

WESELA W PORTOFINO

Przyjęcia weselne w Portofino to szyk i elegancja. Gwarantujemy, że ten wyjątkowy dla Państwa dzień, będzie wspaniale zwieńczony szampańską zabawą w Portofino. Doskonale przygotowane sale, wyśmienita kuchnia, profesjonalna obsługa oraz ciepły, rodzinny klimat miejsca sprawią, że ten ważny dzień na długo pozostanie w pamięci Pary Młodej i wszystkich gości.

Oferujemy:

- › Apartament dla nowożeńców gratis ze śniadaniem wyposażony w sejf
- › Taksówki gratis na terenie Włocławka na powrót po weselu
- › Animatorkę dla dzieci gratis
- › bogate menu podlegające modyfikacji na życzenie
- › klimatyzowaną salę
- › Elegancką dekoracją Sali weselnej (w tym białe pokrowce na krzesła, stoły oraz biała kotara za stołem prezydialnym)
- › profesjonalną obsługę kelnerską
- › bezpłatny strzeżony parking dla Gości
- › możliwość pakowania dań po weselu
- › brak limitu długości trwania wesela

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
- › Tortu Tiramisu
- › Pomagamy w znalezieniu profesjonalnego DJ lub muzyków z organizacją odpowiedniego oświetlenia i nagłośnienia sali



Menu 170 zł

Podanie I:

- Rosół z makaronem
- Filet z kurczaka w aromatycznym sosie pieczarkowym 100 % (100 g/osoba)
- Delikatne polędwiczki wieprzowe w sosie szparagowym 100 % (100 g/osoba)
- Panierowany schab faszerowany szynką i serem 100 % (100 g/osoba)
- Kolekcja mięs grillowanych (szaszłyki ze schabu i warzyw grillowanych, karkówka z chrupiącą skórką,
- Pljeskavica– bałkańskie mięsne kotleciki z grilla, fileciki kurczaka z grilla, ziemniaki pieczone z boczkiem, pikantny ryż z warzywami) 100 % (100 g/osoba)
- Dewolaj w złocistej panierce 100 % (100 g/osoba)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem, Frytki
- Surówki różne rodzaje, Buraczki
- Lody z bitą śmietaną i owocami

Podanie II:

- Plastry pieczonej karkówki w sosie borowikowym 100 % (100 g/osoba)
- Schab z sosem bolognese zapiekany serem 100 % (100 g/osoba)
- Sałatka ze świeżych warzyw
- Warzywa gotowane
- Ziemniaki pieczone, kopytka

Podanie III:

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Filet z kurczaka z pomidorami 100 % (100 g/osoba)
- Ćevapcici- pikantne mięsne roladki z grilla 100 % (100 g/osoba)
- Ziemniaki pieczone, gotowane, Frytki

Podanie IV:

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

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
- Polędwiczkę faszerowaną pieczarkami
- Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem
- Fileciki z kurczaka ze szpinakiem
- Pieczona karkówka ze śliwką
- Roladki z szynki z sałatką warzywną
- Sałatka śledziowa z jajkiem
- Pieczywo własnego wypieku

Napoje (serwowane przez całą imprezę bez ograniczeń):

- Kawa z ekspresu 100% Arabica, kawa rozpuszczalna.
- 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**

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

Kolekcje mini deserów (Creme Brulee, Mus czekoladowy, Tiramisu) **15 zł/osoba**