

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 (szczegółowe warunki na końcu oferty)

bogate menu w kilku wariantach podlegające modyfikacji na życzenie

klimatyzowaną/ogrzewaną 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

możliwość udostępnienia kontaktów do Dj, usług fotobudki, usług foto itd.

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:

Kolekcje mini deserów

efektownych grillowanych owoców morza wprowadzanych na salę w kulminacyjnym momencie



Menu 120 zł (menu do 6 godzin, impreza maksymalnie do 23.00)

Zupa:

Domowy rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

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

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

Mięsne roladki faszerowane warzywami w sosie pomidorowym 100 % (100 g/osoba)

Roladki z kurczakiem ze szpinakiem w sosie pieczarkowym 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki

Surówki z marchewką i kapustą, Buraczki

Przekąski zimne: dania na półmiskach

Sałatka jarzynowa w szynce

Ryba po grecku

Paszteciki z pieczarkami

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Tartaletki z serem i warzywami

Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem

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 170 zł (menu do 8 godzin)

Zupa:

Domowy rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

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

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

Mięsne roladki faszerowane warzywami w sosie pomidorowym 100 % (100 g/osoba)

Roladki z kurczakiem ze szpinakiem w sosie pieczarkowym 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki

Surówki z marchewką i kapustą, Buraczki

Przekąski zimne: dania na półmiskach

Sałatka jarzynowa w szynce

Ryba po grecku

Paszteciki z pieczarkami

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Tartaletki z serem i warzywami

Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem

Pieczywo własnego wypieku, masło

Kolacja:

Pulpeciki w sosie koperkowym, Puree ziemniaczane

Makaron penne z kurczakiem i serem

Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica

Herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa)

Dodatki: mleko, cukier, cytryny,

Woda mineralna z cytryną i miętą

Menu 200 zł (menu do 8 godzin)

Zupa:

Domowy rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach*

Dewolaj z kurczaka 100% (100 g/osoba)

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

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

Roladki wołowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki

Surówki z marchewką i kapustą, Buraczki

Przekąski zimne:

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami i cebulką, żółtko jaja

Mini kanapki bankietowe z kurczakiem, szynką i warzywami

Wrapy z kurczakiem

Salatka caprese z mozzarellą i pomidorkami

Pieczyczo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Paszteciki z mięsnym farszem

Pieczyczo własnego wypieku, masło

Kolacja:

Barszcz czerwony z uszkami

Roladki ze schabu z boczkiem

Filet z kurczaka w sosie kurkowym

Ziemniaki zapiekane z ziołami

Napoje :

Kawa z ekspresu 100% Arabica

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

Woda mineralna z cytryną i miętą

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

Menu 250 zł (menu do 10 godzin)

Zupa:

Krem z pomidorów lub rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

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

Dewolaj z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

Roladki z indyka w sosie borowikowym 100% (100 g/osoba)

Filety z dorady ze szpinakiem 100 % (100 g/osoba)

Ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki,

Surówki z marchewką i kapustą, Sałatka ze świeżych warzyw, Buraczki

Kolekcje mini deserów

Mini bezy z owocami

Mus czekoladowy

Tiramisu

Przekąski zimne:

Zestawy sushi (z łososiem, tuńczykiem, węgorzem, warzywami)

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami i cebulką

Tatar z łososia z oliwkami i kaparami

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Mini wrapy z warzywami i kurczakiem

Sałatka sopska– sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Pieczywo własnego wypieku, masło

Kolacja:*

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Panierowany schab faszerowany szynką i serem z sosem pieczarkowym

Filet z kurczaka z pomidorami i mozzarellą

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

*Łosoś na zielonych szparagach (Danie, na które można zamienić jedno z dań)

Opcje dodatkowe:

1. Alkohol - W czasie imprezy na życzenie jest możliwość zamawiania alkoholu z naszego w pełni wyposażonego baru.

Ceny podstawowego alkoholu na imprezy (dodatkowe alkohole do wyceny)

Wódka 0,5 l od 60 zł/0,5 l (wódka stock)

Wina bankietowe od 50 zł (osobna karta win bankietowych)

Piwo od 12 zł/0,5 l

Oplata serwisowa związana z wniesieniem własnego alkoholu (wynajem szkła, serwis) 10 zł/osoba pełnoletnia

2. Napoje bezalkoholowe (soki, napoje gazowane)

Opcja 1: zakupu na sztuki 1l soku pomarańcza, jabłko 15 zł, 1 butelka 0,85 l coca cola, sprite 15 zł

Opcja 2: wykupienia open bar 25 z/osoba (serwujemy sok pomarańczowy, jabłkowy, coca cola, sprite bez ograniczeń)

Oplata serwisowa związana z wniesieniem własnych napojów (wynajem szkła, serwis) 5 zł/osoba

3. Osoby na diecie wegańskiej/wegetariańskiej

Możliwość zamówienia indywidualnego menu dla osób na diecie wegańskiej lub wegetariańskiej (lista dań na osobnej karcie)

4. Menu dla dzieci

Możliwość zamówienia dodatkowych dań dla dzieci

- fileciki z kurczaka w cieście z frytkami

- pizza różne rodzaje

5. Pakowanie dań po imprezie

Możliwość pakowania dań po imprezie w nasze opakowania. Za opakowania pobieramy opłatę SUP (obowiązkowa opłata za opakowania jednorazowe w związku z przepisami UE dotyczącymi recyklingu)

6. Przedłużenie imprezy

Możliwość przedłużenia imprezy najpóźniej 7 dni przed terminem imprezy.

Dodatkowy koszt za godzinę 300 zł.

7. Opcje dodatkowo płatne

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) **149 zł/patera**

Kolekcje mini deserów (tiramisu, mus czekoladowy, bezy z owocami) **20 zł**

Lody z owocami **12 zł/osoba**

Warunki oferty taxi gratis lub pokój hotelowy gratis.

1. Oferta funkcjonuje wymiennie. Rodzaj bonusu należy wybrać najpóźniej 7 dni przed imprezą. Dotyczy imprezy minimum 16 osób pełnopłatnych.
2. Oferta taxi gratis
 - a. Kursy realizowane w ramach umowy z korporacją Kujawiak
 - b. Ilość kursów według wzoru ilość pełnopłatnych osób na imprezie x 0,75 / 4 miejsca w taksówce
 - c. Kursy tylko w granicach miasta Włocławek
 - d. Kursy zamawiane tylko u obsługi Portofino
 - e. Kursy mogą być realizowane z lub do Portofino tylko w dniu imprezy
3. Oferta pokój hotelowy gratis
 - a. Jedna doba hotelowa w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem w Hotelu Portofino
 - b. Doba hotelowa bezpośrednio przed lub bezpośrednio po imprezie

Możliwość realizacji usługi uzależniona od dostępności