Beethoven HOTEL ★ ★ ★ & SOPOT 737 L'ENTRE VILLES — RESTAURANT —

MAGIA ŚWIĄT ZACZYNA SIĘ PRZY WSPÓLNYM STOLE W HOTELU BEETHOVEN

Grudzień to czas wyjątkowych spotkań, pięknych tradycji i chwil, które warto celebrować razem.

Zapraszamy do Hotelu Beethoven w Gdańsku, gdzie świąteczna atmosfera spotyka się z wyjątkową sztuką kulinarną restauracji L'Entre Villes, prestiżowego miejsca, które trzykrotnie z rzędu znalazło się w selekcji prestiżowego Przewodnika MICHELIN.

Wspólnie przygotowaliśmy propozycję spotkań Wigilijnych, w której tradycyjne smaki Bożego Narodzenia zyskują nowoczesną, elegancką odsłonę. Starannie skomponowane menu, autorska kuchnia, nastrojowa oprawa i wyjątkowe wnętrza stworzą idealne warunki do wspólnego świętowania.

Niech będzie to wieczór pełen doskonałych smaków, serdecznych rozmów i świątecznej atmosfery. Moment, w którym można podziękować zespołowi za wspólny rok, celebrować sukcesy i po prostu cieszyć się byciem razem.
Państwa goście, nasza gościnność.

Zadbamy o to, aby tegoroczne spotkanie Wigilijne było naprawdę wyjątkowe.

Dzwoń pod numer +48 506 342 669 lub
pisz wiadomość na maila oferta@hotelbeethoven.pl
ul. Beethovena 7 | 80-171 Gdańsk | www.hotelbeethoven.pl

Sopockie Perły 2025 · Gault&Millau Poland · MICHELIN 2024 · MICHELIN 2025 · Restaurant Selection MICHELIN Guide 2026

Beethoven HOTEL ★ ★ ★ & SOPOT 737 L'ENTRE VILLES — RESTAURANT —

MENU WIGILIJNE

199 zł / osoba
Dla każdego z Gości domowego wypieku pieczywo i masła smakowe

Przystawki - serwowane na paterach:

- **Pierogi z kapustą i grzybami**, karmelizowana szalotka, puder pietruszkowy
- **Karmelizowana dynia**
- **Krokiety naleśnikowe ze szpinakiem i wędzonym łososiem**, sos z suszonych pomidorów

Zupy - do wyboru:

- **Wigilijna zupa grzybowa**, kluski francuskie, oliwa pietruszkowa
- **Wigilijny barszcz czerwony**, uszka z grzybami

Danie główne:

- **Filet z dorady**, purée ziemniaczane z kaparami, szpinak, migdały, oliwa pietruszkowa, sos palone masło

Deser:

- **Panna cotta cynamonowo-pomarańczowa**, żel jagodowy, chips piernikowy





Dzwoń pod numer +48 506 342 669 lub
pisz wiadomość na maila oferta@hotelbeethoven.pl
ul. Beethovena 7 | 80-171 Gdańsk | www.hotelbeethoven.pl

Sopockie Perły 2025 · Gault&Millau Poland · MICHELIN 2024 · MICHELIN 2025 · Restaurant Selection MICHELIN Guide 2026

Beethoven HOTEL ★ ★ ★ & SOPOT 737 L'ENTRE VILLES — RESTAURANT —

MENU WIGILIJNE VEGAN

199 zł / osoba

Dla każdego z Gości domowego wypieku pieczywo i masła smakowe



Przystawki – serwowane na paterach:

- **Pierogi z kapustą i grzybami**, karmelizowana szalotka, puder grzybowy
- **Boczniak à la matias po kaszubsku**
- **Carpaccio z buraka**, filety pomarańczy, karmelizowane orzechy, winegret mango-marakuja, oliwa estragonowa

Zupy – do wyboru:

- **Wigilijna zupa grzybowa**, kluski francuskie, oliwa pietruszkowa
- **Wigilijny barszcz czerwony**, pasztecik z kapustą i grzybami



Danie główne:

- **Seler à la dorsz**, purée ziemniaczano-szczypiorkowe, kiszone pomidorki cherry, sos grzybowy, chips pietruszkowy

Deser:

- **Panna cotta cynamonowo-pomarańczowa,** konfitura śliwkowa

Dzwoń pod numer +48 506 342 669 lub
pisz wiadomość na maila oferta@hotelbeethoven.pl
ul. Beethovena 7 | 80-171 Gdańsk | www.hotelbeethoven.pl

Sopockie Perły 2025 · Gault&Millau Poland · MICHELIN 2024 · MICHELIN 2025 · Restaurant Selection MICHELIN Guide 2026

Beethoven HOTEL ★ ★ ★ & SOPOT 737 L'ENTRE VILLES — RESTAURANT —

ŚWIĄTECZNE BUFETY
BUFET ZIMNY

- do wyboru **6 pozycji** z poniższych - **105zł/** 1 szt/ os./ 50g
- do wyboru **8 pozycji** z poniższych - **125zł**/ 1 szt/ os./ 50g
- do wyboru **10 pozycji** z poniższych - **135zł**/ 1 szt/ os./ 50gi

