



www.mudosopot.pl



SOPOT E.99

OFERTA WESELNA 2025 / 2026

MUDO

OBIEKT RESTAURACYJNO - EVENTOWY

MUDO Sopot to doskonałe miejsce na organizację wesela marzeń.

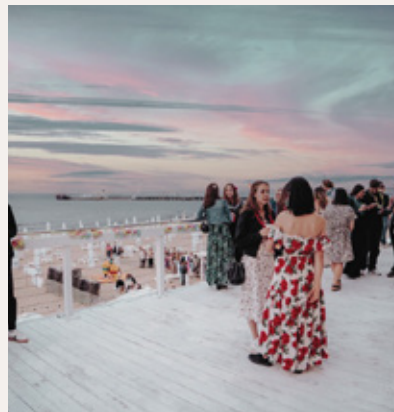
Przestronne sale z panoramicznym widokiem na morze i Zatokę Gdańską tworzą wyjątkową oprawę, która na zawsze pozostanie we wspomnieniach Młodej Pary i jej gości.

DODATKOWE ATUTY:

- 3000m2 prywatnej plaży
- 1200m2 tarasu
- 180m2 balkonu widokowego z dostępem do plaży
- sąsiedztwo 5* hoteli

Zapewniamy tym samym znakomite warunki dla zorganizowania przyjęcia na najwyższym poziomie.

Wyobraź sobie wesele w Sopocie, gdzie szum fal i morska bryza towarzyszą każdej chwili tego wyjątkowego dnia. W MUDO Sopot oferujemy przestrzeń, która łączy elegancję z naturalnym pięknem nadmorskiej scenerii.



MUDO

OBIEKT RESTAURACYJNO - EVENTOWY



MUDO TO 5 MOŻLIWOŚCI

I SALA KLUBOWA 360 M2	POŁĄCZENIE SALI I+II 810 M2	II SALA BANKIETOWA 450 M2
PRZESTRZEŃ RESTAURACYJNA 300 M2		



WYBIERAJĄC MUDO OTRZYMUJECIE PAŃSTWO:

Wybór idealnej przestrzeni
z widokiem na sopocką plażę i moło

- sala restauracyjna (przy plaży)
- sala eventową i klubowa (poziom I)

Kompleksowe wyposażenie

- Stoły: okrągłe bankietowe (10 lub 6 osobowe), niskie koktajlowe zasiadane, klasyczne koktajlowe, bufetowe oraz modułowe.
- Krzesła: drewniane, białe (ceremonialne i bankietowe).
- Technika: profesjonalne nagłośnienie, oświetlenie LED (ciepłe, zimne lub kolorowe), rzutnik, ekran, mikrofony bezprzewodowe.

Możliwość organizacji brunchu poślubnego
w sali restauracyjnej lub na plażowym tarasie.

Czas trwania przyjęcia: do 2:00 w nocy

Podstawowe dekoracje:

- białe lub ecru pokrowce i obrusy, eleganckie serwety flizelinowe w wybranym kolorze.

Menu

- 4 daniowy, serwowany obiad,
- Bufet zimnych, słodkich i stonych przekąsek,
- Kolację w formie bufetu,
- Możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe pakiety,
- Menu dziecięce na życzenie

Open Bar

Spersonalizowane propozycje wraz z obsługą barmańską.

Profesjonalna obsługa

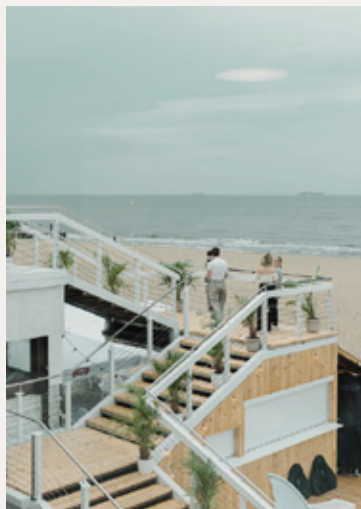
doświadczeni kelnerzy oraz opieka doświadzonego event managera

Możliwość wynajmu balkonu widokowego

z panoramicznym widokiem na morze i zatokę gdańską.

