

*Spotkaliśmy się
w imię Miłości*





Wasz Wielki Dzień to również nasze święto.

Dzień na, który długo czekacie, to początek Waszej wspólnej podróży przez życie.

Pierwsze przygotowania, wybór odpowiedniego miejsca, zaplanowanie wszystkich szczegółów, które tego dnia uświetnią Wasz Najważniejszy Dzień...

Wiemy o tym niemal wszystko i jesteśmy, jak zawsze, gotowi wesprzeć Was w Waszej drodze.

Od pierwszego spotkania jesteśmy tuż obok, by wspólnie z Wami przejść przez okres przygotowań, aż po moment pożegnania się po wyjątkowym Dniu pełnym wzruszeń i niezapomnianych chwil.



Dedykowany Opiekun

Już od pierwszego kontaktu z naszym Dedykowanym Opiekunem poczujecie się, że jesteście w dobrych rękach.

*Dominika będzie towarzyszyć Wam od początku aż do momentu podziękowania. Wieloletnie doświadczenie, zaangażowanie, oddanie i pasja to to, czym zaskoczy Was od pierwszego spotkania. Skontaktuj się z nią już dziś:
**dominika.nenczak@sheraton.com
730 808 792***

Sale Weselne

*Sala Baltic Panorama stworzona,
by zachwycić od pierwszego wejrzenia.*

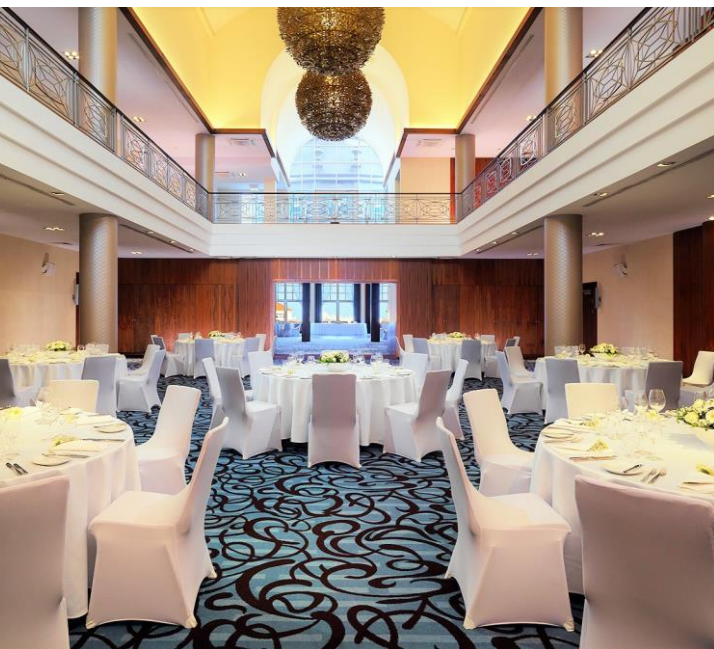
*Miejsce dedykowane najważniejszym
chwilom takim jak Wasze wesele.
Mieszcząca się w rotundzie Domu
Zdrojowego, zapewnia niepowtarzalne
panoramiczne spojrzenie na moło
i Zatokę Gdańską. Oczaruje Was
i Waszych gości zaraz po przekroczeniu
progu. Zdecydowanie jedyne takie miejsce
nad morzem.*



*Połóżona tuż obok, dostojna i elegancka sala
balowa Marco Polo z wysokim sufitem, antresolą
oraz unoszącymi się nad gośćmi ozdobnymi
złotymi żyrandolami. Zapewnia wysoki komfort
i przestrzeń tak, by pomieścić wszystkich gości,
parkiet taneczny oraz unosząca się w powietrzu
weselną atmosferę.*

*Sala Vasco da Gama czy Restauracja Polskie
Smaki wraz z letnimi tarasami, stanowią
uzupełnienie oferty naszych weselnych
przestrzeni. Klimatyczne miejsca dla
kameralnych przyjęć weselnych.*

*Dowolna możliwość aranżacji, elastyczność,
swoboda okraszona odpowiednią dekoracją.
Jesteśmy i słuchamy waszych życzeń.*





