

IMPREZY W PORTOFINO

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

Oferujemy:

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

bogate menu w kilku wariantach podlegające modyfikacji na życzenie

klimatyzowaną salę

elegancką dekorację sali zgodnie z ustaleniami (w cenie pokrowce na krzesła białe lub czarne, obrusy białe lub czarne, serwetki w różnych kolorach)

profesjonalną obsługę kelnerską

bezpłatny strzeżony parking dla Gości

możliwość pakowania dań po imprezie

dania wegańskie, wegetariańskie i bezglutenowe na życzenie bez dodatkowych opłat

udostępniamy sprzęt do odtwarzania muzyki

dzieci do 8 lat 50 %, dzieci do 2 lat gratis

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:

Domowy rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

Dewolaj z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

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

Mięsne roladki faszerowane warzywami w sosie pomidorowym 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

Pieczona karkówka ze śliwką

Paszteciki z pieczarkami

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Mini tortilla z kurczakiem

Sałatka grecka

Pieczywo 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:

Domowy rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

Dewolaj z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

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

Mięsne roladki faszerowane warzywami w sosie pomidorowym 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

Pieczona karkówka ze śliwką

Paszteciki z pieczarkami

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Mini tortilla z kurczakiem

Sałatka grecka

Pieczywo 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)

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:

Domowy rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach*

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

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

Karkówka z grilla na warzywach grillowanych 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:

Kolekcje mini deserów

Creme brulee

Mus czekoladowy

Mini bezy z owocami

Przekąski zimne:

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami i cebulką

Sałatka z kurczakiem

Patery wędlin i serów

Sałatka grecka

Pieczycwo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Paszteciki z pieczarkami

Pieczycwo własnego wypieku, masło

Kolacja:

Roladki ze schabu z boczkiem

Filet z indyka w sosie borowikowym

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

*Filet z pstrąga w sosie ziołowym (Danie, na które można zamienić jedno z głównych dań)

Menu 220 zł (menu do 10 godzin)

Zupa:

Krem z pomidorów lub rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

Karkówka pieczona w sosie borowikowym 100% (100 g/osoba)

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

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

Filety z dorady na zielonych szparagach 100 % (100 g/osoba)

Ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki,

Surówki z marchewką i kapustą, Sałatka ze świeżych warzyw

Kolekcje mini deserów

Creme brulee

Mus czekoladowy

Tiramisu

Przekąski zimne:

Zestawy sushi

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami i cebulką

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Mini wrapy z warzywami i kurczakiem

Sałatka sopska– sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Sałatka a la cezarski z kurczakiem

Pieczywo własnego wypieku, masło

Kolacja:*

Barszcz czerwony z pasztecikami

Panierowany schab faszerowany szynką i serem z sosem pieczarkowym

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

*Dorsz z ziołową gremolatą (Danie, na które można zamienić jedno z dań)

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) **189 zł/patera**

Tort okolicznościowy **17 zł/100 g**

Trzypiętrowa fontanna czekoladowa na podświetlanym podeście – owoce na patyczkach zatopiane są w płynnej czekoladzie, świetna zabawa dla dzieci i dorosłych **600 zł**

Lody z owocami **12 zł/osoba**