



SHERATON
EST. 1937

Spotkaliśmy się
w imię Miłości





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.
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, idealnie komponują się w parze.

W ramach pakietu weselnego zapewniamy:

- Opiekę dedykowanego Specjalisty, który będzie wspierał Was w organizacji wesela
- Wybraną Salę Balową wraz z parkietem tanecznym
- Bogate menu przygotowane przez Szefa Kuchni hotelu Sheraton – Krystiana Szidel
- Bezpłatne menu dla dzieci do 4 roku życia, menu dziecięce do lat 12 w cenie 50 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
- Preferencyjne ceny na wynajem pokoi wraz ze śniadaniem dla gości weselnych
- Tradycyjne przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie gości kieliszkiem wina musującego
- Karty menu przygotowane zgodnie ze standardem hotelu
- Klasyczne winietki imienne oraz podstawowa dekoracja stołu
- Białe pokrowce na krzesła
- Profesjonalną obsługę kelnerską – serwis lustrzany
- 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**

Wesele rozpoczyna się koktajlem oraz drinkiem powitalnym serwowanym na naszych tarasach lub już na sali balowej. Po przywitaniu Pary Młodej oraz gości rozpoczyna się serwis dań, po czym zapraszamy wszystkich na bufet zimny, gorący oraz deserowy.

W przypadku rezerwacji Sali Baltic Panorama dla mniej niż 60 dorosłych gości, pobieramy jednorazową opłatę za wynajem sali w wysokości 5000 PLN.

Istnieje możliwość organizacji zaślubin na letnich tarasach Domu Zdrojowego przy sali Baltic Panorama – koszt wynosi 2500 PLN.

Pakiet weselny jest dostępny od 30 osób.

W przypadku mniejszych uroczystości weselnych zapraszamy do kontaktu.

Zapytaj naszego Specjalistę o **oferę poprawin oraz wieczoru panieńskiego i kawalerskiego.**

Wszystkie podane w ofercie ceny są cenami brutto.

Pakiet Srebrny

Cocktail

(3 pozycje do wyboru)

- Tarta z serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Tatar ze śledzia, kompresowane jablko, ikra
- Ceviche z dorsza z kolendrą i chilli
- Wędzona pierś z kurczaka zagrodowego, konfitura z rokitnika
- Pomidorki wiśniowe z mozzarellą i świeżą bazylią
- Różowy rostbef z francuską musztardą

Menu serwowane

Przystawka

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

Zupa

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

Danie główne

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

Deser

- Torcik z białej czekolady z crèmeux malinowym

Bufety

Salatki (2 pozycje do wyboru)

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

Pakiet Srebrny

Przystawki (3 pozycje do wyboru)

- Deska ryb wędzonych (karmazyn, pstrąg, losoś, szprotki)
- Ceviche z dorsza z kolendrą i chilli
- Pate 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 mussem 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
- 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

Pakiet Srebrny

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 galaretką malinową na jasnym biszkopcie
- Mini bezy z kremem i owocami
- Mini ciastko cytrynowe z kremem i owocami

Danie serwowane po północy

- Barszcz na domowym zakwasie, krokiet z kapustą i grzybami

260 PLN za osobę

Dodatkowe informacje

Menu wegetariańskie serwowane dostępne na życzenie.

W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych, w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie dedykowanego Państwu Opiekuna.

Istnieje możliwość zamówienia dodatkowych dań gorących po północy oraz stacji live cooking - dokładny opis wraz z ceną znajduje się w dalszej części oferty.

