ŚWIĘTA w Sopocie

SOPOT MARRIOTT RESORT & SPA

Odkryj z nami polską gościnność w jej najlepszym wydaniu. Przyłącz się do nas na wyjątkowe, a zarazem tradycyjne polskie Święta Bożego Narodzenia. Niech ten czas będzie wyjątkowy, spokojny, pełny ciepła i zdrowia!

23 grudnia

17.00 – 21.00	Rodzinne warsztaty świąteczne (wspólne ozdabianie pierników, przygotowywanie ozdób świątecznych i strojenie choinki)
17.00 – 20.00	Obiadokolacja
18.00 – 19.30	Joga*
19.00 – 21.00	Grzane wino przy ognisku

24 grudnia

07.00 – 11.30	Świąteczne śniadanie
17.00 – 20.00	Kolacja Wigilijna – bufet tradycyjny
17.00 – 20.00	Animacje "Mikołaj i Śnieżynki"
17.00 – 22.00	Muzyka na żywo: Kolędy

25 grudnia

07.00 – 11.30	Świąteczne śniadanie
11.00	Morsowanie*
14.00	Aqua Aerobik*
13.00 – 19.00	Animacje dla dzieci
17.00 – 20.00	Kolacja Włoska
17.00 – 23.00	DJ
19.30 – 21.00	Mini Disco dla dzieci

26 grudnia

07.00 – 11.30	Śniadanie
9.00	Joga*
11.00	Morsowanie*
14.00	Aqua Aerobik*
13.00 – 19.00	Animacje dla dzieci
17.00 – 20.00	Kolacja Tex – Mex
17.00 – 23.00	DJ

27 grudnia

07.00 – 11.30	Śniadanie
do 12.00	Wymeldowanie z kawą/herbatą na drogę

*zapisy w recepcji Mera Spa dzień przed zajęciami

info@sopotmarriott.com
+48 58 766 60 00

Sopot Marriott Resort & Spa
ul. Bitwy pod Płowcami 59
81-731 Sopot
sopotmarriott.pl

MARRIOTT RESORT SOPOT

Drodzy Goście, zastrzegamy sobie prawo do zmiany lub aktualizacji oferty.

NOWY ROK

w Sopocie

SOPOT MARRIOTT RESORT & SPA

Zapraszamy na kolację sylwestrową do Sopot Marriott Resort & Spa. W ten wyjątkowy wieczór polecamy wyśmienite menu, piękne wnętrza oraz niezapomniane chwile w nadmorskim klimacie.

Bufet zimny

COLD BUFFET

Ryby wędzone z naszej wędzarni Rafa
Smoked fish from our Rafa smoke house
Ekskluzywne sery europejskie
Exclusive European Cheeses
Krewetki Tygrysie w stylu Śródziemnomorskim
Tiger prawns Mediterranean style
Pasztet z dzika z marynowanymi figami
Wild boar pate and marinated figs
Mus z koziego sera z gorzką pomarańczą
Goat cheese mousse with bitter orange
Carpaccio z jelenia z żurawiną marynowaną w żubrówce i prażonymi orzechami laskowymi
Deer carpaccio with cranberry marinated in Żubrówka and roasted hazelnuts
Wędliny od Dreszlera
Cold cuts from Dreszler
Ostrygi serwowane na lodzie
Oysters served on ice
Tatar wołowy z dodatkami
Beef tartare with toppings
Sałatka Nicejska
Salad Niçoise
Szynka Serrano z piankami melonowymi
Serrano ham with melon marshmallow
Śledzie Holenderskie z cebulką, rzodkiewką i szczypiorkiem
Dutch herrings with onion, radish and chives
Pikle i marynaty
Pickles and marinated vegetables
Wybór maseł i pieczywa
Selection of butters and breads

Bufet ciepły

WARM BUFFET

Bulion z przepiórki z ravioli grzybowym
Quail broth with mushroom ravioli
Zupa dyniowa z wędzoną oliwą i prażonymi orzechami nerkowca
Pumpkin soup with smoked olive oil and roasted cashews nuts
Smażony filet dzikiego łososia podany na szpinaku
w sosie z białego wina i świeżych ziół
Fried salmon fillet served on spinach
in a white wine sauce and fresh herbs
Sea bass z pieca w sosie szafranowym
Oven-baked sea bass in a saffron sauce
Grillowany rostbef z chimichurri
Roast beef with chimichurri
Pierś perliczki supreme w sosie truflowym
Guinea fowl breast supreme in truffle sauce
Ravioli faszerowane homarem w maśle cytrynowym
Ravioli stuffed with lobster in lemon butter
Gratin ziemniaczane z serem brie i grzybami
Potato gratin with brie cheese and mushrooms
Gruszki w czerwonym winie
Pears in red wine
Tian z cukinii i pomidorów
Tian with zucchini and tomatoes
Gnocchi nadziewane pomidorami i mozzarellą
Gnocchi stuffed with tomatoes and mozzarella

Bufet dziecięcy

CHILDREN BUFFET

Zupa pomidorowa z literkami
Tomato soup with letters
Łosoś
Salmon
Nugetsy z kurczaka
Chicken nuggets
Mini hamburgery
Small hamburgers
Penne w sosie bolońskim
Penne with bolognese sauce
Groszek z marchewką
Peas with carrot
Kalafior w sosie serowym
Cauliflower in cheese sauce
Frytki
Chips
Pizza
Pizza
Szaszłyki owocowe
Fruit skewers
Szarlotka
Apple pie
Cukierki, pianki, Haribo
Candies, marshmallows, Haribo
Naleśniki amerykańskie z różnymi dodatkami
American pancakes with different toppings

Desery
DESSERTS

Strucla Jabłkowa z sosem waniliowym
Apple strudel with vanilla sauce
Mus czekoladowy z wiśniami Amarena
Chocolate mousse with Amarena cherries
Sticky toffee pudding
Sticky toffee pudding
Truskawki w sosie zabajone
Strawberries in a zabaglione sauce
Tartaletki cytrynowe
Lemon tartlets
Sernik Krakowski
Cracow cheesecake
Panna Cotta z galaretką z wanilii i zielonej herbaty
Panna Cotta with vanilla green tea jelly
Crêpes w sosie pomarańczowym
Crêpes with orange sauce

Pakiet napojów zawiera: drink powitalny, wodę, soki owocowe, kawę i herbatę oraz toast Noworoczny wzniesiony kieliszkiem wina musującego.

Beverage package includes welcome drink, water, fruit juices, coffee & tea and a glass of sparkling wine raised at midnight for a New Year's toast.

450 PLN / osoba - cena dla Gości hotelowych
450 PLN / person - price for hotel Guests
500 PLN / osoba - cena dla Gości nienocujących
500 PLN / person - price for non-overnight Guests

Dzieci do lat 12 – 50%
Children up to 12 years old - 50% discount
Dzieci do lat 4 – bezpłatnie
Children up to 4 years old - free of charge

Drodzy Goście, zastrzegamy sobie prawo do zmiany lub aktualizacji oferty.

info@sopotmarriott.com | +48 58 766 60 00
Sopot Marriott Resort & Spa, ul. Bitwy pod Płowcami 59, 81-731 Sopot
sopotmarriott.pl

MARRIOTT RESORT SOPOT