

# Oferta Świąteczna 2025

Drodzy Państwo,

Święta Bożego Narodzenia w restauracji L'Entre Villes - wyróżnionej w katalogu Michelin, to idealna okazja, aby celebrować wyjątkowe chwile z bliskimi lub w gronie współpracowników podczas wigilii firmowych. Nasze przepięknie, Świątecznie udekorowane wnętrza, kominek, tradycyjne Świąteczne potrawy i obsługa na najwyższym poziomie, stworzą niepowtarzalną atmosferę, której nie da się zapomnieć.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą szczegółową ofertą Świąteczną, zachęcamy również do zakupu oryginalnych gdańskich alkoholi jako idealny prezent Świąteczny. Nasze likiery uznane zostały w rankingu „Taste Atlas” jako najlepsze w Europie.

Chcemy również życzyć Państwu spokojnych i rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia, niech będzie to dla Was czas wytchnienia i odpoczynku.



MICHELIN  
2024

MICHELIN  
2025

# Menu świąteczne

## Menu 175

dla każdego z Gości domowego wypieku pieczywo i masła smakowe

### PRZYSTAWKI SERWOWANA NA PLATERACH

#### **pierogi z kapustą i grzybami**

karmelizowana szalotka / puder pietruszka

piklowana dynia

#### **krokiety naleśnikowe ze szpinakiem i wędzonym**

#### **łososiem**

sos suszone pomidory

### ZUPA

#### **wigilijna zupa grzybowa**

kluski francuskie / oliwa pietruszkowa

#### **lub**

#### **wigilijny barszcz czerwony**

uszka grzybami

### DANIE GŁÓWNE

#### **filet z dorady**

puree ziemniaczane z kaparami / szpinak / migdały

oliwa pietruszkowa / sos palone masło

### DESER

#### **panna cotta cytrynowo-pomarańczowa**

żel jagoda / chips piernik



# Menu świąteczne

## Menu VEGAN 185

dla każdego z Gości domowego wypieku pieczywo i masła smakowe

### PRZYSTAWKI SERWOWANE NA PLATERACH

**pierogi z kapustą i grzybami**

karmelizowana szalotka/ puder grzybowy

**bocznik a'la matias po kaszubsku**

**carpaccio z buraka**

filety pomarańczy / karmelizowane orzechy

winegret mango-marakuja / oliwa estragonowa

### ZUPA

**wigilijna zupa grzybowa**

kluski francuskie / oliwa pietruszkowa

**lub**

**wigilijny barszcz czerwony**

pasztecik z kapustą i grzybami

### DANIE GŁÓWNE

**seler a'la dorsz**

puree ziemniaczano-szczypiorkowe / kiszzone

pomidorki cherry

sos grzybowy / chips pietruszka

### DESER

**panna cotta cyjnamonowo-pomarańczowa**

konfitura śliwkowa



# Menu świąteczne

## Menu 185

dla każdego z Gości domowego wypieku pieczywo i masła smakowe

### PRZYSTAWKI SERWOWANE NA PLATERACH

**pierogi z kapustą i grzybami**

karmelizowana szalotka / puder grzybowy

**filet z dorsza po grecku**

**pierogi ze szpinakiem**

suszone pomidory, sos parmezan

### ZUPA

**wigilijna zupa grzybowa**

kluski francuskie / oliwa pietruszkowa

**lub**

**wigilijny barszcz czerwony**

pasztecik z kapustą i grzybami

### DANIE GŁÓWNE

**pieczone udko z kaczki**

kluska ziemniaczana / zasmażana czerwona kapusta

puree imbirowo-marchewkowe / sos lawendowo-

pomarańczowy

chips – skórka wieprzowa

### DESER

**creme brulle cymamonowy**

karmelizowane orzechy, żel śliwkowy



# Menu świąteczne

## Menu 195

dla każdego z Gości domowego wypieku pieczywo i masła smakowe

### PRZYSTAWKI SERWOWANE NA PATERACH

**pierogi z pstrągiem potokowym**

kremowy szpinak z suszonymi pomidorami

**pierogi z kaczką**

konfitura z czerwonej cebuli / puder z bekonu

**tatar z matiasa holenderskiego**

creme fraiche / piklowana szalotka

### ZUPA

**wigilijna zupa grzybowa**

kluski francuskie / oliwa pietruszkowa

lub

**wigilijny barszcz czerwony**

pasztecik z kapustą i grzybami

### DANIE GŁÓWNE

**smażony filet z pstrąga potokowego**

puree ziemniaczano-migdałowe / karmelizowana

marchew /

pestki granatu / sos holenderski pomarańczowy

### DESER

**brownie z orzechami**

krem biała czekolada z makiem, żel pomarańcz





# Menu świąteczne

## Menu 215

---

dla każdego z Gości domowego wypieku pieczywo i maśta smakowe

### PRZYSTAWKI SERWOWANE NA PATERACH

#### tatar z łososia

piklowana szalotka / żel mandarynka / kawior chrzanowy / chips pietruszka

#### pierogi z kapustą i grzybami

karmelizowana szalotka / chips kasza gryczana

#### pierogi z kaczką

konfitura z czerwonej cebuli / puder z bekonu

### ZUPA

#### zupa rybna

aromatyzowana imbirem, liściem kafiru i mleczkiem kokosowym / kluski trybula

### DANIE GŁÓWNE

#### pieczona polędwica z dorsza

puree ziemniaczano-grzybowe / pieczony kalafior / migdały / sos szczypiorkowy  
lub

