



Wesele w Sheraton Sopot

Pozwólcie nam być częścią
Waszej miłosnej historii.





Sheraton Sopot Hotel

Położony nad malowniczym brzegiem Morza Bałtyckiego Sheraton Sopot od dawna jest synonimem wyrafinowanego luksusu i ponadczasowego piękna.

Organizując swoje wesele w Sheraton Sopot, otrzymacie nie tylko wybraną przez siebie elegancką salę balową, ale również niezapomnianą oprawę pełną luksusu: najpiękniejszy widok na morze, ekskluzywne menu, ceremonię na tarasie zabytkowej Rotundy Domu Zdrojowego czy elegancki serwis lustrzany.



Sopot

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

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 czarującymi uliczkami i nadmorską promenadą.

Urokliwą atmosferę kurortu dopełnia najdłuższe drewniane molo w Europie czy też historyczna Rotunda Domu Zdrojowego.



Baltic Panorama

*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.



Marco Polo

*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 ds. Eventów
- Wybraną salę balową wraz z parkietem tanecznym
- Bogate menu przygotowane przez Szefa Kuchni hotelu Sheraton
- 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 3000 PLN.
- Istnieje możliwość organizacji ceremonii zaślubin na sopockim moło – cena ustalana indywidualnie.
- Istnieje możliwość transmisji na żywo z przyjęcia weselnego – cena ustalana indywidualnie.
- Wszystkie podane w ofercie ceny są cenami brutto. Oferta obowiązuje na 2026 rok.
- 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 koktajlu powitalnego oraz regionalnego stołu – dokładny opis wraz z ceną znajduje się w dalszej części oferty.



SHERATON

Sopot Hotel





Powitalny koktajl*

*Skomponuj swój własny koktajl powitalny. Wybierz dowolną liczbę przysmaków, zdecyduj się na gotowy pakiet lub połącz oba rozwiązania!

Niebanalna rozkosz

110

Wybór sezonowych domowych lemoniad

(jagodowe, cytrusowe, lawendowo-arbuzowe, kwiat czarnego bzu)

- Tartaletki z hummusem z marynowanymi kurkami (wegańskie)
- Zakąski z arbuza w glazurze balsamicznej z kaszubskim kozim serem (wegetariańskie)
- Tostady z guacamole i krewetkami

Ogród botaniczny

160

Hendrick's Gin

Gin bezalkoholowy

Selekcja wybranych toników

- Zakąski z ogórka z kawiolem z łososia i kwaśną śmietaną koperkową
- Łosoś "Tiradito"
- Kanapki z wędzonej kaczki na pumperniklu z marmoladą z cebuli
- Mini kofty jagnięce podane z sosem raita

Morskie bąbelki

150

Prosecco & Aperol Bar

- Tartaletki Baba ghanoush z dojrzałą szynką prosciutto crudo
- Arancini z grzybami leśnymi
- "Gazpacho,, shots
- Mini podplomyki z tapenadą z suszonych pomidorów

Ceny za jedną osobę.

Weselne przyjęcie koktajlowe trwa do 1 godziny.

Powitalny koktajl*

*Skomponuj swój własny koktajl powitalny. Wybierz dowolną liczbę przysmaków, zdecyduj się na gotowy pakiet lub połącz oba rozwiązania!

Zimne przekąski koktajlowe

• Mus z pstrąga, pasta truflowa	8
• Wędzony łosoś, koperek, kawior	12
• Tatar z tuńczyka, mango, ogórek	12
• Solony jeleń, musztarda, solone grzyby	12
• Wędzona kaczka, figi, rodzynki	12
• Marynowana wołowina, sos teriyaki, grzyby enoki	18
• Ostrygi Fine De Clair	8
• Hummus, jarmuż, pita (V)	8
• Tarta, szpinak, dżem z cebuli (V)	8
• Mus z koziego sera, szparagi, mięta (V)	8

