

OFERTA ŚLUBNA I WESELNA



L'Entre Villes

Al. Niepodległości 737, 81-838 Sopot



MICHELIN
2024

MICHELIN
2025



WYJĄTKOWY DZIEŃ

Doskonale zdajemy sobie sprawę, iż dzień ślubu jest dniem wyjątkowym, emocjonalnym i pełnym wzruszeń, który na długo pozostanie w pamięci Pary Młodej i ich Gości.

Wybierając Nas mają Państwo pewność, że każdy szczegół dopracowany zostanie do perfekcji, gdyż jakość i zadowolenie naszych Gości stawiamy na pierwszym miejscu.

L'Entre Villes Team



SZYK I ELEGANCJA W KAŻDYM DETALU

Restauracja L'Entre Villes mieści się w ponad 100-letniej, odrestaurowanej willi w Sopocie. Budynek, w którym znajduje się nasza restauracja jest dwupoziomowy, a jego łączna powierzchnia to ponad 350 m²

Przepiękne, bajkowe wnętrza, doskonale dania i obsługa na najwyższym poziomie, tworzą niepowtarzalny klimat i miejsce, którego nie da się zapomnieć!





ŚLUB W PLENERZE

Jeśli ceremonia ślubna w plenerze jest Państwa marzeniem, to L'Entre Villes sprawdzi się idealnie. Kameralność i wyjątkowość ceremonii zapewni bajkowy, zielony ogród, który mieści się wokół restauracji. To urokliwe miejsce daje możliwości aranżacji i dekoracji w wymarzonej przez Państwa stylu. Przygotowanie dekoracji pozostawiamy w Waszej gestii.



ŚLUB W PLENERZE

ZAPEWNIAMY:

- ogród do Państwa dyspozycji, na wyłączność,
- krzesła dla Pary Młodej oraz Gości,
- stół dla urzędnika,
- godło,
- na wypadek niepogody przygotowaną mamy alternatywę wewnątrz restauracji,
- obsługę dedykowanego opiekuna.

Koszt wynajmu przestrzeni – zależny od ilości Gości.

POKOJE

Na samej górze naszej uroczej willi znajdują się dwa podwójne pokoje hotelowe. Poddasze zapewnia niepowtarzalne i urocze doświadczenie pobytu. Ich urok tkwi w harmonii między rustykalnym urokiem a nowoczesnym komfortem.

Kiedy wchodzisz do tych pokoi, natychmiast odczuwasz przytulną atmosferę, która jest zarówno relaksująca, jak i inspirująca. Wysokie skosy dachu dodają uroku i charakteru, a okna dachowe pozwalają na wpływ naturalnego światła, które rzuca delikatne refleksy na ściany w naturalnych odcieniach. Przestrzeń na poddaszu jest wykorzystana w pełni, aby zapewnić maksymalny komfort.



WELCOME DRINK

PROSECCO / WINO MUSUJĄCE

STRADA DI GUIA, 109, FOSS MARAF'NV

D.O.C.G CONEGLIANO-VALDOBBIADENE, ITALY

od 180 zł/but.

SZAMPAN:

RUINART BRUT NV

A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE

Wyceniamy indywidualnie

Szacuje się ok. 6 kieliszków/butelka



FINGER FOOD-y

5 pozycji do wyboru / 5 sztuk na osobę / 45 zł / os

FINGER FOOD-Y

terrina z foie gras na brioszce
szynka parmeńska z melonem
roastbeef wołowy, emulsja z żółtka, grzanka
pomidorki cherry faszerowane mascarpone
i suszonymi pomidorami
krewetki tygrysie z musem avocado
szkocki losoś gravlax na grzance
szaszłyki owocowe
kozi ser na pumperniku
mini caprese

VEGAN

arbuz z serem wegańskim
pomidorki z pesto
tartoletki z grzybami
guacamole





ZMYSŁOWA PODRÓŻ KULINARNA

Oferujemy Państwu szeroką gamę wykwintnych potraw,
przygotowywanych przez Szefa Kuchni Sławomira
Hahna i Jego zespół.