Pakiet Złoty

Cocktail

(3 pozycje do wyboru)

- Tarta z serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Krewetka w kokosie
- Ceviche z dorsza z kolendrą i chilli
- Pate z dziczyzny, galaretka z żubrówki
- Pomidorki wiśniowe z mozzarellą i świeżą bazylią
- Podwędzana pierś z gęsi
- Różowy rostbef z francuską musztardą

Menu serwowane

Przystawka

- Pate z dzika z owocami leśnymi

Zupa

- Zupa rybna z pieczonymi pomidorami i szafranem

Danie główne

- Łosoś Mowi, grillowana polenta, ciepła salátka z jarmużu i boczniaków

Deser

- Sernik nowojorski, krem waniliowy, owoce sezonowe

Bufety

Salátki (3 pozycje do wyboru)

- Salátka z serem pleśniowym, owocami cytrusowymi i kremem balsamicznym
- Salátka z tuńczykiem, młodymi ziemniakami, fasolką szparagową i ceviche z cebuli
- Salátka z rukoli z gruszką i parmezanem
- Salátka z wędzonym pstrągiem, pomidorkami cherry i kwaszonym ogórkiem
- Salátka cesar z grillowanymi krewetkami i ziołowymi grzankami
- Salátka azjatycka z makaronem ryżowym i chrupiącym kurczakiem

Pakiet Złoty

Przystawki (3 pozycje do wyboru)

- Deska ryb wędzonych (karmazyn, pstrąg, losoś, szprotki)
- Tatar z wędzonego lososia z kwaśną śmietaną
- Ceviche z dorsza z kolendrą i chilli
- Pate 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 mussem 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

Dania gorące (4 pozycje do wyboru)

- Pierś z kurczaka zagrodowego, pieczonego z suszonymi pomidorami
- Połędwiczki wieprzowe faszerowane grzybami z podwędzaną szynką
- Duszona wołowina z warzywami w czerwonym winie
- 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

Pakiet Złoty

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 i galaretką malinową na jasnym biszkopcie
- Mini bezy z kremem i owocami
- Mini ciastko migdałowe z malinami
- Mini ciastko cytrynowe z kremem i owocami

Danie serwowane po północy

- Fricasse z indyka z zielonymi warzywami, pieczywo

350 PLN za osobę

Dodatkowe informacje

Menu wegetariańskie serwowane dostępne na życzenie.

W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych, w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie dedykowanego Państwu Opiekuna.

Istnieje możliwość zamówienia dodatkowych dań gorących po północy oraz stacji live cooking - dokładny opis wraz z ceną znajduje się w dalszej części oferty.

Pakiet Platynowy

Cocktail

(4 pozycje do wyboru)

- Tarta z serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Troć marynowana w soli morskiej
- Ceviche z dorsza z kolendrą i chilli
- Wędzona pierś z kurczaka zagrodowego, konfitura z rokitnika
- Pomidorki wiśniowe z mozzarellą i świeżą bazylią
- Podwędzana pierś z gęsi
- Kacze foie gras na chlebie bananowym z truskawką

Menu serwowane

Przystawka

- Troć bałtycka sous vide, mus z pieczonego buraka, kompresowane jabłko

Zupa:

- Consommé z kaczki z domowym makaronem

Danie główne

- Filet mignon, puree z pasternaku, sos truflowy młode warzywa, karmelizowana polenta

Deser

- Czekoladowe ciasto, macerowane wiśnie z rozmarynem w wiśniówce, mus z czekolady deserowej

Bufety

Salatki (3 pozycje do wyboru)

- Salatka z serem pleśniowym, owocami cytrusowymi i kremem balsamicznym
- Salatka z tuńczykiem, młodymi ziemniakami, fasolką szparagową i ceviche z cebuli
- Salatka z rukoli z gruszką i parmezanem
- Salatka z wędzonym pstrągiem, pomidorkami cherry i kwaszonym ogórkiem
- Salatka cesar z grillowanymi krewetkami i ziołowymi grzankami
- Salatka azjatycka z makaronem ryżowym i krewetkami, mango i kolendrą

Pakiet Platynowy

Przystawki (3 pozycje do wyboru)

- Deska ryb wędzonych (karmazyn, pstrąg, losoś, szprotki)
- Tatar z wędzonego lososia z kwaśną śmietaną
- Ceviche z dorsza z kolendrą i chilli
- Pate 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