Ciepłe przekąski koktajlowe

• Satay z kurczaka, sos orzechowy	8
• Kofta jagnięca, jogurt, mięta	12
• Chrupiąca wieprzowina, grzyby enoki, sos hoisin	8
• Krewetka w panko, chili, kolendra	12
• Pieczony łosoś, sos estragonowy	12
• Ciasteczko krabowe, sos limonkowy	12
• Samosa z warzywami, sos curry (V)	8
• Naleśnik z cukinii, pomidory, oliwa z chili (V)	8
• Warzywa w tempurze, sos sojowy (V)	8

Ceny za jedną sztukę.

Weselne przyjęcie koktajlowe trwa do 1 godziny.

Krok 1: skomponuj własne menu serwowane*

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

Przystawka

- Parfait z kacznej wątróbki w maśle ziołowym z konfiturą figową, maślany tost 55
- Terrina z pieczonej kaczki, płatki kasztanowe i konfitura wiśniowo-rozmarynowa 57
- Ceviche z małżami św. Jakuba, cebula marynowana w białym winie, marynowana rzodkiewka, salsa ananasowa 78
- Carpaccio wołowe, marynowane borowiki, rukola, parmezan, kapary, krem balsamiczny, oliwa truflowa 72
- Wędzona polędwica z jelenia, figi marynowane w rumie, kwaśne jabłko, rokitnik 74
- Wędzony pstrąg bałtycki marynowany w soli morskiej, opiekany domowy chleb, majonez koperkowy, plasterki solonego ogórka 58
- Solony łosoś, lekko wędzony dymem olchowym, majonez szafranowy, soliród, marynowana rzodkiewka 68

Propozycja wegetariańska:

- Mieszanka sałat, ser kaszubski, pieczona papryka, suszone pomidory, prażone orzechy nerkowca, pestki słonecznika, dressing malinowy z miodem gryczanym 50
- Mieszanka sałat, pieczony burak, pomarańcza, prażone orzechy włoskie, ser feta, kiełki groszku i krem balsamiczny 52
- Pasztet z zielonych warzyw, boczniak królewski, konfitura z żurawiny kaszubskiej 56

Propozycja wegańska:

- Bakłażan marynowany w paście miso i syropie klonowym z ananasem, mango, chili, kolendra i salsa limonkowa 54
- Sałatka z czerwoną soczewicą, pomidorami, awokado, solonym ogórkiem i bazylią 50
- Falafel z sosem jogurtowym bez laktozy, tahini i kiszonymi warzywami 52

Zupa

- Krem z pieczonych ziemniaków i kopru włoskiego z salsą ananasową 42
- Zupa grzybowa z warzywami i kwaśną śmietaną 52
- Domowy rosół z gęsiną z kluskami i lubczykiem 40
- Tajska zupa cytrynowa z kurczakiem, grzybami mun i mlekiem kokosowym 43
- Krem z pieczonej pietruszki z miodem kaszubskim i karmelizowaną gruszką 41
- Zupa z czerwonej soczewicy z pieczonymi pomidorami i selerem 40
- Krem z karczochów i szpinaku z pesto pomidorowo-orzechowym 44

Krok 1: skomponuj własne menu serwowane*

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

Danie główne

- Comber z dziczyzny, purée z selera i kopru włoskiego, karmelizowana marchewka, groszek cukrowy, wiśnie w porto 176
- Confitowane udo z kaczki z purée z czerwonej kapusty, ciepła sałatka z jarmużu i kalarepy, zapiekanka ziemniaczana, śliwkowo-pikantny demi-glace 94
- Stek z polędwicy wołowej, pieczarki portobello, purée z pieczonego czosnku, pomidorki cherry, brokuły, kremowy demi-glace z zielonym pieprzem i bourbonem 180
- Filet z sandacza, purée z pieczonych ziemniaków, ciepła sałatka z zielonych warzyw, oliwa koperkowa, sos kurkowy 96
- Pieczony filet z halibuta, czarna soczewica, risotto truflowe, młode warzywa, gremolata 97
- Pierś z perliczki, młode warzywa, polenta i ziołowy demi-glace 110
- Polędwiczka wieprzowa sous vide, młode karmelizowane warzywa, purée z pasternaku, sos demi-glace z czerwonym winem 90

