



HOTEL HAFFNER
SOPOT


DESTIGO
HOTELS

OFERTA
SPOTKAŃ
OKOLICZNOŚCIOWYCH



Menu okolicznościowe

MENU I

PRZYSTAWKA

Tatar z marynowanego łososia z awokado i szalotką i kremem truflowym

ZUPA

Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą z suszonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE

- ❖ Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z maślanym puree i pieczonymi warzywami korzeniowymi
LUB
- ❖ Pieczony halibut z masłem i ziołami, ziemniakami purée, marchewką w miodzie i groszkiem cukrowym

DESER

- ❖ Brownie z musem orzechowym

210 pln /os.

*Ceny zawierają podatek VAT.

MENU II

PRZYSTAWKA

Płatki pieczonej piersi z kaczki z musem malinowym owocami i pumperniklem

ZUPA

Zupa serowa z grzankami i oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE

- ❖ Połędwiczka wieprzowa sus vide z tymiankowym demi glace, puree z pieczonej pietruszki i karmelizowanymi buraczkami
LUB
- ❖ Pstrąg z Zielenicy na spaghetti z cukinii i marchewki z puree z pieczonej pietruszki

DESER

- ❖ Torcik waniliowy z mango

220 pln /os.



HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS



Menu okolicznościowe

MENU III

PRZYSTAWKA

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, rukolą, pomidorami i oliwą truflową

ZUPA

Bulion z perliczki z domowymi kluseczkami i marchewką

DANIE GŁÓWNE

- ❖ Udko z kaczki confitowane, na sosie śliwkowym z gnocchi i marchewką z pieca
LUB
- ❖ Troć pieczona na risotto verde z karmelizowaną marchewką i oliwą koperkową

DESER

- ❖ Tarta waniliowa z owocami z sosem malinowym

230 pln /os.

MENU DZIECIĘCE

ZUPA

- ❖ Domowy rosół z gotowanym kurczakiem i makaronem
lub
- ❖ Krem z pomidorów z lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE

- ❖ Pieczony filet z łososia z gotowanymi ziemniakami i bukietem gotowanych warzyw
LUB
- ❖ Panierowane polędwiczki z kurczaka, z chrupiącymi frytkami z keczupem, podane z bukietem gotowanych warzyw

DESER

- ❖ Puchar lodów ze świeżymi owocami

85 pln /dziecko do lat 12-stu

*Ceny zawierają podatek VAT.



HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS



Menu okolicznościowe

PROPOZYCJA ZIMNYCH PRZEKĄSEK

(MIN 20 OSÓB)

5 POZYCJI DO WYBORU

- ❖ Pstrąg wędzony na zimno w sosie chrzanowym z jabłkiem
- ❖ Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem
- ❖ Wędzona pierś z kaczki w sosie cumberland
- ❖ Schab gotowany z ziołami w sosie tuńczykowo-kaparowym
- ❖ Podwędzana karkówka z marynowaną śliwką
- ❖ Sałatka Cezar z krewetkami
- ❖ Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem jogurtowym
- ❖ Sałatka grecka
- ❖ Warzywa grillowane marynowane z kozim serem
- ❖ Pieczywo, masło

105 pln /os.

*Ceny zawierają podatek VAT.

Przy grupie poniżej 20 osób – propozycje zimnych przekąsek przygotowywane są indywidualnie
Spis alergenów znajduje się u koordynatora wydarzenia



HOTEL HAFFNER
SOPOT


DESTIGO
HOTELS





HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS

KONTAKT

Magdalena Dunowska

Tel. +48 600 999 036

E-mail: mdunowska@hotelhaffnersopot.pl

Jakub Samson

Tel. +48 608 001 373

E-mail: biznes1@hotelhaffnersopot.pl

HOTEL HAFFNER

J. J. Haffnera 59, 81-715 SOPOT

Tel. +48 58 550 99 99

repcja@hotelhaffnersopot.pl

hotelhaffner.com