Dania gorące (4 pozycje do wyboru)

- Pieczona kaczka z sosem żurawinowym
- Połędwiczki wieprzowe faszerowane grzybami z podwędzaną szynką
- Duszona wołowina z warzywami w czerwonym winie
- 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

Pakiet Platynowy

Desery (5 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 galaretką malinowa na jasnym biszkopcie
- Mini bezy z kremem i owocami
- Mini ciastko migdałowe z malinami
- Mini ciastko cytrynowe z kremem i owocami

Danie serwowane po północy

- Pieczona szynka z goździkami i pomarańczami z domowym chlebem

445 PLN za osobę

Dodatkowe informacje

Menu wegetariańskie serwowane dostępne na życzenie.

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.

Wzbogac swoje weselne menu

Dodatkowe dania po północy

- Wołowina po burgundzku - 45 PLN/osoba
- Pierogi z kaczką - 35 PLN/osoba
- Barszcz na zakwasie domowym z krolek z kapustą i grzybami - 30 PLN/osoba
- Krewetki z warzywami w stylu orientalnym - 50 PLN/osoba
- Ragout z owoców morza z pomidorami i szafranem - 45 PLN/osoba
- Barszcz czerwony na domowym zakwasie - 20 PLN/osoba

Stacje live cooking wraz z obsługą

- Makaron udon z wołowiną, pak choi i sosem pieprzowym - 50 PLN/osoba
- Pieczony indyk z sosem żurawinowym i morelami - 50 PLN/osoba
- Pieczona szynka z dziką z sosem czerwonego wina - 60 PLN/osoba
- Wellington z lososiem MOWI szpinakiem z kremowym sosem - 55 PLN/osoba
- Stacja z ostrygami - 10 PLN/sztuka

Stół wiejski

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

Cena - 65 PLN/osoba

Menu dziecięce

Przystawka

- Grzaneczki z mozzarellą i pomidorkami cherry

Zupa

- Rosół lub krem pomidorowy

Danie główne

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

Deser

- Lody z bitą śmietaną i owocami

Cena: 50 PLN za dziecko do 12 lat. Dzieci do lat 4 korzystają z bufetów bezpłatnie.

W przypadku napojów dla dzieci prosimy o kontakt z naszym Specjalistą

Pakiet napojów i alkoholi*	5 H	6 H	7 H	8 H	9 H	10 H
<p>Pakiet Rubinowy woda, soki, napoje gazowane, kawa, herbata wódka Ostoya piwo Żywiec lub wino białe i czerwone</p>	90 PLN	99 PLN	105 PLN	110 PLN	115 PLN	120 PLN
<p>Pakiet Szafirowy woda, soki, napoje gazowane, kawa, herbata piwo Żywiec, wino białe i czerwone wino musujące wódka Ostoya Campari Bitter, Martini Bianco, Dry</p>	99 PLN	104 PLN	109 PLN	115 PLN	120 PLN	125 PLN
<p>Pakiet Szmaragdowy woda, soki, napoje gazowane, kawa, herbata piwo Żywiec, wino białe i czerwone wino musujące wódka Ostoya Martini Bianco, Dry whisky Ballantine's gin Beefeater tequila Olmeca Silver</p>	145 PLN	160 PLN	171 PLN	180 PLN	186 PLN	190 PLN
<p>Pakiet Diamentowy woda, soki, napoje gazowane, kawa, herbata piwo Żywiec, wino białe i czerwone wino musujące wódka Ostoya Campari Bitter, Martini Bianco, Dry Aperol whisky Ballantine's whiskey Jameson gin Beefeater tequila Olmeca Silver rum Angostura</p>	155 PLN	171 PLN	183 PLN	192 PLN	198 PLN	203 PLN

*Wybór pakietu napojów i alkoholi wyznacza długość trwania wesela.