Propozycja wegetariańska:

- Risotto z zielonymi warzywami, oliwą truflową i serkiem mascarpone 52
- Kotlet z kaszy gryczanej, buraków i płatków owsianych, purée z topinamburu, fasolka szparagowa 50
- Strudel wegetariański z kaszą bulgur i warzywami, dziki brokuł, purée z pasternaku 54

Propozycja wegańska:

- Zapiekanka z grillowaną cukinią i soczewicą z ciepłym szpinakiem i sałatką z suszonych pomidorów 50
- Grillowany kalafior, purée kalafiorowe, fasolka szparagowa, szparagi, oliwa pietruszkowa 48
- Bocznik królewski, pak choi, zielone szparagi, purée z pasternaku 54

Deser

- Tort z białą czekoladą, krem z czerwonych owoców, owoce sezonowe 38
- Waniliowa panna cotta z sosem malinowym i owocami sezonowymi 38
- Tort z marakują, galaretka mango z nutą limonki, biszkopt bezglutenowy 38
- Tarta z mascarpone i owocami sezonowymi 38
- Domowy sernik na biszkopcie, krem waniliowy, owoce sezonowe 38
- Mus malinowy, waniliowe crème brûlée, coulis malinowy 38
- Mus truskawkowy na kremie roślinnym z żelem owocowym, bezglutenowy biszkopt, owoce sezonowe 38

Ceny za jedną osobę.

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja I – 385 PLN

Salatki (2 pozycje do wyboru)

- Liście młodej sałaty z serem pleśniowym, owocami cytrusowymi i kremem balsamicznym
- Sałatka z tuńczyka, młode ziemniaki, fasolka szparagowa i ceviche z cebuli
- Sałatka z rukoli z gruszką i parmezanem
- Wędzony pstrąg, pomidorki koktajlowe i sałatka z ogórka kiszzonego
- Sałatka Cezar z grillowanymi krewetkami i grzankami ziołowymi
- Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym i chrupiącym kurczakiem

Przystawki (3 pozycje do wyboru)

- Wybór ryb wędzonych (karmazyn, pstrąg, łosoś, szprotki)
- Ceviche z dorsza z mango i sałatką ze świeżego ogórka
- Pasztet z kaczki z galaretką z czerwonego wina
- Indyk sous vide z rukolą i parmezanem
- Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
- Bakłażan z konfiturą cebulową, zapiekany z kozim serem
- Polędwiczka wieprzowa z musem chrzanowym i galaretką jabłkową
- Deska serów kaszubskich

Zupy (1 pozycja do wyboru)

- Francuska zupa cebulowa
- Krem z pieczonych ziemniaków i karmelizowanego pora
- Bulion azjatycki z krewetkami
- Włoska zupa minestrone z parmezanem
- Krem z białych warzyw z oliwą koperkową i ziołowymi grzankami

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja I – 385 PLN

Dania gorące (3 pozycje do wyboru)

- Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego ze szpinakiem i sałatką z boczniaków
- Polędwiczka wieprzowa z sosem szałwiowym i winogronami
- Domowe pierogi z dzikiem i sosem grzybowym
- Pierogi ze szpinakiem i oliwą z suszonych pomidorów
- Duszzone policzki wołowe z sosem z czerwonego wina
- Filety z dorsza z sosem limonkowym i małżami
- Grillowana dorada z sycylijską caponatą

Dodatki (2 pozycje do wyboru)