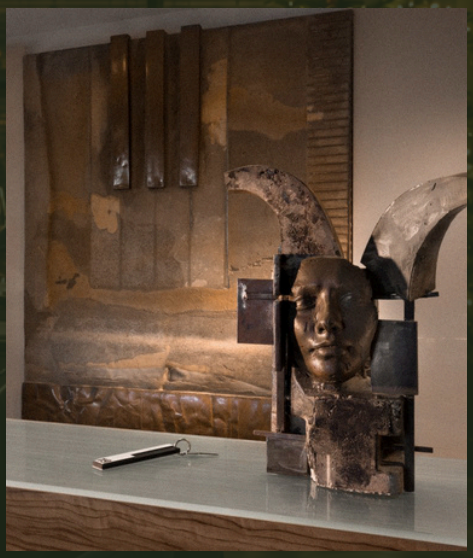
Ryby:

- Dorsz po grecku
- Tatar z pstrąga źródlanego
- Pstrąg z zielenicy w galarecie
- Matias holenderski w oliwie z szalotką
- Matias holenderski w sosie śmietanowym
- Matias holenderski w sosie tatarskim
- Krewetki tygrysie w cieście spring roll, sos chili
- Łosoś gravlax marynowany w cytrusach, sos miodowo-musztardowy
- Filet z halibuta w zalewie pomidorowo-korzennej
- Pieczony kulebiak ze szpinakiem i wędzonym łososiem



Dania mięsne:

- Tatar wołowy, szalotka, marynowane grzyby, kiszony ogórek, żółtko z ziołami
- Rostbef pieczony na różowo, sos remulada
- Pasztet cielęcy z grzybami
- Pasztet z dziczyzny, sos Cumberland
- Polędwica wieprzowa faszerowana grzybami
- Terrina z kurczaka kukurydzianego z bakaliami



Dzwoń pod numer +48 506 342 669 lub
pisz wiadomość na maila oferta@hotelbeethoven.pl
ul. Beethovena 7 | 80-171 Gdańsk | www.hotelbeethoven.pl

Sopockie Perły 2025 · Gault&Millau Poland · MICHELIN 2024 · MICHELIN 2025 · Restaurant Selection MICHELIN Guide 2026

Beethoven HOTEL ★ ★ ★ & SOPOT 737 L'ENTRE VILLES — RESTAURANT —

ŚWIĄTECZNE BUFETY
BUFET ZIMNY

Dania wegańskie i sałatki:

- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Pasztet z soczewicy VEGAN
- Sałatka jarzynowa VEGAN
- Sałatka z selera naciowego, winogrona, orzechy, gruszka
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym łososiem
- Sałatka z pieczonego buraka VEGAN, piklowana dynia, pestki granatu, winegret pomarańczowy
- Boczniak à la matias po kaszubsku VEGAN
- Seler à la ryba po grecku VEGAN
- Carpaccio z buraka VEGAN, pomarańcza, orzechy, winegret mango-marakuja



Desery:

- Mini crème brûlée cynamonowy
- Piernik
- Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym
- Ciasto czekoladowe z kremem z palonej białej czekolady
- Makowiec z bakaliami
- Mini beziki z kremem orzechowym
- Sernik tradycyjny
- Ciasto orzechowe
- Mini tartaletki z kremem waniliowym i korzennymi wiśniami



Dzwoń pod numer +48 506 342 669 lub
pisz wiadomość na maila oferta@hotelbeethoven.pl
ul. Beethovena 7 | 80-171 Gdańsk | www.hotelbeethoven.pl

Sopockie Perły 2025 · Gault&Millau Poland · MICHELIN 2024 · MICHELIN 2025 · Restaurant Selection MICHELIN Guide 2026

Beethoven HOTEL ★ ★ ★ & SOPOT 737 L'ENTRE VILLES — RESTAURANT —

ŚWIĄTECZNE BUFETY
BUFET CIEPŁY

W cenie bufetów ciepłych wliczonych jest 6 pozycji bufetu zimnego
Dla każdego z Gości domowego wypieku pieczywo i masła smakowe



BUFET CIEPŁY – 275 zł / osoba

- Wigilijny barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami
- Wigilijna zupa grzybowa, kluski tymiankowe
- Pierogi z kapustą i grzybami, karmelizowana szalotka
- Pierogi z kaczką, konfitura z czerwonej cebuli, puder z bekonu
- Pierogi z pstrągiem potokowym, kremowy szpinak z suszonymi pomidorami
- Krokiety naleśnikowe z kapustą i grzybami
- Ragout grzybowe



BUFET CIEPŁY – 285 zł / osoba

- Wigilijny barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami
- Zupa rybna aromatyzowana imbirem, liściem kaffiru i mleczkiem kokosowym
- Pierogi z kapustą i grzybami, karmelizowana szalotka
- Pieczony karczek z dzika
- Ragout z korzennych warzyw
- Pieczony filet z troci fiordowej, kremowy szpinak z migdałami
- Sezonowane dodatki skrobiowe

Dzwoń pod numer +48 506 342 669 lub
pisz wiadomość na maila oferta@hotelbeethoven.pl
ul. Beethovena 7 | 80-171 Gdańsk | www.hotelbeethoven.pl

Sopockie Perły 2025 · Gault&Millau Poland · MICHELIN 2024 · MICHELIN 2025 · Restaurant Selection MICHELIN Guide 2026