

Święta w Hotelu Sopot

Specjalne menu świąteczne

Wigilia Kaszubska

24.12.2025 Wigilia

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami
Pomorska zupa rybna
Pulki ze śledziem
Karp smażony w sosie migdałowo-korzennym
Pstrąg w sosie grzybowym
Makaron z łososiem wędzonym i pomidorami
Pierogi z kapustą i grzybami
Tłuczone ziemniaki
Klūski ucierane z makiem
Buraczki z wędzoną śliwką i chrzanem

Bufet zimny: Śledzie op kaszubsku / Śledzie po zydowsku / Łosoś bałtycki w zalewie słodko-kwaśnej / Łosoś w galarecie / Terrina z sandacza i puree z rodzynek / Sałatka jarzynowa / Boczniaki po kaszubsku / Paszтет z fasoli i konfitura z czerwonej cebuli oraz prażony słonecznik / Mix sałat z warzywami
Sałatka z kiszonych buraków oraz kozci ser i czerwona porzeczka / Pieczywo i masło

Bogaty bufet słodki

Święta Śląskie

25.12.2025 I dzień Świąt

Zur Śląski
Zupa grzybowa
Golonka w sosie piwnym
Bitki wołowe w sosie własnym
Mintaj w sosie chrzanowo-jabłkowym
Pierogi z mięsem
Klūski śląskie
Bratkartofle z cebulą
Modra kapusta z rodzynkami
Groch z kapustą

Bufet zimny: Harynki w cebulowej zoiście / kielbasy śląskiej / Wybór pieczonych lub wędzonych mięs z naszej wędzarni z sosami / Rolada z indyka oraz galaretką z suszonej śliwki / Wędzone ryby / Deska serów / Szalot jarzynowy / Mix sałat z warzywami i sosem winegret / Surówka z selera z rodzynkami / Pieczywo i masło

Bogaty bufet słodki

Święta Mazurskie

26.12.2025 II dzień Świąt

Zupa rakowa z mazurskimi rybami
Rosół z kury z makaronem domowym
Sandacz pieczony w masle
Gulasz z dzika z warzywami korzeniowymi i grzybami
Indyk w sosie pomarańczowym z zurawiną
Dzindzałki mazurskie
Babka ziemniaczana
Kasza gryczana z grzybami
Pieczone warzywa okopowe
Mazurska kapusta z kaszą jęczmienną

Bufet zimny: Jesiotr wędzony oraz szproty / Paszтет z dziczyzny / Deska wędlin z sosami / Rolmopsy z papryką i śliwką / Pstrąg w galarecie jabłkowej / Tarta grzybowa ze śmietaną / Deska serów / Sałatka z wędzonym pstrągiem, brokułem i marynowanym świeżym ogórkiem / Mix sałat, warzywa sezonowe z winegret / Pieczywo i masło

Bogaty bufet słodki

Świąteczny Catering z Hotel Sopot

Zupy

Postny barszcz czerwony (200 ml)	26,00 PLN
Zupa grzybowa z makaronem (200 ml)	35,00 PLN

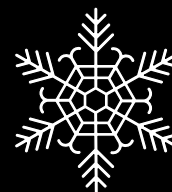
Dania Główne

Filet z karpia smażony na maśle z sosem musztardowo-miodowym z migdałami (100 g)	57,00 PLN
Filet z sandacza w sosie porowym z siekanym jajkiem i koprem (100 g)	57,00 PLN
Udo z kaczki confi (ok. 160 g)	87,00 PLN
Pieczeń z karkówki wieprzowej w sosie myśliwskim (100 g)	51,00 PLN



Świąteczny Catering z Hotel Sopot

★ ★ ★ ★
HOTEL
SOPOT



Dodatki

Pierogi z kapustą i grzybami (8 szt)	22,00 PLN
Buraczki z wędzoną śliwką i chrzanem (100 g)	13,00 PLN
Groch z kapustą (100 g)	9,00 PLN
Modra kapusta ze śliwką (100 g)	14,00 PLN
Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem (100 g)	5,00 PLN

Przystawki

Śledź po kaszubsku (100 g)	23,00 PLN
Pstrąg w galarecie z krewetką (2 szt)	30,00 PLN
Łosoś w zalewie słodko-kwaśnej z cebulą (100 g)	50,00 PLN
Pasztet z dzika z żurawiną (100 g)	32,00 PLN
Sałatka jarzynowa (100 g)	17,00 PLN
Dorsz po grecku (100 g)	42,00 PLN

Desery

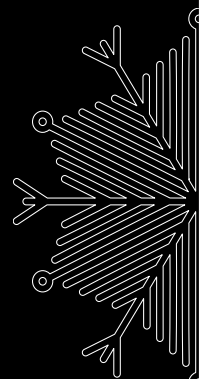
Tradycyjny sernik z rodzynekami (100 g)	18,00 PLN
Makowiec zawijany (100 g)	24,00 PLN

Potrawy świąteczne w formie do zabrania do domu można zamówić w hotelowej restauracji do 14.12.2023. Zamówienie będzie do odebrania 23.12.2023 w godzinach od 17.00 – 21.00.

Płatność za potrawy będzie realizowana na podstawie zaliczki w wysokości 50% szacowanej wartości zamówienia. Pozostała kwota będzie do opłacenia w dniu odbioru.

HOTEL SOPOT **** | ul. Haffnera 88, Sopot

+48 58 882 80 03 | www.hotelsopot.pl  /Hotelsopot88  /hotelsopot



Sylwester

w Hotelu Sopot

Kolacja sylwestrowa

Zupy

Tajska zupa z krewetkami

Zupa gulaszowa z piwem

Dania Główne

Karkówka z dzika / sos cebulowy / pieczony czosnek / śliwka

Udo z kaczki w czerwonym winie i pomarańczach

Łosoś / sos Yuzu

Makaron ryżowy / sos kokosowy / wędzone tofu / warzywa

Wędzone potatki / tymianek

Perłowy kuskus / emulsja z brązowego masła

Buraki z śliwką / jabłkiem / majeranek

BuĢet zimny

Tatar ze śledzia / jabłko / ogórek kiszony

Śledz po kaszubsku

Tartaletka / muse z wędzonego łososia / kawior z pstrąga

Sylwester

w Hotelu Sopot

Kolacja sylwestrowa

Pstrąg w galarecie / krewetka

Wegański twaróg / orzechy nerkowca / kiszony ogórek

Galantyna z kurczaka

Pasztet z dzika / marynaty

Szynka parmeńska z melonem

Wędliny z borów tucholskich

Selekcja serów

Mix sałat / warzywa / dressing cytrynowy

Frisee / burak / orzechy włoskie / winegret z owoców leśnych

Sałatka z wędzoną piersią kaczą i winogronami

Pieczycwo / focaccia / bagietki / masło

Desery

Torcik z truskawkami

Brownie z malinami

Beza z lemon curd z migdałami i borówkami