- Gnocchi z buraka z mascarpone i orzechami
- Pieczone ziemniaki marynowane w tymianku
- Knedle ziemniaczane z boczkiem i cebulką
- Wegetariańskie Chilli sin carne z pieczonymi batatami
- Fasola, brokuły, groszek cukrowy z masłem migdałowym
- Grillowane warzywa z parmezanem i świeżą bazylią

Desery (4 pozycje do wyboru)

- Sernik sopocki na ciemnej kruszonce
- Mus czekoladowy z porzeczką
- Malinowa panna cotta z owocami sezonowymi
- Profiterole z kremem pistacjowym i malinami
- Bursztynowe tiramisu
- Tarta słony karmel z popcornem
- Mini bezy ze śmietaną i owocami sezonowymi
- Ciasto czekoladowe z kremem porzeczkowym na biszkopcie bezglutenowym (ciasto bezglutenowe)
- Ciasto z marakują z kremem roślinnym, galaretka mango na biszkopcie matcha (ciasto bezglutenowa, bez laktozy)
- Ciasto malinowe z crème brûlée, galaretka z czerwonych owoców (ciasto z niską zawartością cukru)

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja II - 470 PLN

Sałatki (3 pozycje do wyboru)

- Liście młodej sałaty z kozim serem, orzechami i pieczonymi burakami
- Sałatka z tuńczyka, młode ziemniaki, fasolka szparagowa i ceviche cebulowe
- Sałatka z rukoli z gruszką i parmezanem
- Sałatka z wędzonego pstrąga, pomidorki koktajlowe i ogórek kiszony
- Sałatka Cezar z grillowanymi krewetkami i grzankami ziołowymi
- Azjatycka sałatka z makaronem ryżowym, krewetkami, mango i kolendrą

Przystawki (3 pozycje do wyboru)

- Wybór wędzonych ryb (karmazyn, pstrąg, łosoś, szprotki)
- Ceviche z dorsza z sałatką z mango i świeżego ogórka
- Pasztet z kaczki z galaretką z czerwonego wina
- Indyk sous vide z rukolą i parmezanem
- Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
- Bakłażan z konfiturą cebulową, zapiekany z kozim serem
- Schab z musem chrzanowym i galaretką jabłkową
- Tatar z wędzonego łososia ze śmietaną
- Włoskie antipasti, wybór najlepszych rzemieślniczych wędlin i serów

Zupy (1 pozycje do wyboru)

- Francuska zupa cebulowa
- Krem z pieczonych ziemniaków i karmelizowanego pora
- Bulion azjatycki z krewetkami
- Włoska zupa minestrone z parmezanem
- Krem z białych warzyw z oliwą koperkową i ziołowymi grzankami

Krok 2: skomponuj swój bufet*

*Należy wybrać jedną z dwóch dostępnych wersji

Wersja II – 470 PLN

Dania gorące (4 pozycje do wyboru)

- Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego ze szpinakiem i sałatką z boczniaków
- Polędwiczki wieprzowe z sosem szałwiowym i winogronami
- Wołowina duszona w czerwonym winie z warzywami i tymiankiem
- Filety z dorsza z sosem limonkowym i małżami
- Grillowany sandacz z sycylijską caponată
- Ravioli z ricottą i polskim sosem truflowym
- Domowe pierogi z dzikiem i sosem grzybowym
- Medaliony wołowe z sosem foie gras
- Pieczone bataty z ciecierzycą w sosie tom yum

Dodatki (2 pozycje do wyboru)

- Gnocchi z buraka z mascarpone i orzechami
- Zapiekaną ziemniaczaną "Dauphinoises"
- Knedle ziemniaczane z boczkiem i cebulką
- Wegetariańskie Chilli sin carne z pieczonymi batatami
- Fasola, brokuły, groszek cukrowy z masłem migdałowym
- Grillowane warzywa z parmezanem i świeżą bazylią
- Koreański smażony ryż z warzywami

Desery (5 pozycji do wyboru)

