

Przyjęcia Komunijne



Wyjątkowe okoliczności wymagają wyjątkowej oprawy

Proponujemy Państwu:

- doskonałe menu przygotowane przez naszego Szefa Kuchni
- jedną z naszych klimatyzowanych sal z dostępem do światła dziennego
- możliwość organizacji przyjęcia w Restaurant No.88
- eleganckie nakrycia stołów
- możliwość dodatkowych aranżacji (sali i stołu)

Menu serwowane

Propozycja 1

Przystawka

Salatka z rukoli i roszponki z suszonymi pomidorami, pieczonym rostbefem, piklowaną kalarepą i musem chrzanowym

Zupa

Rosół z kury z domowym makaronem, marchewką i olejem pietruszkowym

Danie główne (do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa z kopytkami, pieczonymi pietruszkami, marynowanymi burakami i sosem pieprzowym

Deser

Brownie z lodami waniliowymi

130zł / os.

Propozycja 2

Przystawka

Tatar z łososia z szalotką, ogórkiem kiszonym, oliwką czarną i grzanką

Zupa

Zabielana zupa rybna z dorszem, wędzonym łososiem i koperkiem

Danie główne (do wyboru)

Filet z sandacza z maślaną kaszą bulgur, marchewką konfitowaną w maśle klarowanym i sosem porowym

Deser

Parfait truskawkowe z espumą miętową i granitą rabarbarową

135zł / os.



Menu serwowane

Propozycja 3 - vege

Przystawka

Endywia z camembertem, marynowaną gruszką, słonecznikiem, sezamem i dressingiem cytrynowo-klonowym

Zupa

Krem z zielonego groszku z olejem miętowym i groszkiem ptysiowym

Danie główne

Risotto maślane z zielonymi warzywami, kwaśną śmietaną i chipsami z parmezanu

Deser

Ciasto marchewkowe z żelem pomarańczowym

100zł / os.



Menu bufetowe

minimum 20 osób

Propozycja 1

Sałata

Mix sałat/ warzywa sezonowe/ sos vinegret
Sałatka caprese/ pesto bazyliowe

Zupa

Krem pomidorowy/słodka śmietana/ grzanki

Danie Główne

Udko z kaczki konfitowane/ sos z czerwonego wina
Filet z łososia/ sos cytrynowy
Leczo wegetariańskie

Dodatki

Gnocchi
Kasza pęczak z warzywami
Pieczone warzywa korzeniowe

Deser

Szarlotka
Tarta z truskawkami

160zł / os.

Propozycja 2

Sałata

Mix sałat/ wrzywa sezonowe/ sos vinegret
Surówka colesław

Zupa

Rosół z kaczki/ makaron/ marchewka/ pietruszka

Danie Główne

Filet z kurczaka supreme/ sos veloute
Filet z sandacza/ sos rakowy
Makaron ryżowy/ warzywa sezonowe/ mleko
kokosowe/ kolendra

Dodatki

Ziemniaki pieczone
Czerwona soczewica
Zielone warzywa

Deser

Sernik tradycyjny
Mus czekoladowy/ maliny/ kruszonka

170zł / os.





Menu dla dzieci

Zupa

Rosół z kury/
makaron domowy/ marchewka

Danie główne (do wyboru)

Nuggetsy z kurczaka/ frytki lub puree
ziemniaczane/ surówka z marchewki

lub

Spaghetti pomodoro/ parmezan

Deser (do wyboru)

pucharek lodowy z bitą śmietaną
i sosem czekoladowym

lub

Naleśniki z owocami

60 zł / os.

Pakiet napojów

Kawa, wybór herbat
Soki owocowe, woda niegazowana

do 2h /**30zł**

do 4h /**60zł**

Kawa, wybór herbat
Soki, napoje gazowane, woda gazowana i niegazowana

do 2h /**43zł**

do 4h /**75zł**

Kawa, wybór herbat
Soki, woda niegazowana
Hiszapańskie wino białe i czerwone
Plaza de Toros Verdejo i Tempranillo

do 2h /**70zł**

do 4h /**105zł**



ul. J.J. Haffnera 88
81-715 Sopot

★★★★
HOTEL
SOPOT

Szczegółowe informacje i rezerwacje:
mice@hotelsopot.eu
+48 58 882 80 80