Sala Baltic Panorama

Wyborne menu

*Bogactwo wybornych smaków
i kulinarnych zachwyków to podstawa
każdego udanego wieczoru weselnego.*

*Szeroki wachlarz propozycji dań
serwowanych i bufetowych, które zadbają
o Wasze i gości podniebienia, to nasza
specjalność.*

*Delicje przygotowane z myślą o Was przez
naszych Szefów Kuchni, trafią prosto do
Waszych serc.*



Pakiet Perłowy

Przystawka serwowana

- *Młode salaty z grillowaną makrelą, pomidorami koktajlowymi i groszkiem cukrowym*

Zupa serwowana

- *Kremowa zupa z pieczonych ziemniaków i pora, grzanka truflowa i wędzony losoś*

Danie główne serwowane

- *Pierś perliczki, młode warzywa, polenta i ziołowy demi – glace*

Deser serwowany

- *Torcik z białej czekolady z crèmeux malinowym*

Bufet zimny (4h)

- *Indyk sous vide z galaretką żurawinowo - borówkową*
- *Tarta z grillowanymi warzywami i pesto*
- *Pomidory z mozzarellą i grillowanym bakłażanem*
- *Śledzie marynowane w przyprawach korzennych i czerwonym winie*
- *Salatka nicejska z tuńczykiem*
- *Salatka z młodych ziemniaków z pieczonymi burakami i matiasem*
- *Salatka z rukoli z orzechami, gruszką i serem pleśniowym*
- *Pieczyno, pieczywo chrupkie WASA, masło*

Bufet gorący (4h)

- *Kurczak supreme z sosem z leśnych grzybów*
- *Filet z morskoka w sosie limoncello*
- *Lasagne z grillowanych warzyw z sosem pomidorowym*
- *Pierogi kapustą i grzybami*
- *Kalafior zapiekany z beszamelem*
- *Caponata warzywna*
- *Młode ziemniaki z oliwą rozmarynową*
- *Ryż jaśminowy*

Bufet deserowy (4h)

- *Profiterole z kremem Baileys*
- *Tarta czekoladowa*
- *Tartoletki z owocami*
- *Mus z białej czekolady z imbirem*

Dania po północy w formie bufetu

- *Barszcz czerwony na domowym zakwasie z grzybami*
- *Szynka pieczona w przyprawie 5 smaków*
- *Kaszotto z kaszy gryczanej*

Pakiet Szafirowy

Przystawka serwowana

- Carpaccio z lososia i krewetek, marakuja, soliród i wędzona oliwa

Zupa serwowana

- Francuska zupa cebulowa

Danie główne serwowane

- Kacze udo confit, purée z pasternaku, konfitura z czerwonej kapusty

Deser serwowany

- Gruszka gotowana w białym winie, sos kardamonowy i kruszonka orzechowa

Bufet zimny (4h)

- Tatar z lekko podwędzanego lososia, czerwona cebula i crème fraîche
- Plater włoskich wędlin: salame Milano, salame Napoli, spianata piccante
- Pomidory z mozzarellą i grillowanym bakłażanem
- Tarta z serem pleśniowym, szpinakiem i pomidorami
- Młode liście szpinaku z serem roquefort, owocami cytrusowymi i kremem balsamicznym
- Salatka z wędzonym pstrągiem, gotowanym jajkiem i limonkowym vinaigrette
- Salatka cesarska z krewetkami i grzankami zielowymi
- Pieczywo, pieczywo chrupkie WASA, masło

Bufet gorący (4h)

- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z prażoną szynką parmeńską i sosem szalwiowym
- Wybór ryb bałtyckich w sosie z krewetkami i małżami
- Lasagne z grillowanych warzyw z sosem pomidorowym
- Pierogi kapustą i grzybami
- Cukinia z pomidorami suszonymi i parmezanem
- Caponata warzywna
- Młode ziemniaki z oliwą rozmarynową
- Gnocchi z masłem szalwiowym

Bufet deserowy (4h)

- Ciasto cytrynowe z musem z białej czekolady
- Tarta czekoladowa
- Mus z białej czekolady z imbirem
- Profiterole z kremem malinowym