- Sernik sopocki na ciemnej kruszonce
- Mus czekoladowy z porzeczką
- Malinowa panna cotta z owocami sezonowymi
- Profiterole z kremem pistacjowym i malinami
- Bursztynowe tiramisu
- Tarta słony karmel z popcornem
- Mini bezy ze śmietaną i owocami
- Ciasto czekoladowe z kremem porzeczkowym na biszkopcie bezglutenowym (ciasto bezglutenowe)
- Ciasto z marakują i kremem roślinnym, galaretka mango na biszkopcie z herbaty matcha (ciasto bezglutenowe i bez laktozy)
- Ciasto malinowe z crème brule, galaretka z czerwonych owoców (deser o obniżonej zawartości cukru)

Wszystkie bufety weselne trwają do 4h. Ceny za jedną osobę.

Krok 3: Wybierz danie gorące po północy

*Istnieje możliwość wyboru więcej niż 1 pozycji. Dania podawane w stylu bufetowym.

• Barszcz czerwony na domowym zakwasie	38
• Żurek na domowym zakwasie z białą kielbasą	45
• Pikantna zupa gulaszowa z kaszubskimi kluskami	55
• Polski schabowy podawany z sałatką ziemniaczaną	65
• Krokiety z kapustą i grzybami	32
• Pierogi z kaczki	54
• Pierogi z kapustą i grzybami	48

Pakiet „Ameryka Łacińska”	80
---------------------------	----

- Nachosy podawane z Pico de Gallo, guacamole i kwaśną śmietaną
- Quesadillas z kurczakiem
- Burrito wołowe
- Warzywne tacos z ananasowym sosem (V)

Pakiet „Street food”	90
----------------------	----

- Mini burgery wołowe z serem cheddar, ogórkiem kiszonym i cebulowym chutney
- Koreańskie bułeczki Bao z boczkiem i sosem hoi sin
- Mini satay'e z kurczaka z sosem z masła orzechowego
- Mini zapiekanka (V)

Krok 4: wzbogacić menu o wybrane alkohole

Wybierz pakiet bazowy:

- Wódka Wyborowa, wino domowe białe i czerwone 150 PLN / osoba
- Wódka Ostoya, wino domowe białe i czerwone 160 PLN / osoba
- Wódka Belvedere, wino domowe białe i czerwone 250 PLN / osoba

Dodatkowy powitalny drink:

- Wino musujące 25 PLN / osoba
- Prosecco 35 PLN / osoba
- Szampan Mumm 70 PLN / osoba
- Szampan Ruinart Blanc de Blanc 135 PLN / osoba

Dodaj według uznania:

- Piwo butelkowe Żywiec lub Heineken 23 PLN / osoba
- Piwo beczkowe Żywiec 25 PLN / osoba
- Jameson Irish Whisky 58 PLN / osoba
- Jim Beam White Bourbon 50 PLN / osoba
- Beefeater Gin 50 PLN / osoba
- Angostura White Reserva Rum 45 PLN / osoba
- Olmeca Silver/Gold Tequila 45 PLN / osoba
- Aperol Aperitivo 45 PLN / osoba

Napoje bezalkoholowe:

- Wino musujące Appalina Chardonnay 130 PLN / butelka
- Dr. Zenzen Riesling 130 PLN / butelka
- Dr. Zenzen Dornfelder 130 PLN / butelka
- Madbar Gin Pink 150 PLN / butelka

Istnieje możliwość wniesienia i serwowania własnego alkoholu.