MENU 290

Prosimy o wybór jednego dania z każdej pozycji.

W cenę wliczone jest dodatkowo 8 pozycji z bufetu zimnego.

PRZYSTAWKI

carpaccio wołowe

portobello | oliwki kalamata | rukola | oliwa truflowa

parfait z wątróbek drobiowych i palonego masła

brioszka | żel z mirabelki | piklowana dynia

matias holenderski

mus ze śmietany, cebuli i jabłek | chips ziemniaczany
oliwa porowa

pieczony w soli seler | **vegan**

espuma z avocado | rzodkiewka | seler naciowy | oliwa
porowa

ZUPY

rosół z pieczonej kury

kluski | julienne warzywne | puder z natki pietruszki

chłodnik z zielonego ogórka | **vegan**

orzechy nerkowca | oliwa mięta | filety pomarańczy

krem z kalafiora | **vegan**

piklowany kalafior | słone migdały | oliwa pietruszkowa

rybna

liść kafiru | trawa cytrynowa | mleczko kokosowe

DANIA GŁÓWNE

duszony policzek wołowy

ziemniaki gratin z grzybami | puree marchewka |
pieczony w cieście solnym burak | chips
ziemniaczany | sos własny

pieś z kurczaka kukurydzianego

ziemniaki gratin | mini marchew | puree brokuł | jus
drobiowy

filet z pstrąga potokowego

pieczony kalafior | puree ziemniaczano-kaparowe |
kremowy szpinak | chips krewetkowy | emulsja
maślana z cytryną

kalafior pieczony w curry | **vegan**

gnocchi z batatów | julienne warzywne | emulsja z
cytrusów i chili

DESERY

mus czekoladowy

karmelizowane orzechy | żel czarna porzeczka

panna cotta waniliowa

świeże truskawki

sernik tradycyjny

sos waniliowy | wiśnia

gruszka | **vegan**

karmelizowana figa | lody kokosowo-jagodowe | pestki
dyni



MENU 310

Prosimy o wybór jednego dania z każdej pozycji.

W cenę wliczone jest dodatkowo 10 pozycji z bufetu zimnego.

PRZYSTAWKI

tatar wołowy

żel z żółtka | szalotka | kawior z kiszzonego ogórka |
piklowane shimeji | chips gryczany

grillowany ser kozi

chutney z figi i szarej renety | malina | filety z
pomarańczy | nerkowiec | sałata frisse
krem balsamiczny

carpaccio z łososia szkockiego marynowane z jałowcem i koprem

salsa z oliwek calamata | cebulki w balsamico i moreli |
rukola | oliwa cytrynowa

karmelizowana kalarepa | **vegan**

puree z groszku | piklowany pak choi z szafranem |
oliwa koperkowa

ZUPY

consomme z pieczonej kaczki

ravioli z foie gras | warzywa korzenne | oliwa
lubczykowa

krem z borowika i kasztanów | **vegan**

gruszka piklowana w koprze włoskim | pieczona cebula
| oliwa porowa

bisque z langustynek

piklowany seler naciowy | smażone kalmary | oliwa
pietruszkowa

szparagowa | **vegan**

konfitura z gruszki | puder oliwka | oliwa suszony
pomidor

DANIA GŁÓWNE

konfitowane udko z kaczki

ziemniaki pommes anna | buraki zasmażane z
porzeczkami | puree z pieczonych jabłek
chips marchewkowy | sos rozmarynowy

pieczony karczek z dzika

kluska ziemniaczana z bekonem i szalotką | puree
grzybowe z palonym masłem
piklowana czerwona kapusta | sos własny

pieczona polędwica z dorsza

ziemniaki gratin z selerem | kiszony seler | mini
marchewka | sos holenderski z szafranem

risotto grzybowe | **vegan**

puder grzybowy | piklowane shimeji | oliwa pietruszka

DESERY

fondant czekoladowy

korzenne wiśnie | lody rumowe

creme brulle

żel z malin | beza

torcik pistacjowy

karmelizowane pistacje | sos słony karmel

ananas | **vegan**

kompresowany w chili z espumą kokosową



MENU 330

Prosimy o wybór jednego dania z każdej pozycji.