CEREMONIA NA BALKONIE WIDOKOWYM

Ślub z widokiem na plażę w Sopocie to marzenie wielu par, a MUDO Sopot sprawi, że stanie się ono rzeczywistością. Wyobraźcie sobie, jak wypowiedacie słowa przysięgi w otoczeniu złocistego piasku i szumu fal, z malowniczym widokiem na Zatokę Gdańską. Nasza wyjątkowa lokalizacja, bezpośrednio przy sopockiej plaży, pozwala na organizację zarówno ceremonii ślubnej, jak i przyjęcia weselnego w jednym miejscu. Zadbamy o każdy detal, aby Twój ślub był dokładnie taki, jaki sobie wymarzyliście – romantyczny, stylowy i pełen niezapomnianych momentów.





NATANAEL POLAKOWSKI

SZEF KUCHNI RESTAURACJI MUDO

Z wielką dumą przedstawiamy Szefa Kuchni restauracji MUDO – Natanaela Polakowskiego. Kucharz z 18-letnim doświadczeniem, zdobytym w prestiżowych hotelach cztero- i pięciogwiazdkowych oraz restauracjach premium, wprowadza swoje bogate umiejętności i pasję do naszego lokalu.

Kuchnia Mudo, pod czujnym okiem szefa Natanaela Polakowskiego, oferuje wyjątkowe menu, które łączy tradycyjne smaki polskie z delikatnymi wpływami śródziemnomorskimi. Nasze dania są oparte na najwyższej jakości składnikach, prostocie i wyrazistych smakach. Każde wesele staje się dzięki temu kulinarną podróżą, pełną niezapomnianych doznań. Zaufaj naszemu doświadczeniu i stwórz wyjątkowe wspomnienia z Mudo, gdzie kuchnia zachwyci wszystkich Twoich gości.





KOKTAJL TIME

To 40 minutowe oficjalne przywitanie Gości przez obsługę kelnerską, przed rozpoczęciem Ceremonii.

Proponujemy do wyboru:

Prosecco lub Szampan Moët Chandon Brut

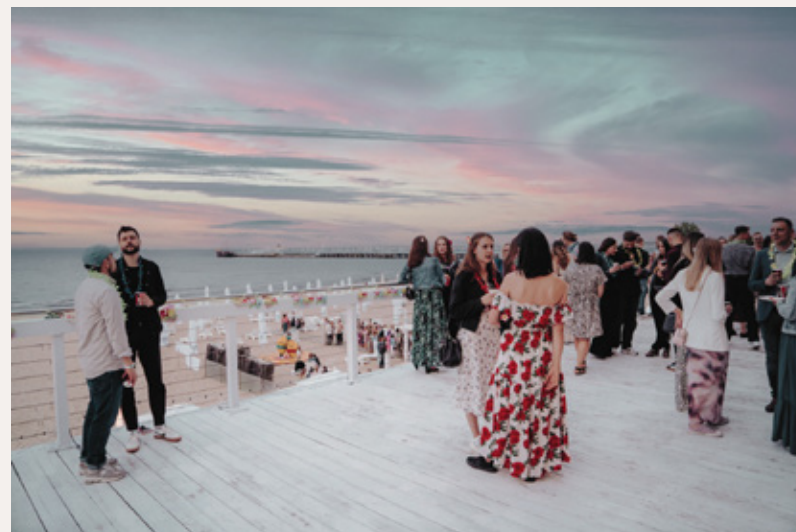
*wycena ustalana indywidualnie

CEREMONIA NA BALKONIE WIDOKOWYM

Oferujemy możliwość organizacji ceremonii zaślubin w wyjątkowej scenerii naszego balkonu z widokiem na sopockie molo.

W ramach usługi zapewniamy:

- przestrzeń na tarasie na wyłączność
- eleganckie białe krzesła



PROPOZYCJA PRZYKŁADOWEGO MENU

PRZYSTAWKA

Tatar z suszonych pomidorów / puder z koziego sera
/ gorczyca / soliród / szczypiorek / focaccia

ZUPA

Consomme z kaczki / ravioli z mięsem kaczym
/ warzywa julienne / olej z pestek dyni

DANIE GŁÓWNE

Polik wołowy duszony w czerwonym winie
/ gratin ziemniaczany / warzywa korzeniowe glazurowane
/ demiglace ze szczypiorkiem

Lub

Filet z jesiotra / fregola / brokuł gałązkowy
/ sos z palonego masła

DESER

Mini beza / krem chantilly / owoce sezonowe

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Brioche z szarpaną wieprzowiną / cebulka piklowana / rukola
Vol au vent z hummusem / tahini / czarny sezam
Tartoletki z wątróbką z kaczki / żurawina
Fallafel / dip limonkowo-miętowy
Tatar ze śledzia / jabłko granny smith / gorczyca
Sałatka Cezar / kurczak grillowany / sos anchois / chips z bekonu