W takim przypadku obowiązuje opłata korkowa:

- 45 PLN / za każdą otwartą butelkę 0.7 l wina
- 65 PLN / za każdą otwartą butelkę 0.7 l wina premium
- 45 PLN / za każdą otwartą butelkę 0.7 l prosecco
- 90 PLN / za każdą otwartą butelkę 0.7 l szampana
- 65 PLN / za każdą otwartą butelkę 0.7 l wódki, whiskey, ginu, tequili, rumu (alkohole ciężkie)
- 95 PLN / za każdą otwartą butelkę 0.7 l premium wódki, malt whiskey, ginu, tequili, rumu (alkohole ciężkie)

Krok 5 (opcjonalny): wzbogacić swoje menu

Stół wiejski

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

99 PLN / osoba / 2 h

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

95 PLN za dziecko do 12 lat. Dzieci do lat 4 korzystają z bufetów bezpłatnie.





Weselne Torty Cukierni Sheraton

Wyjątkowe torty powstające w cukierni Sheraton Sopot zachwycą Gości, a pięciogwiazdkowy serwis nada weselu wyjątkowego charakteru.

Propozycje tortów weselnych:

- Mus z marakui, kruszonka, galaretka z mango, krem z marakui, lekki biszkopt
- Mus z białej czekolady, kruszonak, maliny, krem malinowy, lekki biszkopt
- Mus z gorzkiej czekolady, kruszonka, galaretka i krem z czarnej porzeczki, biszkopt czekoladowy
- Naked cake, owoce sezonowe, krem waniliowy, ciemny biszkopt

160 PLN/kg

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu, opłata za serwis wynosi 20 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.

- Mini tartaletki z solonym karmelem z czekoladą Gianduja
- Trufle: kawa, marakuja, czekolada
- Rożki wafłowe Zabaglione
- Rzemieślnicze makaroniki
- Mini Baba au Rhum

85 PLN / osoba / 2 h



Wieczór panieński w Sea Soul 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)
- Masaż Kobido (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
- Łaźnię 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
700 PLN / osoba.

58 767 19 00 | seasoulspa@sheraton.com
<https://www.seasoulspa.pl>





Wieczór kawalerski

The Cigar Shop and Whisky Lounge to przestrzeń dedykowana miłośnikom wybornej whisky. Kameralny klimat tego miejsca jest idealny na organizację Waszego zamkniętego wydarzenia, podczas którego wspólnie pożegnacie kawalerski stan przyszłego Pana Młodego!

Propozycja 1

Kurs mistrzowski degustacji 3 rodzajów whisky połączony z dobieraniem potraw, prowadzony przez naszego profesjonalnego ambasadora whisky.

- Glendronach 12YO
- Benriach 16YO
- Woodford Double Oak
- Woodford Reserve Rye
- Wybór najlepszych przekąsek przygotowanych przez naszego szefa kuchni

Dla grupy od 8 do 25 osób w cenie 290 PLN/osoba.

Propozycja 2

Warsztaty ginu prowadzone przez ambasadora Gin Mare. Ciesz się 4 koktajlami Gin Mare oraz rewelacyjnym tapas nikkei.

Dla grupy od 8 do 25 osób w cenie 260 PLN/osoba.

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

Polecani partnerzy

Dekoracje

- [@aguartidea](#)
- [@hello.letters](#)
- [@diamond_dekor_dekoracje](#)
- [@polishlus event stylists](#)

Muzyka

- [@felipe.alvaradopl](#)
- [@reactwedding](#)
- [@muzykariat](#)
- [@siesta_triosmyczkowe](#)

Fotografia

- [@bucholce](#)
- [@katerina.bardo](#)
- [@olgalysenko_photo](#)
- [@elementybieli](#)
- [@butkusphotography](#)

Video

- [@dlstudio.pl](#)
- [Luxury Wedding Movies Łukasz Pawelski](#)
- [@rekinyfilmowe](#)

Makijaż

- [@ss_makeup__](#)
- [@weddingart_pracownia_slubna](#)
- [@patrycja.modelska.makeup](#)
- [@izabelajurczakmakeup](#)
- [@emiliarzycka](#)

Fryzjer

- [@hairbar.sopot](#)
- [Hair Stylist Aleksandra Szymala](#)





SHERATON

Sopot Hotel





SHERATON

Sopot Hotel



Zapraszamy do kontaktu:

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