Dania po północy w formie bufetu

- Staropolski żur z białą kielbasą i suszonymi grzybami
- Kurczak w sosie z zielonego curry
- Ryż jaśminowy z warzywami i sosem sojowym

Pakiet Szmaragdowy

Przystawka serwowana

- Wędzona pierś gęsi, konfitura z aronii i popcorn z prosa

Zupa serwowana

- Consommé z dzikiego ptactwa z pierożkami truflowymi

Danie główne serwowane

- Pierś kaczki sous vide, ziemniaki gratin z gruszką, młode warzywa i pomarańczowy demi-glace

Deser serwowany

- Sernik pieczony z jagodami i sosem malinowym

Bufet deserowy (4h)

- Crème brûlée waniliowy
- Profiterole z kremem Baileys
- Tort marchello
- Financier z malinami
- Szarlotka

Bufet zimny (4h)

- Wybór wędzonych ryb: karmazyn, pstrąg, makrela i sardynki,
- Indyk sous vide z galaretką
- Tarta z serem pleśniowym, szpinakiem
- Tarta z grillowanymi warzywami i pesto
- Pomidory z mozzarellą i grillowanym bakłażanem

- Marynowane oliwki, pieczarki, papryka
- Salatkę z makaronu taglioni z krewetkami
- Liście szpinaku z pomidorami koktajlowymi i serem pleśniowym
- Salatkę z młodych ziemniaków z pieczonymi burakami i matiasem
- Azjatycka salatkę z makaronem ryżowym, chrupiącym kurczakiem i słodkim sosem chili
- Pieczywo, pieczywo chrupkie WASA, masło

Bufet gorący (4h)

- Wołowina duszona w czerwonym winie
- Kurczak supreme z sosem z grzybów
- Sandacz z prażonymi ziarnami słonecznika i sosem rakowym
- Pieczone bataty w mleku kokosowym z ciecierzycą i bazylią
- Pierogi z mięsem, dziczyzną, kapustą i grzybami, wegetariańskie
- Cukinia z pomidorami suszonymi i parmezanem
- Kalafior zapiekany z beszamelem
- Caponata warzywna
- Młode ziemniaki z oliwą rozmarynową
- Gnocchi z masłem szalwiowym

Dania po północy w formie bufetu

- Barszcz czerwony z grzybami na domowym zakwasie
- Staropolski żur z białą kielbasą i suszonymi grzybami
- Kaczka w sosie ostrygowym z warzywami
- Ryż jaśminowy z warzywami i sosem sojowym

Pakiet Diamentowy

Przystawka serwowana

- Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i oliwą truflową

Zupa serwowana

- Esencjonalny bulion z kaczki z domowym makaronem i warzywami

Danie główne serwowane

- Eskalopki z cielęciny z szynką parmeńską i szalwią, młode warzywa, ziemniaki pieczone z ziołami

Deser serwowany

- Mus z gorzkiej czekolady z crèmeux z owoców leśnych

Bufet zimny (4h)

- Krewetki marynowane w chilli i kolendrze
- Plater mięs pieczonych: karkówka, schab wieprzowy, rostbef i szynka wieprzowa z sosem francuskim
- Plater włoskich wędlin: salame Milano, salame Napoli, spianata piccante
- Tatar z wędzonego lososia z serkiem śmietankowym
- Wybór terin mięsnych i pasztetów z chutney z mango
- Łosoś gravlax na chrupiącej salacie z owocami cytrusowymi i granatem

- Tajska sałatka z krewetkami i mango
- Sałatka z rukoli z orzechami, gruszką i serem pleśniowym
- Orientalna sałatka z makaronu ryżowego i wołowiny
- Młode liście szpinaku z serem roquefort, owocami cytrusowymi i kremem balsamicznym
- Pieczywo, pieczywo chrupkie WASA, masło

Bufet gorący (4h)