W cenę wliczone jest dodatkowo 12 pozycji z bufetu zimnego.

PRZYSTAWKI

tatar z jelenia

piklowana cebulka perłowa | marynowany rydz
wędzone żółtko | orzeszki pini | oliwa z czosnkiem
i rozmarynem | chips z pasternaku

szparagi

jajko poche | sos holenderski | szynka dojrzewająca

krewetki argentyńskie flambierowane w koniaku

emulsja maślana z nutą chili i czosnku | chrupiące
pieczywo z czosnkiem niedźwiedzim

grillowany arbuz | **vegan**

żel yuzu | oliwa porowa | czerwony pieprz
ser wegański

ZUPY

consomme wołowe

ogon wołowy | julienne warzywne | oliwa lubczyk

krem z kiszonych pomidorów | **vegan**

gremolata | pianka chrzanowa

cebulowa

z grzankami i serem Gruyere

kurkowa

smażone kurki | wędzony tosoś | creme fraiche
oliwa pietruszkowa

DANIA GŁÓWNE

biodrówka jagnięca

puree z bobu i mięty | świeża kurka | szpinak | granat
chips z fioletowego ziemniaka | sos albufera

pieś z dzikiej kaczki

puree musztardowo-ziemniaczane | żel z figi i jalapeno
| mini marchewka | chips z marchewki | sos lawendowy

filet z dorady

puree z batatów i rozmarynu | grillowany karczoch
sałatka z pieczonej papryki i pomarańczy | sos maślany
z czerwonym pieprzem

dziki brokuł w tempurze | **vegan**

letnia trufła | sos romesco | mikro ziota

DESERY

trio czekoladowe

karmelizowany słonecznik | sos słony karmel

torcik rafaelo

ananas | konfitura z truskawek i limonki

beza

krem orzechowy | bakalie | żel pomarańczowy

ciastko marchewkowe | **vegan**

mus rozmarynowy | sos śliwkowy



MENU 350

Prosimy o wybór jednego dania z każdej pozycji.

W cenę wliczone jest dodatkowo 14 pozycji z bufetu zimnego.

PRZYSTAWKI

foie gras

terrina z foie gras aromatyzowana Calvadosem
brioszka | buraki glazurowane w czarnym bzie
żel z mirabelki | pistacja

tatar cielęcy

piklowane grzyby shimeji | aioli lubczykowe
szalotka | kiszona rzepa

ceviche z przegrzebek

chili | limonka | piklowana czerwona cebula
żel mango | zielony ogórek

sałatka z tofu „UMAMI” | **vegan**

sałata lodowa | groszek cukrowy | papryka czerwona
rzodkiew Daikon | sezam | winegret mango-marakuja

ZUPY

kalafiorowa na wywarze z królika

terrina z królika i foie gras | piklowane warzywa | jeżyna
oliwa estragonowa

bulabaise z owocami morza

krewetka | ośmiornica | mulej dorsz | tosoś | seler
naciowy | oliwa koperkowa

chłodnik z melona | **vegan**

pestki granata | karmelizowane orzeszki pini
piklowany arbuz

krem z ziemniaków

ziemniaki z ogniska | puree grzybowe | oliwa truflowa

DANIA GŁÓWNE

połędwica wołowa

ziemniaki pont neuf | puree topinambur | grzyby
shimeji konfitura z czerwonej papryki | demi- glace
pieprzowy z rozmarynem | chips topinambur

comber z jelenia

piklowany czerwony burak | puree z pieczonego selera
gruszka z wanilią | demi glace z jałowcem i wiśnią

filet z turkota

budyń ziemniaczany | kiszona rzodkiewka | dżem z
pomidorów | maślanka z oliwą szczypiorkową