#### pieczone udko z kaczki

kluska ziemniaczana / zasmażana czerwona kapusta  
puree imbirowo-marchewkowe / sos lawendowo-pomarańczowy  
chips – skórka wieprzowa

### SELEKCJA DESERÓW ŚWIĄTECZNYCH NA PLATERACH

#### brownie z kajmakiem i orzechami

krem z białej czekolady z makiem / żel pomarańcza / wiśnie korzenne

#### ciasto marchewkowe

konfitura morelowa / krem z palonej białej czekolady

#### tradycyjny makowiec świąteczny

konfitura śliwkowa / krem z białej czekolady z pomarańczą





# Świąteczne bufety

## BUFET ZIMNY

do wyboru 6 pozycji z poniższych – 95zł/ 1 szt/os./ 50g  
do wyboru 8 pozycji z poniższych – 115zł/ 1 szt/os./ 50g  
do wyboru 10 pozycji z poniższych – 125zł/ 1 szt/os./ 50g

## MIĘSNY

tatar wołowy

szalotka | marynowane grzyby | kiszony ogórek | żel z żółtka

**rostbef pieczony na różowo**

sos remulada

**pasztet cielęcy z grzybami**

**pasztet z dziczyzny**

sos cumberland

**polędwica wieprzowa faszerowana grzybami**

**terina z kurczaka kukurydzianego z bakaliami**

## RYBNY

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



# Świąteczne bufety

## VEGAN / 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

bocznik a'la matias po kaszubsku **VEGAN**

seler a'la ryba po grecku **VEGAN**

carpaccio z buraka **VEGAN**

pomarańcza / orzechy / winegret mango-marakuja

## DESERY

mini creme brulle 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, korzenne wiśnie





# Świąteczne bufety

## BUFET CIEPŁY 250

---

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 265

---

wigilijny barszcz czerwony  
pasztecik z kapustą i grzybami  
zupa rybna  
aromatyzowana imbirem, liściem kafirowym i mleczkiem kokosowym  
pierogi z kapustą i grzybami  
karmelizowana szalotka  
pieczony karczek z dziką  
ragout z korzennych warzyw  
pieczony filet z troci fiordowej  
kremowy szpinak z migdałami  
dodatki do dań głównych

---

**DODATKOWO W CENIE BUFETÓW WLICZONYCH JEST 10 POZYCJI  
Z BUFETÓW ZIMNYCH**



# ALKOHOLE GOLDWASSER

idealne jako prezent na każdą okazję, a sam likier  
uznany przez Taste Atlas jako najlepszy w Europie

## BUTELKA I BUTELKA W SAKIEWCE



GOLDWASSER BUTELKA 0,5 L - 98 ZŁ

GOLDWASSER BUTELKA  
W CZERWONEJ SAKIEWCE - 133 ZŁ



ZESTAW UPOMINKOWY Z 3 BUTELECKAMI  
GOLDWASSER+MACHANDEL+KURFÜRSTEN  
(3 BUTELECKI X 0,04 L) - 88 ZŁ



KURFÜRSTEN BUTELKA 0,5 L - 88 ZŁ  
KURFÜRSTEN BUTELECKA 0,04 L - 24 ZŁ  
KURFÜRSTEN BUTELKA 0,5 L  
W BURGUNDOWEJ SAKIEWCE - 123 ZŁ



MACHANDEL BUTELKA 0,5 L - 89 ZŁ

## ZESTAW LUKSUSOWY



LUKSUSOWY ZESTAW UPOMINKOWY

GOLDWASSER 0,5 L - 2 KIELISZKI  
W ELEGANCKIM,  
DREWNIANYM PUDEŁKU - 258 ZŁ



LUKSUSOWY ZESTAW KURFÜRSTEN  
Z DWOMA KIELISZKI

KURFÜRSTEN BUTELKA 0,5 L - 2 KIELISZKI  
W ELEGANCKIM,  
DREWNIANYM PUDEŁKU - 228 ZŁ



ZESTAW ŚWIĄTECZNY

GOLDWASSER 0,5 L + 2 KIELISZKI  
158 ZŁ



*Dodatkowo możemy zaproponować:*

- przy mniejszej liczbie Gości istnieje możliwość stworzenia skróconej wersji naszego a'la carte menu, z którego Goście będą wybierali już na miejscu... Otrzymują Państwo większy wachlarz możliwości
- live cooking - 2-óch kucharzy gotuje na Państwa oczach wybrane wspólnie potrawy / menu
- skosztowanie cygara w naszym dedykowanym do tego pokoju VIP, czyli pokoju whisky&cygar
- degustację cygar
- degustację wina
- muzykę na żywo / rozrywkę w klimatach świątecznych
- 2 podwójne pokoje na poddaszu restauracji są do Państwa dyspozycji
- transport Gości restauracji z wybranego miejsca przez naszego partnera strategicznego

Organizujemy również **świąteczne cateringi zewnętrzne** w siedzibach firm lub prywatnych domach.





ZAPRASZAMY  
DO KONTAKTU



MICHELIN  
2024

MICHELIN  
2025

Restauracja Sopot 737 L'entre Villes  
al. Niepodległości 737  
81-840 Sopot  
tel. 575-160-037

Zapraszamy Państwa do kontaktu telefonicznego w celu umówienia się na spotkanie, w dogodnym terminie, i przedyskutowania wszelkich szczegółów z kierownikiem restauracji.

Proszę mieć na uwadze, iż do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% tzw. „serwisu”, jeżeli oczywiście będziecie Państwo w pełni zadowoleni z naszych usług.