- Kaczka z sosie ostrygowym z warzywami
- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z prażoną szynką parmeńską i sosem szalwiowym
- Szynka pieczona w przyprawie 5 smaków
- Sandacz z prażonymi ziarnami słonecznika i sosem rakowym
- Filet z morszczuka w sosie limoncello
- Zielona soczewica z warzywami i tofu
- Lasagne z grillowanych warzyw z sosem pomidorowym
- Pierogi z mięsem, dziczyzną, kapustą i grzybami, wegetariańskie
- Cukinia z pomidorami suszonymi i parmezanem
- Kalafior zapiekany z beszamelem
- Caponata warzywna
- Ryż jaśminowy z warzywami i sosem sojowym
- Młode ziemniaki z oliwą rozmarynową
- Gnocchi z grzybami leśnymi

Pakiet Diamentowy

Bufet deserowy (4h)

- *Mus z gorzkiej czekolady*
- *Profiterole z kremem malinowym*
- *Ciasto cytrynowe z musem z białej czekolady*
- *Sernik cyramonowo - miodowy*
- *Panna cotta malinowa*
- *Salatka owocowa*

Dania po północy w formie bufetu

- *Barszcz czerwony z grzybami na domowym zakwasie*
- *Staropolski żur z białą kielbasą i suszonymi grzybami*
- *Kurczak supreme z sosem z leśnych grzybów*
- *Bakłażany pieczone z pomidorami*
- *Kaszotto z kaszy gryczanej*

Pakiet Brylantowy

Przystawka serwowana

- *Terrina z foie gras,
konfitura figowa i galaretką z porto*

Zupa serwowana

- *Azjatycki bulion z krewetkami*

Danie główne serwowane

- *Polędwica wołowa w sosie truflowym,
purée z topinamburu i kolorowe
marchewki*

Deser serwowany

- *Tarta czekoladowa z ganache
z czarną porzeczką i kremem chantilly*

Bufet zimny (4h)

- *Plater wędzonych ryb: karmazyn, losoś,
pstrąg, makrela i sardynki, sos jogurtowo –
koperkowy*
- *Tatar z wędzonego lososia z kremowym
serkiem*
- *Krewetki marynowane w chili i kolendrze*
- *Wybór włoskich wędlin: salame Milano,
salame Napoli, spianata piccante*
- *Galaretki z szybkami rakowymi*
- *Indyk sous vide z galaretką
żurawinowo – borówkową*
- *Pâté z pieczonej kaczki z konfiturą
z dzikiej róży*
- *Tarta z serem pleśniowym,
szpinakiem i pomidorami*

- *Pomidory z mozzarellą i grillowanym
bakłażanem*
- *Marynowane oliwki, papryka, karczochy*
- *Tajska sałatka z krewetkami i mango*
- *Salatka z wędzoną kaczką i truskawkami*
- *Azjatycka sałatka z makaronem ryżowym,
chrupiącym kurczakiem i słodkim sosem chili*
- *Salatka z wędzonego indyka z pomidorami
koktajlowymi, rukolą i serem pecorino romano*
- *Pieczywo, pieczywo chrupkie WASA, masło*

Bufet gorący (4h)

- *Wołowina duszona w czerwonym winie*
- *Kaczka w sosie ostrygowym z warzywami*
- *Eskalopki wieprzowe z prażoną szynką
parmeńską i sosem szalwiowym*
- *Filet z lososia w sosie szafranowym*
- *Wybór ryb bałtyckich w sosie
z krewetkami i małżami*
- *Pierogi z mięsem, dziczyzną, kapustą
i grzybami, wegetariańskie*
- *Zielona soczewica z warzywami i tofu*
- *Lasagne z grillowanych warzyw*
- *Cukinia z pomidorami suszonymi*
- *Kalafior zapiekany z beszamelem*
- *Caponata warzywna*
- *Kaszotto z kaszy gryczanej*
- *Młode ziemniaki z oilwą rozmarynową*
- *Gnocchi z grzybami leśnymi*
- *Ryż jaśminowy*

Pakiet Brylantowy

Bufet deserowy (4h)

- *Ciasto cytrynowe z musem z białej czekolady*
- *Profiterole z kremem malinowym*
- *Mus z białej czekolady z imbirem*
- *Tarta czekoladowa*
- *Tartoletki z owocami*
- *Profiterole z kremem Baileys*
- *Sernik cytrynowo – miodowy*
- *Owoce krojone*