risotto szafranowe | **vegan**

letnia trufla | puree z groszku | mikro ziota | oliwa mięta

DESERY

millefeuille

krem waniliowy | żel malinowy | malina

cannoli z musem mascarpone i syropem z kwiatów bzu

lody wiśniowe | sos karmelowy z orzechem laskowym
puder orzechowy

czekoladowa bańka

pianka z białej czekolady i rozmarynu | palona biała
czekolada | rabarbar | sos z mlecznej czekolady i likieru
porzeczkowego

brownie z czerwonej fasoli | **vegan**

świeża figa

BUFET WIECZORNY ZIMNY

MIĘSNY

- **tatar wołowy**

szalotka | marynowane grzyby | kiszony ogórek
żel z żółtka

- **polędwiczka wieprzowa**

na salsie z pomidorem i kaparami

- **parfait z foie gras i Calvadosu**

brioszka | mirabelka

- **rostbef pieczony na różowo**

sos remulada

- **pasztet z dzikiego ptactwa ze słoniną lardo**

- **pasztet cielęcy pieczony z borowikami**

- **terrina z kurczaka kukurydzianego z pistacjami**

- **balotyna z dzikiej kaczki, drobiowej wątróbki i
żurawiny**

- **pieczony karczek cielęcy**

nadziewany czosnkiem z rozmarynem | sos tatarski

- **quiche lorraine z bekonem i porem**

- **szynka parmeńska z melonem**

- **nadziewane ptysie**

mus ziołowy | dojrzewająca szynka

- **buratta**

pomidory malinowe | papryka grillowana | pesto
kawior balsamiczny

- **deska lokalnych serów – 5 rodzajów/ +10zł /os**

- **vitello tonnato +5zł /os**

sos z tuńczyka

RYBNY

- **krewetki tygrysie w cieście spring roll**

sos chili

- **matias holenderski**

puch śmietanowo-ogórkowy

- **łosoś gravlax marynowany w cytrusach**

sos miodowo-musztardowy

- **tatar z pstrągą źródlanego**

kapary | szalotka | kompresowany zielony ogórek

- **ceviche z tuńczyka**

szalotka | chili | kolendra | żel mango

- **ptysie nadziewane wędzonym pstrągiem**

kawior

- **spring rolls z mięsem halibuta i warzywami**

sos chili



BUFET WIECZORNY ZIMNY

SALATKI

- **cezar** - grillowany kurczak lub krewetki | podwędzany pomidor cherry
cebulka w balsamico | oliwki calamata
- **tuńczyk** - karczochy | jajko z vinegrette ziołowym
- **grillowane karczochy** - wędzona pierś z kaczki | kapary | granat
- **grecka z serem Feta** - kozi ser | buraki | dressingiem miodowym
- **brokuł** - ser feta | sos jogurtowy ze słonecznikiem

VEGAN

- **melon**
feta | kapary | koper włoski | dressing
pomarańcz-estragon
- **grilowana cukinia**
pieczona papryka | wędzony bakłażan | rukola
- **sałatka**
pieczone buraki | dynia | marynowana gruszka
orzechy nerkowca sos pomarańczowo-
estragonowy
- **mini caprese z fetą wegańską**
rukola | pesto bazyliowe
- **hummus**
z pieczoną papryką | groszkiem cukrowym i
chipsem gryczanym
- **szparagi z sosem romesco i skórą cytryny**
- **pasztet z soczewicy**
- **guacamole**
- „baba ghanoush” – pasta z bakłażana

DESERY

- **creme brulle**
- **mini sernik tradycyjny**
- **tiramisu**
biała czekolada | żel malina
- **panna cotta waniliowa**
sos malinowy
- **mus z mlecznej czekolady VEGAN**
- **szaszłyki owocowe VEGAN**
- **brownie z orzechami VEGAN**
- **selekcja domowego wyrobu ciast**
3 rodzaje/ + 10zł/os.



