



HOTEL HAFFNER
SOPOT



DESTIGO
HOTELS

OFERTA
ŚWIĄTECZNA
2025





HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS

KOLACJA WIGILIJNA W FORMIE SERWOWANEJ

MENU I

Smaki Tradycji w Nowoczesnym Wydaniu

Z U P A

Rubinowy barszcz królewski
z pasztecikiem nadziewanym kapustą i borowikami

D A N I E G Ł Ó W N E

Filet z dorsza atlantyckiego w estragonowym sosie polskim,
podana z ziemniakami pieczonymi w rozmarynie i spaghetti z marchewki

D E S E R

Staropolski piernik korzenny z aksamitnym sosem waniliowym

145 pln /os.

MENU II

Wykwintna Klasyka Polskich Stołów

P R Z Y S T A W K A

Karp w cytrynowej galarecie z jajkiem przepiórczym i sosem tatarskim
z kaparami

Z U P A

Domowy barszcz rubinowy z ręcznie lepionymi uszkami grzybowymi

D A N I E G Ł Ó W N E

Filet z sandacza pieczony w śmietanie,
serwowany na cytrynowym kaszotto
z pieczonymi warzywami korzennymi

D E S E R

Lody waniliowe z wanilii burbońskiej
z korzennym brownie i chrupiącą posypką

190 pln /os.

*Ceny nie zawierają podatku VAT.



HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS

KOLACJA WIGILIJNA W FORMIE SERWOWANEJ

MENU III

Oda do Polskich Ryb i Smaków Lasu

PRZYSTAWKA

Talerz ryb

Tatar z pstrąga jurajskiego, kaparami i szalotką /
Dorsz marynowany w kiszonych ogórkach z nutą koperku /
Domowy rolmops z ogrodowymi warzywami i cebulką perłową

ZUPA

Tradycyjna zupa grzybowa na leśnych borowikach
z domowymi łazankami

DANIE GŁÓWNE

Filet z troci pieczony z masłem migdałowym,
podany na purée ziemniaczano-selerowym z pomidorami confit
i młodym szpinakiem

DESER

Śliwka prażona z migdałami, podana pod złocistą kruszonką
cynamonową

205 pln /os.

*Ceny nie zawierają podatku VAT.





HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS

BUFET PRZEKĄSKOWY PO KOLACJI SERWOWANEJ

PROPOZYCJA I

PRZYSTAWKI

Faszerowany sandacz z rodzynkami i płatkami migdałów
w świątecznej odsłonie

Śledzie bałtyckie przyrządzone na cztery sposoby
Schab pieczony z nadzieniem bakaliowym i nutą korzenną
Paszтет warzywny z jogurtowym akcentem

S A Ł A T K I

Śledziowa kompozycja z buraczkami i warzywami

Sałatka z pieczonym kurczakiem, bakaliami i kukurydzą w lekkiej emulsji

Klasyczna sałatka jarzynowa z kremowym majonezem

4 8 Z Ł / O S O B A

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKI

Karp faszerowany rodzynkami i prażonymi płatkami migdałów
Śledzie bałtyckie w czterech odsłonach smakowych
Kurczak faszerowany w tradycyjnym polskim stylu
Deska mięs pieczonych i pasztetów z marynatami i chutneyami
Kulebiak z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami leśnymi

S A Ł A T K I

Sałatka z tuńczyka z dodatkiem świeżych warzyw, kukurydzy,
jajka i sera żółtego

Sałatka gyros z kurczakiem i lekkim sosem jogurtowym

Sałata z pieczonymi burakami, kremowym kozim serem i ziarnami słonecznika

5 5 Z Ł / O S O B A

*Ceny nie zawierają podatku VAT.



HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS

BUFET PRZEKĄSKOWY PO KOLACJI SERWOWANEJ

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKI

Pstrąg tęczowy pod galaretką cytrynową z kremowym sosem tatarskim

Krążki karpia faszerowane rodzynkami z prażonymi migdałami

Siekany śledź bałtycki z aromatycznym pumpernikiem

Dorsz w greckim stylu z warzywami w sosie pomidorowym

Kaczka faszerowana podgrzybkami i ziołami leśnymi

Tarta warzywna z pieczonymi warzywami sezonowymi

SALAATKI

Sałatka ziemniaczana z ogórkami kiszonymi, czerwoną cebulą
i jogurtowym sosem szczypiorkowym

Mieszanka sałat z wędzonym pstrągiem, oliwkami
i chrupkimi warzywami

Sałatka śledziowa z warzywami i orzechami włoskimi

65 ZŁ / OSOBA

DESERY

PROPOZYCJA I

Wigilijna strudla z makiem

Sernik domowy z rodzynkami

Mus czekoladowo-wiśniowy z likierem cynamonowym

25 ZŁ / OSOBA

PROPOZYCJA II

Sernik domowy na kruchym spodzie

Piernik korzenny z owocową konfiturą

Strudel makowy z cukrową nutą

30 ZŁ / OSOBA

PROPOZYCJA III

Sernik cynamonowo – miodowy na kruchym spodzie

Tradycyjny makowiec w świątecznej odstonie

Jabłecznik staropolski z nutą korzenną

35 ZŁ / OSOBA

*Ceny nie zawierają podatku VAT.



HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS

KOLACJA WIGILIJNA W FORMIE BUFETU

M E N U

P R Z Y S T A W K I

- ❖ Faszzerowany sandacz z rodzynkami i płatkami migdałów w świątecznej odstonie
- ❖ Śledzie bałtyckie przyrządzone na cztery sposoby
- ❖ Schab pieczony z nadzieniem bakaliowym i nutą korzenną
- ❖ Pasztet warzywny z jogurtowym akcentem

S A Ł A T K I

- ❖ Śledziowa kompozycja z buraczkami i warzywami
- ❖ Sałatka z pieczonym kurczakiem, bakaliami i kukurydzą w lekkiej emulsji
- ❖ Klasyczna sałatka jarzynowa z kremowym majonezem

Z U P A

Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie, podany z pasztecikiem z kapustą i grzybami

D A N I A G Ł Ó W N E

- ❖ Filet z dorsza bałtyckiego pieczony z płatkami migdałów
- ❖ Polędwiczki wieprzowe duszone z warzywami i śliwką suszoną
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami z cebulową okrasą
- ❖ Puree ziemniaczane
- ❖ Kasza pęczak z grzybami
- ❖ Kapusta z grochem w tradycyjnej odstonie

D E S E R Y

- ❖ Wigilijna strudla z makiem
- ❖ Sernik domowy z rodzynkami
- ❖ Mus czekoladowo-wiśniowy z likierem cytrynowym

165 pln /os.

*Ceny nie zawierają podatku VAT.

Kolacje wigilijne w formie bufetu przeznaczone są dla rezerwacji powyżej 25 osób.



HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS

KOLACJA WIGILIJNA W FORMIE BUFETU

M E N U

P R Z Y S T A W K I

- ❖ Karp faszerowany rodzynkami i prażonymi płatkami migdałów
- ❖ Śledzie bałtyckie w czterech odsłonach smakowych
- ❖ Kurczak faszerowany w tradycyjnym polskim stylu
- ❖ Deska mięs pieczonych i pasztetów z marynatami i chutneyami
- ❖ Kulebiak z z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami leśnymi

S A Ł A T K I

- ❖ Sałatka z tuńczyka z dodatkiem świeżych warzyw, kukurydzy, jajka i sera żółtego
- ❖ Sałatka gyros z kurczakiem i lekkim sosem jogurtowym
- ❖ Sałata z pieczonymi burakami, kremowym kozim serem i ziarnami słonecznika

Z U P A

Aksamitna zupa grzybowa z domowymi łązankami

D A N I A G Ł Ó W N E

- ❖ Filet z troci w polskim sosie z estragonem
- ❖ Dorsz bałtycki na ratatouille z warzyw sezonowych
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką
- ❖ Udka z kaczki pieczone z jabłkami i korzennymi przyprawami
- ❖ Ziemniaki gotowane z koperkiem
- ❖ Kluseczki ryżowe w sosie pieczarkowym
- ❖ Karmelizowane buraki z pomarańczą lub kapusta z grzybami leśnymi

D E S E R Y

- ❖ Sernik domowy na kruchym spodzie
- ❖ Piernik korzenny z owocową konfiturą
- ❖ Strudel makowy z cukrową nutą

185 pln /os.

*Ceny nie zawierają podatku VAT.

Kolacje wigilijne w formie bufetu przeznaczone są dla rezerwacji powyżej 25 osób.



HOTEL HAFFNER
SOPOT

DESTIGO
HOTELS

KOLACJA WIGILIJNA W FORMIE BUFETU

M E N U I I I

P R Z Y S T A W K I

- ❖ Pstrąg tęczowy pod galaretką cytrynową z kremowym sosem tatarskim
- ❖ Krążki karpia faszerowane rodzynkami z prażonymi migdałami
- ❖ Siekany śledź bałtycki z aromatycznym pumpernikiem
- ❖ Dorsz w greckim stylu z warzywami w sosie pomidorowym
- ❖ Kaczka faszerowana podgrzybkami i ziołami leśnymi
- ❖ Tarta warzywna z pieczonymi warzywami sezonowymi

S A Ł A T K I

- ❖ Sałatka ziemniaczana z ogórkami kiszonymi, czerwoną cebulą i jogurtowym sosem szczypiorkowym
- ❖ Mieszanka sałat z wędzonym pstrągiem, oliwkami i chrupkami warzywami
- ❖ Sałatka śledziowa z warzywami i orzechami włoskimi

Z U P A

Leśna zupa grzybowa z warzywami i domowymi łazankami

D A N I A G Ł Ó W N E

- ❖ Filet z sandacza w sosie rakowym
- ❖ Pieczony filet z ekologicznego pstrąga na pomidorach z pieca
- ❖ Wołowina po burgundzku z warzywami korzeniowymi
- ❖ Bigos wegetariański z kapusty i warzyw
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą cebulowo-grzybową
- ❖ Pieczone ziemniaki z rozmarynem
- ❖ Kluski Śląskie z maślaną glazurą
- ❖ Duszone warzywa korzeniowe w aromatycznych ziołach

D E S E R Y

- ❖ Sernik cyjamonowo – miodowy na kruchym spodzie
- ❖ Tradycyjny makowiec w świątecznej odstonie
- ❖ Jabłecznik staropolski z nutą korzenną

205 pln /os.

*Ceny nie zawierają podatku VAT.

Kolacje wigilijne w formie bufetu przeznaczone są dla rezerwacji powyżej 25 osób.





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: jsamson@hotelhaffnersopot.pl

HOTEL HAFFNER

ul. J. J. Haffnera 59

81-715 Sopot

T. +48 58 550 99 99

E: recepcja@hotelhaffnersopot.pl

hotelhaffnersopot.pl