I CIEPŁA KOLACJA

Karkówka wolno pieczona w sosie pomarańczowym z chilli i
oregano
Grillowana młoda cukinia i papryka z oliwą czosnkową
Potatki w emulsji ziołowo maślanej

SŁODKOŚCI & OWOCE

3 rodzaje ciast w formie mini papilotów
Mus owocowy
Filetowane owoce



INDYWIDUALNE MENU WESELNE

Nasze menu to tylko propozycja –
dostosujemy je do Waszych potrzeb,
tematyki wesela i wymagań dietetycznych.
Szeł kuchni chętnie skomponuje idealne
menu na Wasz wyjątkowy dzień.
Skontaktujcie się z nami, a stworzymy coś
specjalnego!

m u d o

SPOT 8.99



ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA MENU:

Live cooking

Talerz Tapasów

3 rodzaje serów dojrzewających / 3 rodzaje wędlin
dojrzewających / miód/ winogrona/ paluszki grissini

Degustacja wędzonych ryb z Kaszub

4 rodzaje wędzonych ryb /smażone szproty/ cytrusy

Bufet wypieków regionalnych

2 rodzaje chleba na zakwasie : żytnim i pszennym
(2 bochenki)

focaccia z rozmarynem
kosz mini bułek z czarnuszką
masło ziołowe
oliwa

m u d o

SOPOŃ 8 99



W RAMACH REALIZACJI OFERTY INDYWIDUALNEJ

OTRZYMUJECIE PAŃSTWO:



Bufet ciast - serwowanych w mini "papilotach",
licząc po 1 szt. każdego rodzaju na osobę
Sernik/ Szarlotka/ Ciasto czekoladowe



Bufet kawowy- kawa z ekspresu, serwowany bez limitu
od początku do końca imprezy
(cappuccino/espresso/americano)
Herbata: czarna/owocowa
Dodatki: mleko/ cukier/ cytryna



Napoje (gazowane i niegazowane) - na życzenie przy barze

W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych,
w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszego Specjalisty.

Istnieje możliwość zamówienia dodatkowych dań gorących po północy oraz live cooking
- w razie zainteresowania prosimy o informacje.

m u d o

SCOPOT E.99



EST. 1999

ALKOHOL

Asortyment, na podstawie którego event manager tworzy spersonalizowany open bar

- Szampan
- Prosecco
- Wino białe
- Wino czerwone
- Piwo
- Wódka
- Whisky
- Rum
- Gin
- Tequila
- Sangria
- Poncz

Wino & Wódka - serwowana na butelki w stołach Gości.

Cena ustalana indywidualnie

KOKTAJLE

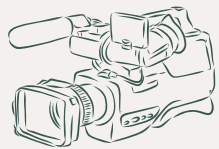
(klasyczne lub bezalkoholowe)

- Mojito
- Aperol Spritz
- Gin & Tonic
- Hugo
- Cuba Libre
- Pina Colada
- Negroni
- Whisky Sour
- Wódka Sour
- Old Fashioned
- Espresso Martini

*Wybierz koktajl i określ ilość, a nasi Barmani zadbają o prawidłowe przygotowanie i serwis

Cena ustalana indywidualnie

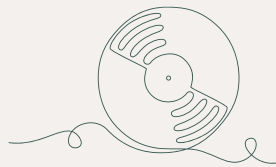
OFERUJEMY POMOC W ORGANIZACJI DODATKOWYCH USŁUG:



Kamerzysta



Fotograf



Oprawa muzyczna



Mistrz ceremonii



Dekoracje





SOPOT E.99

Warunki rezerwacji terminu:

- Spotkanie pokazowe sali
- Mailowe potwierdzenie dostępności wybranego terminu oraz sali
- Wybór menu, open bar wraz z podaniem ilości osób
- Mailowa akceptacja podsumowania ofertowego wraz z kalkulacją
- Podpisanie umowy
- Wpłata zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia stanowi potwierdzenie rezerwacji terminu

OBIEKT
RESTAURACYJNO - EVENTOWY MUDO
ALEJA FRANCISZKA MAMUSZKI 2
81-729 SOPOT

MUDO@MUDOSOPOT.PL

+48 784 462 463

+48 601 208 435