Dania po północy w formie bufetu

- *Staropolski żur z białą kielbasą i suszonymi grzybami*
- *Orientalna zupa tom yum z krewetkami*
- *Szynka pieczona w przyprawie 5 smaków*
- *Kurczak supreme z sosem z leśnych grzybów*
- *Bakłażany pieczone z pomidorami*
- *Ryż smażony z warzywami i sosem sojowym*

Każdy pakiet zawiera również wodę, soki, softy, kawę i herbatę, wino białe i czerwone

<i>Pakiet napojów</i>	<i>5h</i>	<i>6h</i>	<i>7h</i>	<i>8h</i>	<i>9h</i>	<i>10h</i>
<i>STANDARD</i> piwo Żywiec, piwo bezalkoholowe Żywiec, wódka Ostoya	85 PLN	94 PLN	100 PLN	105 PLN	109 PLN	111 PLN
<i>SREBRNY</i> wino musujące, piwo Żywiec, piwo Heineken, piwo bezalkoholowe Żywiec, wódka Ostoya i Wyborowa, Campari Bitter, Martini Bianco, Rosso, Dry	90 PLN	99 PLN	106 PLN	112 PLN	115 PLN	118 PLN
<i>ZŁOTY</i> wino musujące, piwo Żywiec, piwo Heineken, piwo bezalkoholowe Żywiec, wódka Ostoya i Wyborowa, Campari Bitter, Martini Bianco, Rosso, Dry, whisky Ballantine's, Jack Daniel's whiskey, Angostura rum, Beefeater gin, cognac Martell VS, tequila Olmeca Silver / Gold	145 PLN	160 PLN	171 PLN	180 PLN	186 PLN	190 PLN
<i>PLATYNOWY</i> wino musujące, piwo Żywiec, piwo Heineken, piwo bezalkoholowe Żywiec, wódka Ostoya i Absolut, Aperol, Campari Bitter, Martini Bianco, Rosso, Dry, whisky Ballantine's, Jack Daniel's whiskey, Jameson whiskey, Angostura rum, Beefeater gin, cognac Martell VS, tequila Olmeca Silver / Gold	155 PLN	171 PLN	183 PLN	192 PLN	198 PLN	203 PLN

Opłata korkowa

- 30 PLN netto / za każdą otwartą butelkę wina
- 50 PLN netto / za każdą otwartą butelkę wódki, whisky, szampana, etc. (mocniejszy alkohol)

Powitalny drink

25 PLN netto / os. – 2 drinki do wyboru:

- Mojito (klasyczne / truskawkowe (czerwiec – sierpień) / bezalkoholowe)
- Aperol Spritz
- Kir (Białe wino oraz krem de Cassis)
- Kir Royal (wino musujące oraz krem de Cassis)
- Gin & Tonic
- Campari Orange
- Mimosa

Kieliszek wina musującego – bezpłatnie

Zestawy koktajlowe

15 PLN netto / osoba

Zestaw I

- Losoś wędzony na pumperniku
- Tarta z serem pleśniowym
- Sajgonka z warzywami i sałwą ananasową

25 PLN netto / osoba

Zestaw II

- Plastry cielęciny sous vide z sosem kaparowym
- Losoś marynowany w soli morskiej i koprze z liofilizowanym chrzanem
- Mini szaszłyk z pomidorów koktajlowych i mozzarelli z pesto bazyliowym
- Mini profiterole z musem z wędzonego lososia
- Krewetka z sałwą mango i chili

50 PLN netto / osoba

Zestaw III

Dodatkowe pozycje:

- Krewetka w cieście filo z sosem ostrygowym
- Quiche z suszonymi pomidorami i rukolą
- Włoskie salame piccante z marynowaną oliwką
- Kaczka w palonych ziołach z musem żurawinowym i liofilizowaną maliną
- Roladka z cukinii z kremowym kaszubskim serem kozim
- Losoś marynowany w soli morskiej i koprze z liofilizowanym chrzanem
- Sajgonka z warzywami i sałwą ananasową
- Mini profiterole z musem z wędzonego lososia
- Tarta z serem pleśniowym
- Plastry cielęciny sous vide z sosem kaparowym

Pozycje między zestawami można wymieniać.



