

IMPREZY FIRMOWE W PORTOFINO

Restauracja Portofino to idealne rozwiązanie dla firm poszukujących komfortowego miejsca na organizację imprezy firmowej.

Oferujemy:

taxi gratis na terenie Włocławka na powrót po imprezie lub pokój hotelowy gratis

bogate menu z akcentami wigilijnymi w kilku wariantach podlegające modyfikacji na życzenie

klimatyzowaną salę

elegancką dekorację sali zgodnie z ustaleniami

profesjonalną obsługę kelnerską

bezpłatny strzeżony parking dla Gości

dania wegańskie, wegetariańskie i bezglutenowe na życzenie bez dodatkowych opłat

udostępniamy sprzęt do odtwarzania muzyki

możliwość pakowania dań po imprezie

Dodatkowo oferujemy możliwość zamówienia za dopłatą:

podświetlanej trzypiętrowej fontanny czekoladowej

efektownych grillowanych owoców morza wprowadzanych na salę
w kulminacyjnym momencie



Menu 120 zł (menu do 6 godzin)

Zupa:

Barszcz czerwony z pasztecikami

Dania główne: dania na półmiskach

Dewolaj z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami 100 % (100 g/osoba)

Smażony dorsz panierowany 100 % (100 g/osoba)

Konfitowane udko z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki

Surówki z marchewką i kapustą

Przekąski zimne: dania na półmiskach

Sałatka jarzynowa w szynce

Sałatka śledziowa

Galantynki z pstrąga

Pieczyno czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Ryba po grecku

Sałatka grecka

Pieczyno własnego wypieku, masło

Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica

Herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa)

Dodatki: mleko, cukier, cytryny,

Woda mineralna z cytryną i miętą

Menu 150 zł (menu do 8 godzin)

Zupa:

Barszcz czerwony z pasztecikami

Dania główne: dania na półmiskach

Dewolaj z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami 100 % (100 g/osoba)

Smażony dorsz panierowany 100 % (100 g/osoba)

Konfitowane udko z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki

Surówki z marchewką i kapustą

Przekąski zimne: dania na półmiskach

Sałatka jarzynowa w szynce

Sałatka śledziowa

Galantynki z pstrąga

Pieczyno czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Ryba po grecku

Sałatka grecka

Pieczyno własnego wypieku, masło

Kolacja:

Kolekcja mięs grillowanych (Karkówka grillowana Szaszłyki z kurczaka i warzyw, Pljeskavica – mięsne kotleciki faszerowane serem, Ziemniaki pieczone z boczkiem, Ryż z warzywami)

Krokiety z pieczarkami

Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica

Herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa)

Dodatki: mleko, cukier, cytryny,

Woda mineralna z cytryną i miętą

Menu 180 zł (menu do 8 godzin)

Zupa:

Barszcz czerwony z pasztecikami

Dania główne: dania na półmiskach*

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

Pierogi z kapustą i grzybami 100 % (100 g/osoba)

Pstrąg w sosie ziołowym 100 % (100 g/osoba)

Filet z kurczaka z pomidorami i mozzarellą 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki

Surówki z marchewką i kapustą

Deser:

Ciasta

Sernik

Jabłecznik

Przekąski zimne:

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami i cebulką

Śledź pod pierzynką

Patery wędlin i serów

Sałatka grecka

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Krokiety z pieczarkami

Pieczywo własnego wypieku, masło

Kolacja:

Roladki ze schabu z boczkiem

Smażony panierowany dorsz

Ziemniaki zapiekane z ziołami, Sałatka ze świeżych warzyw

Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica

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

Woda mineralna z cytryną i miętą

Menu 220 zł (menu do 10 godzin)

Zupa:

Barszcz czerwony z pasztecikami

Dania główne: dania na półmiskach

Karp smażony na maśle 100% (100 g/osoba)

Soczysta kaczka konfitowana z żurawiną 100 % (100 g/osoba)

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

Filety z dorady z borowikami 100 % (100 g/osoba)

Ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki,

Surówki z marchewką i kapustą, Sałatka ze świeżych warzyw

Deser

Ciasta

Sernik

Jabłecznik

Makowiec

Przekąski zimne:

Sałatka jarzynowa

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami i cebulką

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Karp w galarecie

Sałatka sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Sałatka śledziowa

Pieczywo własnego wypieku, masło

Kolacja:*

Zupa grzybowa

Filet z łososia ze szpinakiem

Wołowina duszona z warzywami

Ziemniaki zapiekane z ziołami, Sałatka z rukoli

Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica

Herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa)

Dodatki: mleko, cukier, cytryny

Woda mineralna z cytryną i miętą