

PRZYJĘCIA I URODZINY W PORTOFINO

Pomagamy zorganizować urodziny, imieniny, rocznicę czy przyjęcie ślubne. Restauracja Portofino zadba o to, żeby Państwa uroczystość była niezapomnianą chwilą, pełną wyjątkowych wspomnień.

Oferujemy:

taxi gratis na terenie Włocławka na powrót po imprezie

pokój hotelowy gratis

zaproszenia dla Gości gratis

bogate menu w kilku wariantach podlegające modyfikacji na życzenie

salę taneczną wyposażoną w kolorowe oświetlenie, lasery oraz kulę obrotową

klimatyzowaną salę

elegancką dekorację sali zgodnie z ustaleniami

profesjonalną obsługę kelnerską

bezpłatny strzeżony parking dla Gości

możliwość pakowania dań po imprezie

pomagamy w znalezieniu profesjonalnego DJ lub muzyków

Dodatkowo oferujemy możliwość zamówienia za dopłatą:

podświetlanej trzypiętrowej fontanny czekoladowej

efektownych grillowanych owoców morza wprowadzanych na salę
w kulminacyjnym momencie

pysznych mini deserków w kieliszkach i miseczkach

torty okolicznościowe



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 z marchewką i kapustą

Deser:

Lody z owocami

Przekąski zimne: dania na półmiskach

Sałatka jarzynowa w szynce

Pieczona karkówka ze śliwką

Sałatka śledziowa z jajkiem

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

Sałatka sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Kolacja:

Kolekcja mięs grillowanych (szaszłyki ze schabu i warzyw grillowanych, karkówka z chrupiącą skórą, pljeskavica – roladki faszerowane serem, 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 - Crème 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 sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Polędwiczki faszerowane pieczarkami

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

Kolacja:

Barszcz czerwony z pasztecikami

Kolekcja mięs grillowanych (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, 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 brokułów, krem z pomidorów lub rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

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

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

Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola 100 % (100 g/osoba)

Dewolaj w złocistej panierce 100 % (100 g/osoba)

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

Salatka sopska – салатка ze świeżych warzyw z serem feta

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 skórą, 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

Menu 140 zł

Kolekcja mini starterów:

Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem

Krewetka w winno-czosnkowej marynacie

Maki z tuńczykiem

Bruschetta z warzywami

Salatka z orzechami i suszonymi pomidorami

Zupa:

Domowy rosół z makaronem, Krem z pomidorów z grzanką serową lub Krem z borowików

Dania główne: dania na półmiskach

Cielęcina w sosie borowikowym (100 g/osoba)

Łosoś na zielonych szparagach (100 g/osoba)

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

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) (100 g/osoba)

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

Deser: Kolekcje mini deserów (5 mini deserów - Creme brulle, Mus czekoladowy, Tiramisu, Panna cotta, Sorbet)

Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica

Herbata seria T

Supreme Ceylon – czarna, Jade Butterfly Handmade white – biała, Earl Grey – aromatyzowana

Mandarin – aromatyzowana, Young Hyson – zielona, Jasmine flowers – zielona

Peppermint – mięta, Moroccan Mint – mięta

Woda z miętą i cytryną, soki owocowe

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**

Trzypiętrowa fontanna czekoladowa na podświetlanym podeście – owoce na patyczkach zatapiane są w płynnej czekoladzie, świetna zabawa dla dzieci i dorosłych
400 zł