TORT

Szczegóły:

- tradycyjny tort piętrowy może składać się maksymalnie z 7 pięter
- wykonujemy torty z monoporcji (o dodatkowe opcje smakowe zapytajcie swojego opiekuna)
- kolorystyka tortu oraz opasek czekoladowych jest dowolna, wykończenie to glazura lub zamsz
- istnieje możliwość wykonania tortu typu naked cake z dekoracją owocową
- niestandardowe dekoracje tortu są omawiane i wyceniane indywidualnie, po konsultacji z cukiernikiem
- do zdobienia tortów nie używamy masy cukrowej, możliwe są dekoracje żywymi kwiatami
- jeżeli życzycie sobie Państwo korzystać z usług firmy zewnętrznej prosimy o przygotowanie dokumentu poświadczającego pochodzenie tortu (paragon lub FV) , opłata tortowa: 300 zł





TORT

VEGAN

- na stelażu widocznym
- na stelażu schowanym
- tort z monoporcji

Proponowana przez nas
gramatura to 100-120 g/os.
cena: 240 zł / kg

Koszt zamówienia uzależniony
jest od wagi i dekoracji.

PROPONOWANE SMAKI:

- biała czekolada- malina
- gorzka czekolada - porzeczka - wiśnia
- trio czekoladowe
- palona biała czekolada z mango i marakują
- creme brulle z truskawką i limonką
- śmietanka - truskawka
- pekan - whisky - wanilia smak premium
- pistacja - biała czekolada - czerwone owoce smak premium

CANDY BAR

Kolorystyka, smaki oraz ilości (min. 10 sztuk) ustalane jest z Młodą Parą indywidualnie.

Oto nasze propozycje:

- cake pops - 29 zł/szt
- makaroniki - 18 zł/szt/male
- trufle - 1 kg - 350 zł
- zefir (pianka owocowa typu marsh mellow) - min. 30 szt. - 25 zł/szt
- monoporcje - 29 zł/ szt
- deser w szkle - 29 zł/szt
- desery bankietowe typu Finger food - 28 zł / szt
- croissanty i inne wypieki



CANDY BAR

WYBÓR SMAKÓW

Cake pops

- pieczony migdał z porzeczką
- czekolada z wiśnią

Makaroniki

- malina
- cytryna
- mango marakuja
- czekolada
- pistacja

Monoporcje

- mleczna czekolada z ananasem
- tiramisu
- brownie z czarną porzeczką
- brandy z pomarańczą
- pistacja
- truskawka z kardamonem
- tarta cytrynowa
- czarna porzeczka z wanilią
- tonka z żurawiną
- chocolate
- mango marakuja
- słony Karmel
- biała czekolada z malinami
- pavlova ze świeżymi owocami
- ptyś z craquelin smaki wanilia lub czekolada

Trufle

- rum
- wanilia
- mascarpone
- goldwasser z karmelem

Zefir

- porzeczka
- malina
- mango marakuja
- truskawka



CANDY BAR

WYBÓR SMAKÓW

Vege monoporcje

- mango marakuja
- wiśnia z czekoladą
- sacher z morelą

Deser w szkle

- mascarpone z truskawkami
- wiśnia czekolada
- słony karmel
- wanilia z porzeczką

Desery bankietowe typu Finger food

- sernik cytrynowy
- palona biała czekolada z mango i marakują
- tarta cytrynowa
- brownie z czarną porzeczką
- finansier orzechowy
- wiśnia z czekoladą vege
- słony karmel
- chałwa
- creme brulee



MENU

DZIECIĘCE 109

ZUPA

pomidorowa
z domowymi kluskami

klasyczny rosół
z makaronem i marchewką

krem z białych warzyw

DRUGIE DANIE

nuggetsy z polędwiczek z indyka
frytki **lub** puree ziemniaczane
mizeria **lub** sałatka

paluszki z polędwicy dorsza
frytki **lub** puree ziemniaczane
marchewka z jabłkiem **lub** sałatka

spaghetti z sosem bolońskim
i parmezanem

DESER

domowe lody z owocami

lub

ciastko czekoladowe



LIVE COOKING

do wyboru 3 pozycje:

- duszone mule w białym winie, czosnku i świeżych ziołach 10 szt / 1 porcja
- smażona polędwica wołowa na styl azjatycki 50 g / 1 porcja
- ośmiornica, warzywa, chorizo 50 g / 1 porcja / 10zł extra/os.
- dziczyzna marynowana w jałowcu i żubrówce 50 g / 1 porcja
- risotto sezonowe 50 g / 1 porcja vegan
- naleśniki suzette flambirowane likierem Cointreau 1 szt / 1 porcja
- bagietka francuska z ziołami do każdego z dań

120 zł/netto / os.



