

# IMPREZA INTEGRACYJNA W PORTOFINO

Restauracja Portofino to idealne rozwiązanie dla firm poszukujących komfortowego miejsca na organizację imprezy integracyjnej, czy bankietu.

## Oferujemy:

- › **Taksówki gratis na terenie Włocławka na powrót po imprezie**
- › **Pokój hotelowy gratis**
- › ciekawe menu w kilku wariantach podlegające modyfikacji na życzenie
- › klimatyzowaną salę
- › zaplecze hotelowe oraz szkoleniowe
- › sprzęt multimedialny na wyposażeniu każdej sali (gdyby kolacja miała być poprzedzona częścią oficjalną)
- › elegancką dekorację sali zgodnie z ustaleniami
- › profesjonalną obsługę kelnerską
- › na życzenie efektowne grillowane owoce morza wprowadzanych na salę w kulminacyjnym momencie
- › specjalną ofertę na napoje i alkohol
- › bezpłatny strzeżony parking dla Gości



## Menu 100 zł

### Zupa:

Domowy rosół z makaronem

### Dania główne: dania na półmiskach

Dewolaj z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

Karkówka w sosie grzybowym 100 % (100 g/osoba)

Cevapcici – bałkańskie pikantne mięsne roladki z grilla 100 % (100 g/osoba)

Filet z kurczaka w cieście 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki

Surówki z surówka marchewką i kapustą

### Deser:

Lody z owocami

### Przekąski zimne: dania na półmiskach

Sałatka jarzynowa w szynce

Pieczona karkówka ze śliwką

Sałatka śledziowa z jajkiem

Pieczony czosnkowe własnego wypieku

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

Sałatka sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

### Kolacja:

Pikantna zupa gulaszowa lub Barszcz czerwony z pasztecikami

Kolekcja mięs grillowanych (szaszłyki ze schabu i warzyw grillowanych, karkówka z chrupiącą skórką, Cevapcici – bałkańskie pikantne mięsne roladki z grilla, fileciki kurczaka z grilla, ziemniaki pieczone z boczkiem, pikantny ryż z warzywami)

### Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica, kawa rozpuszczalna, kawa tradycyjna

Herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa)

Dodatki: mleko, cukier, cytryny, Woda mineralna

## Menu 120 zł

### Zupa:

Domowy rosół z makaronem lub Krem z pomidorów z grzanką serową

### Dania główne: dania na półmiskach

Panierowany schab faszerowany szynką i serem 100% (100 g/osoba)

Pljeskavica – kotleciki z mięsa mielonego faszerowane serem 100 % (100 g/osoba)

Wołowina duszona w sosie z czerwonego wina 100 % (100 g/osoba)

Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki, Surówki z marchewką i kapustą

Deser: Kolekcje mini deserów (2 mini desery - Creme brulle, Mus czekoladowy)

### Przekąski zimne:

Zestawy sushi (futomaki i maki z łososiem, krewetkami, tuńczykiem z marynowaną rzepą, sałatą, avocado i papryką)

Tatar z polędwicy wołowej

Patery wędlin i serów

Sałatka sopskav– sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Polędwiczki faszerowane pieczarkami

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

### Kolacja:

Pikantna zupa gulaszowa lub Barszcz czerwony z pasztecikami

Kolekcja mięs grillowanych (szaszłyki ze schabu i warzyw grillowanych, karkówka z chrupiącą skórką, Cevapcici – bałkańskie pikantne mięsne roladki z grilla, fileciki kurczaka z grilla, ziemniaki pieczone z boczkiem, pikantny ryż z warzywami)

### Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica, kawa rozpuszczalna, kawa tradycyjna

Herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa) Dodatki: mleko, cukier, cytryny

Woda mineralna z cytryną i miętą

Pieczony sandacz z karmelizowaną marchewką (Danie, na które można zamienić jedno z głównych dań)

## Menu 150 zł

### Zupa:

Krem z borowików

### Dania główne: dania na półmiskach

Cielęcina w sosie borowikowym 100% (100 g/osoba)

Filet z łososia z grilla 100 % (100 g/osoba)

Steki z polędwicy z masłem czosnkowym i szpinakiem 100 % (100 g/osoba)

Filet z indyka na warzywach 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki, Surówki z marchewką i kapustą

Deser: Kolekcje mini deserów (3 mini desery - Creme brulle, Mus czekoladowy, Tiramisu)

### Przekąski zimne:

Zestawy sushi (futomaki i maki z łososiem, krewetkami, tuńczykiem z marynowaną rzepą, sałatą, avocado i papryką)

Tatar z polędwicy wołowej

Tatar z łososia z kaparami

Patery wędlin i serów

Sałatka sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Krewetki w winno-czosnkowej marynacie

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

### Kolacja:

Pikantna zupa gulaszowa lub Barszcz czerwony z pasztecikami

Kolekcja mięs grillowanych (Polędwica wołowa, polędwiczki wieprzowe, szaszłyki ze schabu i warzyw grillowanych, karkówka z chrupiącą skórą, Cevapcici – bałkańskie pikantne mięsne roladki z grilla, fileciki kurczaka z grilla, ziemniaki pieczone z boczkiem, Ryż szafranowy)

### Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica, kawa rozpuszczalna, kawa tradycyjna

Herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa) Dodatki: mleko, cukier, cytryny

Woda mineralna z cytryną i miętą

## Opcje dodatkowe:

Patery grillowanych owoców morza (krewetki w całości z grilla, małże mule z winno-śmietanowym dressingiem, małże zielone nowozelandzkie z winno – pomidorową marynatą, kalmary z grilla, ośmiorniczki z grilla, makaron ryżowy) **119 zł/patera**

Ciasta różne rodzaje **6 zł/100 g**

Tort okolicznościowy **7 zł/100 g**