Wzbogać swój pakiet o wybrane alkohole

Prosecco

- **Prosecco Valdobbiadene Superiore**, Santa Margherita, D.O.C.G. Valdadige, Włochy – 160 PLN
Musujące wino z “czystym”, neutralnym nosem, o przyjemnym owocowym bukacie, z obecnością jabłek i brzoskwiń.

Wino białe

- **Mirassou Chardonnay**, California Central Coast, USA – 99 PLN
Charakteryzuje się świeżymi, jabłkowymi, cytrusowymi i morelowymi aromatami. Owocowe nuty zrównoważone są delikatnymi akcentami dębu i wanilii. Zbalansowana kwasowość nadaje rzeźkości i świeżości.
- **Riesling (Mosel)**, Q.b.A. Trocken, Ulrich Langguth, Niemcy – 135 PLN
Delikatny owocowy smak z mocną strukturą i subtelną kwasowością. Stylowe, pełne charakteru.
- **Matua Sauvignon Blanc**, Marlborough, Matua Winery, Nowa Zelandia – 155 PLN
Bardzo aromatyczne, świeże, klasyczne i wzorcowe Sauvignon Blanc z regionu Marlborough. Aromaty ziół, owoców tropikalnych i cytrusów. W smaku trwale, pozostające na długo w pamięci.

Wino czerwone

- **Edna Valley Pinot Noir**, California Central Coast, USA – 180 PLN
Oferuje bogaty smak który jednocześnie nie obciąża podniebienia. Nuty fiołka i wiśni przechodzą w jedwabisty aromat świeżo upieczonego ciasta z jeżynami. Wyraźna kwasowość i długi finisz czynią wino wielopoziomowym.
- **Carnivor Zinfandel**, California Lodi, USA – 130 PLN
Carnivor nie zna kompromisów, odważne nuty ciemnej wiśni i dżemu jeżynowego uzupełniają nuty mokki i prażonego dębu. Wino o intensywnych aromatach, które jednocześnie pozostaje subtelne i gładkie.
- **Altos Ibericos Crianza**, Rioja, Miguel Torres, Hiszpania – 99 PLN
Głęboki, czerwono-wiśniowy kolor. Aromaty czerwonych owoców z harmonijną kombinacją dębowych akcentów, palonych tostów i pikantnością. Wino świeże, eleganckie, z przyjemnymi taninami i długim finiszem.

Ceny brutto za butelkę

Dodatkowy powitalny drink – 25 PLN / osoba / 2 drinki do wyboru:

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

Oplata korkowa

- 35 PLN / za każdą otwartą butelkę wina
- 55 PLN / za każdą otwartą butelkę wódki, whisky, szampana, etc. (mocniejszy alkohol)



Weselne Torty Cukierni Sheraton

Przygotowywane u nas torty są dziełem wielogodzinnej pracy cukierników którzy pod kierownictwem Szefa Cukierni Roberta Rusina stworzą dekorację dopasowaną do Waszych życzeń. Wyjątkowe dekoracje zachwycą Gości, a pięciogwiazdkowy serwis nada weselu wyjątkowego charakteru.

Propozycje tortów weselnych:

- Mus marakuja, prażynka, galaretka mango, krem marakuja, biszkopt jasny
- 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

23 PLN/osoba

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu, opłata za serwis wynosi 6,50 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, pistacjowe, marakuja
- Lizaki czekoladowe, pianki marshmallow
- Mini cupcake z kremem waniliowym

45 PLN/osoba

Fontanna czekoladowa

- Fontanna czekoladowa z wyborem dodatków

43 PLN/osoba/1,5 h





Chwile pełne radości

Już na koniec zapraszamy Was w podróż po
chwilach wypełnionych radością,
wzruszeniami
i ...wspaniałą zabawą!

Kliknij w wybrany link i zobacz jak wyglądają
wesela w Sheraton Sopot

[RELACJA I](#)

[RELACJA II](#)

[RELACJA III](#)

[RELACJA IV](#)





Zapraszamy do kontaktu
58 767 16 70
konferencje.sopot@sheraton.com