokiety z kapustą i grzybami 19
- Wołowina w sosie ostrygowym z krewetkami, czosnkiem i warzywami,
ryż jaśminowy 73

Krok 4: wzbogacić menu o wybrane alkohole

- Wódka Wyborowa, wino domowe białe i czerwone, powitanie gości kieliszkiem wina musującego – 145 PLN/osoba
- Wódka Wyborowa, wino domowe białe i czerwone, powitanie gości kieliszkiem prosecco – 155 PLN/osoba
- Wódka Wyborowa, wino domowe białe i czerwone, powitanie gości kieliszkiem szampana – 175 PLN/osoba
- Piwo Żywiec lub Heineken - 19 PLN/osoba
- Prosecco - 37 PLN/osoba
- Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso - 35 PLN/osoba
- Whisky Ballantine's Finest - 40 PLN/osoba
- Bourbon Jim Beam White - 40 PLN/osoba
- Gin Beefeater - 40 PLN/osoba
- Rum Angostura White Reserva - 40 PLN/osoba
- Tequila Olmeca Silver/Gold - 40 PLN/osoba
- Aperol Aperitivo - 40 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.

W takim przypadku obowiązuje opłata korkowa:

- 50 PLN / za każdą otwartą butelkę 0,7 l wina, prosecco, szampana
- 70 PLN / za każdą otwartą butelkę 0,7 l wódki, whisky, etc. (mocniejszy alkohol)

Krok 5 (opcjonalny): wzbogacić swoje menu

Dania po północy

- Wolno pieczone policzki wołowe z warzywami w sosie z czerwonego wina - 67 PLN/osoba
- Pierogi z kaczką - 40 PLN/osoba
- Pierogi z dzikiem – 40 PLN/osoba
- Pierogi z kapustą i grzybami 34 PLN/osoba
- Barszcz czerwony na domowym zakwasie - 20 PLN/osoba
- Barszcz na zakwasie domowym z krokietem z kapustą i grzybami - 32 PLN/osoba
- Udziec z indyka pieczony w białym winie z suszonymi owocami - 60 PLN/osoba
- Domowe kopytka z masłem ziołowym - 25 PLN/osoba

Stacje live cooking wraz z obsługą

- Makaron udon z wołowiną, pak choi i sosem pieprzowym - 85 PLN/osoba
- Smażone krewetki w sosie ostrygowym z czosnkiem i warzywami - 79 PLN/osoba
- Zielone curry z kurczakiem i bakłażanem ze świeżą bazylią - 69 PLN/osoba
- Paella z owocami morza i chorizo- 79 PLN/osoba

Stół wiejski

- Wędliny z hotelowej wędzarni
- Kaszubskie kiełbasy
- Ogórki kiszzone
- Smalec domowy
- Wędzone ryby
- Staropolski żurek
- Chleb wiejski
- Pierogi z kapustą i grzybami

90 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

80 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 10 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 pops, 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

75 PLN / osoba / 2 h







Wieczór panieński w Sheraton Sopot Spa

Pełny relaks i odnowa, a do tego kieliszek wina musującego i wyborne przekąski.

To nasz przepis na udany wieczór panieński!

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 panieńskiego 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
450 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 290 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 320 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