

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
(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 140 zł (menu do 6 godzin, impreza maksymalnie do 22.00)

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

Salatka jarzynowa w szynce

Ryba po grecku

Paszteciki z pieczarkami

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Tartaletki z serem i warzywami

Salatka 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 190 zł (menu do 8 godzin, impreza maksymalnie do 2.00)

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

Salatka jarzynowa w szynce

Ryba po grecku

Paszteciki z pieczarkami

Pieczyno czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Tartaletki z serem i warzywami

Salatka ryżowa z kurczakiem i ananasem

Pieczyno 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 220 zł (menu do 8 godzin, impreza maksymalnie do 3.00)

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

Pieczyno czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Paszteciki z mięsnym farszem

Pieczyno 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 280 zł (menu do 8 godzin, impreza maksymalnie do 4.00)

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

Pieczyno czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Mini wrapy z warzywami i kurczakiem

Sałatka sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Pieczyno 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)

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
 - c. Możliwość realizacji usługi uzależniona od dostępności pokoi hotelowych