Weselne Torty Cukierni Shertaon

*Tort z białej czekolady z marakują
i kokosowym creme brulee*

*Tort malinowy z waniliowym brulee
i galaretką jeżynową*

*Tort truskawkowy z musem z białej
czekolady z flambirowanymi truskawkami*

*Tort kawowy z chutney gruszkowym
i bezglutenowym biszkoptem, słony glacage*

*Tort z gorzkiej czekolady z musem
z czarnej porzeczki*

80 PLN / kg

*Na Wasze specjalne życzenie możemy
wykonać drobne zdobienia z czekolady
lub owoców w cenie tortu.*

*Wasza dekoratorka może dostarczyć
do nas żywe kwiaty, które ułożymy na torcie.*

Wesele w Sheraton Sopot

KAŻDY PAKIET WESELNY ZAWIERA:

- Wynajęcie sali bankietowej
- Preferencyjne stawki na wynajem pokoi dla gości weselnych
- Apartament z widokiem na morze w dniu ślubu dla Nowożeńców*
- Upominek powitalny od hotelu w pokoju Nowożeńców
- Bąbelkowe śniadanie dostarczone do Waszego apartamentu
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Drink powitalny – wino musujące i napoje bezalkoholowe
- Karty menu przygotowane zgodnie ze standardem hotelu
- Klasyczne winietki imienne
- Podstawowa dekoracja stołu
- Białe pokrowce na krzesła
- Możliwość realizacji sesji zdjęciowej na tarasach Rotundy Domu Zdrojowego z widokiem na morze i sopockie molo**
- Jedno miejsce parkingowe w garażu hotelowym na dwie doby podczas imprezy (wymagana wcześniejsza rezerwacja)
- Voucher подарunkowy dla Nowożeńców w 1-szą rocznicę ślubu na weekendowy pobyt w Sheraton Sopot Hotel w pokoju o standardzie Club ze śniadaniem, wstępem do Club Lounge i SPA Experience

SALE WESELNE:

- [Sala Balowa Baltic Panorama](#) - min. 40 osób i max. 100 osób + parkiet (120 osób bez parkietu)
- [Sala Balowa Marco Polo](#) - min. 60 osób i max. 120 osób + parkiet (160 osób bez parkietu)
- [Łączona Sala Balowa Baltic Panorama i Marco Polo](#) - max. 220 osób + parkiet (280 osób bez parkietu)
- [Sala Christopher Columbus](#) - min. 200 osób i max. 300 osób
- [Restauracja Polskie Smaki](#) - min. 40 osób i max. 50 osób (z wyłączeniem okresu 01.07 - 31.08)
- [Sala Vasco da Gama](#) - max. 30 osób

Wybierz salę i kliknij w link by zobaczyć ją w przestrzeni 360 stopni

DODATKOWE INFORMACJE:

- Zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty tortów weselnych
- Pakiety weselne są dostępne dla minimum 30 osób
- W przypadku rezerwacji Sali Baltic Panorama dla mniej niż 60 dorosłych gości z wybranym menu, pobieramy opłatę za wynajem sali w wysokości 5000 PLN brutto.

*w zależności od dostępności

**prosimy o wcześniejszy kontakt z Opiekunem

Wasza idealna lokalizacja

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

Niepowtarzalne sale balowe jak przestronne Marco Polo z wysokim sufitem i antresolą czy Baltic Panorama ze spektakularnym widokiem na morze i sopockie molo, słoneczne tarasy dedykowane ceremonii zaślubin, oraz przestronne pokoje dla gości, czynią Sheraton Sopot wyjątkowym i jedynym takim miejscem w Trójmieście.





Komfortowy pobyt

Jesteśmy gotowi pomieścić ponad 400 gości, w pokojach klasycznych, z widokiem na morze oraz w przestronnych apartamentach na najwyższym poziomie komfortu.

Dbając o Waszych gości, zachęcamy Was do skorzystania z preferencyjnych stawek na bogatą ofertę pokoi, które oddalone kilka kroków od sal balowych, stanowią idealne rozwiązanie dla Waszej rodziny i znajomych.

Zapraszam do kontaktu

Dominika Nenczak

730 808 792

dominika.nenczak@sheraton.com