PAKIETY NAPOJÓW

Nielimitowany asortyment wchodzący w skład pakietu

Cena na osobę za czas trwania pakietu:

Pakiet bezalkoholowy

woda, soki owocowe,
napoje gazowane, kawa, herbata

4h	6h	8h
39 zł	49 zł	65 zł

Pakiet Molo

woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa,
herbata, wino białe, wino czerwone, piwo regionalne

99 zł	129 zł	149 zł
-------	--------	--------

Pakiet 737

woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata,
wino białe, wino czerwone, wódka

129 zł	159 zł	179 zł
--------	--------	--------

Pakiet Sopot

woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata,
wino białe, wino czerwone, piwo regionalne, wódka

139 zł	169 zł	189 zł
--------	--------	--------

Pakiet Exclusive

woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata, wino białe,
wino czerwone, piwo butelkowe, wódka, whisky, rum, gin, likiery.

179 zł	199 zł	219 zł
--------	--------	--------

Drinki na bazie powyższych alkoholi. Wódka sour, whisky sour,

Tom Collins, Aperol Spritz, Daiquiri • Dowolne Państwa wyboru

Indywidualne ceny alkoholi powyżej 20 os.

Wino 140 zł | but.

Wódka Czarna Olcha 0,5ltr. 185 zł | but.

Whisky Famous Grouse 0,7ltr. 360 zł | but.

Whisky Jack Daniels 0,7ltr. 390 zł | but.

Drinki na bazie powyższych alkoholi: 20 zł | os.



NASZA OFERTA OBEJMUJE:

- przepiękny budynek stwarzający nieograniczone możliwości dla Pary Młodej do upamiętnienia tego szczególnego dnia
- certyfikowanego przez "British Butler Institute" opiekuna
- obsługę kelnerską na najwyższym poziomie
- degustacja menu weselnego dla 2 osób
- pomoc sommelierską w doborze odpowiedniego wina do menu weselnego
- zniżkę na menu dla obsługi i zespołu
- możliwość zakwaterowania
- miejsce parkingowe dla Państwa Młodych
- wydruk klasycznych winietek i menu – na Państwa życzenie
- dysponujemy drewnianą sztalugą, na której możecie Państwo ustawić plan stołów



DODATKOWE INFORMACJE:

- po podjęciu decyzji na organizację Państwa wesela w L'Entre Villes poprosimy o dokonanie pierwszej przedpłaty, która jest bezzwrotna i wynosi 4.000 zł
- zgodnie z harmonogramem płatności 80% całkowitego kosztu organizacji wesela należy wpłacić do 10 dni przed planowanym wydarzeniem
- proszę mieć na uwadze, iż w przypadku 100% zadowolenia z naszych usług do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% opłaty serwisowej
- dekorację kwiatową wewnątrz oraz oprawę muzyczną pozostawiamy w rękach Pary Młodej, z przyjemnością prześlemy kontakty do podwykonawców, którzy sprawdzili się w wielu sytuacjach i przy różnego rodzaju eventach
- pakiet weselny jest dostępny powyżej 20 osób, w przypadku mniejszych uroczystości zapraszamy do kontaktu.



FOTOGRAFIA: ALEKSANDRA KOMENDAREK-TYMENDORF



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



RESTAURACJA SOPOT 737 L'ENTRE VILLES
AL. NIEPODLEGŁOŚCI 737
81-840 SOPOT

TEL. 575-160-037
RESTAURACJA@ENTREVILLES.PL



MICHELIN
2024

MICHELIN
2025

