



# KOMUNIA ŚWIĘTA



2025





## Pierwsza Komunia Święta Twojego dziecka

Dzień Pierwszej Komunii Świętej to **niezwykle ważne wydarzenie w życiu każdego dziecka** oraz jego rodziny. To moment, który na **zawsze pozostaje w sercach i wspomnieniach**, dlatego warto zadbać o to, aby to **święto miało wyjątkową oprawę**.

W Hotelu Sopot rozumiemy, jak istotne jest, aby ten dzień był nie tylko pełen duchowych przeżyć, ale również **radosnych chwil spędzonych w gronie najbliższych**. Nasza oferta celebracji Komunii Świętej łączy **elegancję, komfort oraz profesjonalizm**, tworząc idealne warunki do celebrowania tego wyjątkowego momentu.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją, która sprawi, że ten dzień stanie się niezapomnianym przeżyciem, wypełnionym miłością, radością i niezapomnianymi wspomnieniami.

### Lokalizacja

Hotel Sopot\*\*\*\* znajduje się w sercu Sopotu, przy ulicy Haffnera 88.



# Zalety organizacji przyjęcia komunijnego w Hotelu Sopot

## *Profesjonalizm i Doświadczenie*

Hotel Sopot ma doświadczenie w organizacji różnych eventów, co gwarantuje profesjonalne podejście do każdego detalu.

Dedykowany zespół eventowy zajmuje się wszystkimi aspektami organizacyjnymi, od dekoracji po logistykę.

## *Kompleksowa Obsługa*

Wszystko jest na miejscu: catering, dekoracje, sprzęt audiowizualny, co upraszcza organizację.

Możliwość zakwaterowania gości w eleganckich pokojach hotelowych.

## *Lokalizacja*

Sopot to prestiżowa i malownicza lokalizacja, która z pewnością zrobi wrażenie na uczestnikach.

Bliskość morza i piękne widoki dodają uroku całemu wydarzeniu.







# Restauracja Waterside

Food & Wine

Świętowanie jest naszym priorytetem!

## *Kuchnia Wysokiej Jakości*

Szef kuchni Restauracji Waterside oferuje wykwintne i różnorodne menu, dopasowane do gustów wszystkich Gości.

W menu okolicznościowym, znajdują się znane, lubiane i tradycyjne potrawy, które są znakiem rozpoznawczym restauracji Waterside.

## *Opcje Dla Wymagających*

Menu może być dostosowane do diet wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych i innych wymagań dietetycznych.



## Obiad serwowany

Cena od: 199 pln/osobę

Elegancko podane, wyserwowane przy uroczystym obiedzie dania, które łączą w sobie tradycję z twistem nowoczesności.



## Bufet zimny

Cena od: 80 pln/osobę

Zależy Ci na zimnym bufecie? Przygotowaliśmy dwa rozwiązania, które na pewno zaspokoją Twoje potrzeby.

## **Przystawka (1 pozycja do wyboru)**

Gravlax z łososia z aioli, cytrusami i świeżym koprem  
Tatar wołowy z szalotką, grzybami marynowanymi i kiszonym ogórkiem

## **Zupa (1 pozycja od wyboru)**

Esencjonalny bulion z kaczki z makaronem  
Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów  
Krem z pieczonych buraków z gorgonzolą i orzechami włoskimi

## **Dania główne ( 1 pozycja do wyboru)**

Polędwica z dorsza w sosie winnym z kaparami, pomidorami i oliwkami z ziemniakami gratine  
Pieczony łosoś z gratine ziemniaczanym i orzeźwiającą sałatką z kopru włoskiego i grejpfrutów  
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, z polentą i sałatką z ogórków kiszonych z dressingiem musztardowym  
Polik wołowy z demi glace, purée ziemniaczanym i boczniakiem mikołajkowym

## **Deser ( 1 pozycja do wyboru)**

Sernik nowojorski  
Ptyś czekoladowy z musem waniliowym i świeżymi owocami  
Beza pavlova z bitą śmietaną i owocami



**Cena menu 3 dania: 199 zł za osobę**  
**Cena menu 4 dania: 239 zł za osobę**  
(w cenie woda w karafkach)

\* podane ceny są cenami brutto; zastrzegamy sobie możliwość zmiany menu,  
zmiany te będą konsultowane na dwa tygodnie przed terminem realizacji wydarzenia.





## BUFET ZIMNY I

Selekcja pieczonych mięs, paszтетów i wędlin  
 Deska serów regionalnych (pan Koza) z orzechami i warzywami  
 Deska ryb wędzonych  
 Śledź w śmietanie z sałatką ziemniaczaną  
 Smalec z prażonym jabłkiem i cebulą  
 Wegetariański smalec z fasoli z majerankiem  
 Bar sałatkowy - świeże sałaty, kiszona kapusta, domowe pikle  
 Pieczywo rzemieślnicze, masła ziołowe

**cena za osobę: 80 zł/osobę**



## BUFET ZIMNY II

Włoskie kulki ryżowe z mozzarellą w kremowym sosie pomidorowym  
 Delikatna cielęcina w sosie tuńczykowo-kaparowym  
 Gravlax z łososia z aioli, cytryną i świeżym koprem  
 Francuskie pory w sosie majonezowo-musztardowym  
 Selekcja dojrzewających serów i wędlin z orzechami i owocami  
 Wybór oliwek, marynowanych warzyw  
 Zapiekane karczochy z parmezanem i jalapeño  
 Pieczywo, oliwa z oliwek

**cena za osobę: 90 zł/osobę**

### MENU DZIECIĘCE I

Rosół z kury z makaronem i marchewką  
 Penne z sosem pomidorowym i tartym serem  
 Lody czekoladowe z owocami

### MENU DZIECIĘCE II

Krem pomidorowy  
 Chrupiący kurczak z frytkami i mizerią  
 Lody czekoladowe z owocami



**Dzieci od 4 do 12 lat  
 80 zł/osobę**

\* podane ceny są cenami brutto;  
 zastrzegamy sobie możliwość zmiany menu,  
 zmiany te będą konsultowane na dwa  
 tygodnie przed terminem realizacji  
 wydarzenia.



# Zaskocz swoich Gości dodatkowymi atrakcjami

## Dekoracje

- Hotel zapewnia delikatną dekorację wnętrza, która tworzy przytulną i uroczystą atmosferę.
- Specjalne miejsce przy stole dla najważniejszego tego dnia.
- Dysponujemy szeroką bazą zaufanych podwykonawców, jeżeli będziecie potrzebowali Państwo dodatkowych dekoracji (współpracujemy ze specjalistami, którzy przygotowali realizacje na zdjęciach w tej ofercie).

## Specjalne atrakcje

- Możliwość zorganizowania zabaw z animatorem.
- Możliwość zorganizowania fotobudki.

## Fotograf

- Współpracujemy ze znakomitymi fotografami z Trójmiasta, którzy - wykorzystując przestrzeń naokoło Hotelu lub pobliską plażę, stworzą dla Państwa niezapomnianą pamiątkę.

## Prezenty dla Gości

- Personalizowane pamiątki z tego wyjątkowego dnia dla Gości





# Zapraszamy do kontaktu

[mice@hotelsopot.eu](mailto:mice@hotelsopot.eu)

**Hotel Sopot \*\*\*\***

ul. J. J. Haffnera 88  
81-715 Sopot, Polska  
[www.hotelsopot.eu](http://www.hotelsopot.eu)