

Magiczny Sylwester w Sheraton Sopot



Powitaj Nowy Rok na eleganckim balu z widokiem na morze

Przeżyj niezapomnianą noc pełną magii i przywitaj Nowy Rok w zachwycającej scenerii z widokiem na słynne sopockie molo. Widowiskowy pokaz Magic of Y oczaruje Cię i przeniesie w świat pełen tajemnic. Saksofonista Felipe Alvarado, zespół Grupa Koncertowa oraz DJ Fleya rozgrzeją parkiet do czerwoności. Emocje zapewni również loteria z atrakcyjnymi nagrodami. A jak będzie wyglądać Nowy Rok? Na to pytanie odpowie wróżka.

**Cena za 1 osobę
od 1090 PLN**

Zarezerwuj już dziś:

tel. +48 58 767 16 70

joanna.radzikowska@sheraton.com

barbara.toczynska@sheraton.com

www.sheratonsopot.pl

Co Cię czeka podczas nocy sylwestrowej w Sheraton Sopot?

- Elegancka oprawa sylwestrowej nocy w salach balowych
- Muzyka w wykonaniu saksofonisty Felipe Alvarado, zespołu Grupa Koncertowa oraz DJ Fleya
- Wyjątkowe menu przygotowane przez szefa kuchni Marka Soczewkę z zespołem
- Napoje oraz wybrane alkohole bez limitu
- Pokaz iluzji Magic of Y, a po nim możliwość spotkania z artystą
- Wróżka przepowiadająca przyszłość
- Loteria z atrakcyjnymi nagrodami
- Fotograf wykonujący pamiątkowe zdjęcia

Sala Baltic Panorama – 1350* pln / osoba lub 1700* pln / osoba (miejsce przy oknie)

Sala Marco Polo – 1090* pln / osoba

Godz. 20:00 – 4:00

Zarezerwuj już dziś:

Tel. +48 58 767 16 70

E-mail: joanna.radzikowska@sheraton.com, barbara.toczynska@sheraton.com

* Do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%. Podane ceny są cenami brutto.
Oferta dotyczy Balu Sylwestrowego 2024/2025. Wydarzenie tylko dla gości pełnoletnich.



Menu Sylwestrowe

Ryby i owoce morza

Stacja live cooking – ostrygi

- Świeże ostrygi
- Mango, marakuja, mięta
- Limonka, cytryna, kolendra

Stacja live cooking – tatar z tuńczyka

- Tuńczyk, sezam, ogórek, mango

Stacja live cooking

- Krewetki, małże, kalmary, dziki brokuł, sos ostrygowy

Przystawki

- Wędzony łosoś, awokado, kawior
- Halibut, zielony groszek, rokitnik
- Śledź bałtycki, buraki, ogórek, koper
- Krewetki, chili, mango, imbir
- Tuńczyk, rukola, sezam, limonka
- Pstrąg, koper, ogórek kiszony

Dania gorące

- Zupa rakowa, limonka, koper
- Dorada, cytryna, pomidory, kapary
- Halibut, szparagi, szpinak, brokuł
- Ziemniaki, czosnek, tymianek
- Młode warzywa, oliwa, koper

Dania mięsne

Przystawki

- Podwędzana polędwica wołowa, podgrzybki, trufle
- Cielęcina, rukola, parmezan, smardze
- Hiszpańska szynka, melon, karmelizowane figi
- Kaczka wątróbka, jabłko, mirabelka
- Rostbef, szparagi, karczochy, pomidory
- Kaczka, ananas, chili, ogórek
- Włoskie sery, truskawki, orzechy, domowe grissini

Dania gorące

- Dzik, kasztany, trawa żubrowa
- Policzki wołowe, podgrzybki, jałowiec
- Perliczka, suszone owoce, świeża mięta
- Kopytka, masło, tymianek
- Młode warzywa, oliwa, koper włoski

Menu Sylwestrowe

Dania wegetariańskie

Przystawki

- Cukinia, pomidory, grana padano
- Szparagi, koper, limonka
- Pomidory, burrata, bazylia
- Soczewica, orzechy, szpinak
- Bakłażan, suszone pomidory, kapary
- Pomidory, warzywa grillowane, ser feta
- Pieczywo, masło, koper, truflowe masło

Dania gorące

- Kremowa zupa z topinamburu, oliwa grzybowa
- Lasagne, szpinak, kozi ser, konfitura z cebuli
- Ravioli, trufle, ricotta
- Gnocchi, szpinak, prażone orzechy
- Młode warzywa, oliwa, koper włoski

Desery

Stacja live cooking

- Cannoli
- Ricotta, pomarańcza
- Pistacja, malina

Desery

- Ser, wanilia, owoce
- Ser, pistacja, malina
- Mascarpone, kokos, mango
- Mascarpone, Kahlúa, kawa
- Biskopt, wanilia, truskawka
- Biskopt, wiśnie, czekolada
- Ptyś, karmel, popcorn, sól
- Tarta Jack Daniel's, czekolada
- Ciastko migdałowe, owoce leśne, Bailey's
- Tort Opera

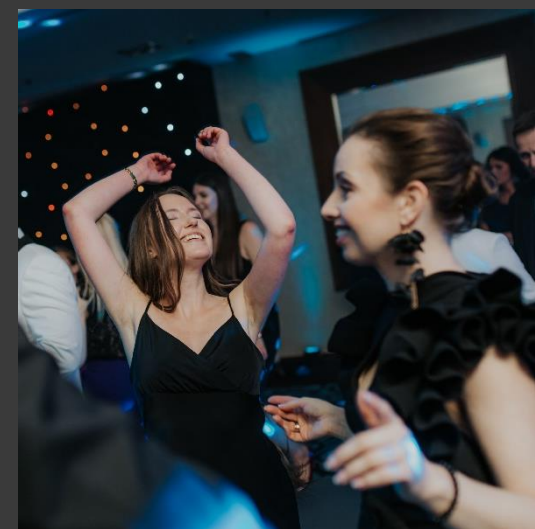
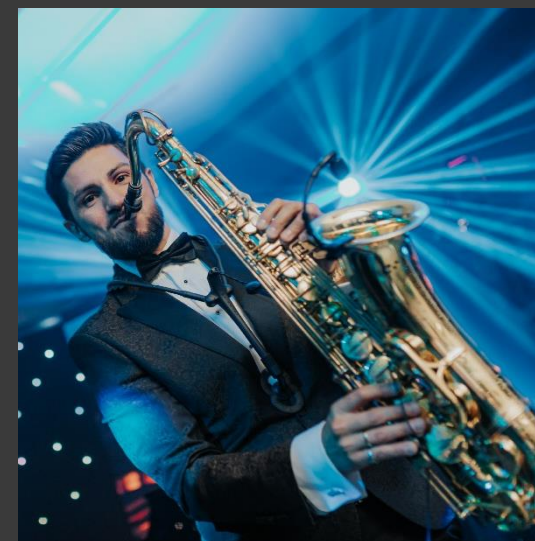
Napoje i alkohole

- Powitalny kieliszek wina musującego
- Kieliszek wina musującego o północy
- Wino białe i czerwone
- Wódka
- Woda, soki, napoje gazowane
- Kawa, herbata



SHERATON
Sopot Hotel

Do zobaczenia na magicznym balu!





SHERATON
Sopot Hotel

Do zobaczenia na magicznym balu!

