



— UROCZYSTOŚĆ — I KOMUNIA ŚWIĘTA



OFERTA NA ROK 2023

CELEBRUJ WSPOLNE CHWILE RAZEM Z NAMI

PORT tu się bywa na przyjęciach..

Jeśli szukasz idealnego miejsca na uroczystość, taką jak urodziny, komunię, chrzciny, rocznice czy obiad weselny to jesteśmy gotowi uczynić ten moment niezapomnianym.

Zapraszamy Cię do naszej restauracji, aby celebrować ważne chwile w wyjątkowym stylu. Skontaktuj się z nami, aby omówić szczegóły i zarezerwować miejsce na Twoją uroczystość. Gwarantujemy, że Twój wieczór będzie pełen niezapomnianych smaków, wspaniałej atmosfery i doskonałej obsługi.

Załączone menu jest jedynie przykładem. Jesteśmy elastyczni i otwarci na indywidualne potrzeby naszych Gości. Jeśli masz specjalne życzenia dotyczące menu, dekoracji lub innych szczegółów, z przyjemnością je uwzględnimy. Naszym celem jest sprawienie, aby każda uroczystość była wyjątkowa i niepowtarzalna.

Jesteśmy do Państwa dyspozycji.
Łukasz Wawrzynowski - 697 012 222
restauracja@port-sopot.pl



OFERTA BOSMAŃSKA

159 PLN/os.

ZUPA

1 pozycja do wyboru

ROSÓŁ z makaronem, marchewką i pietruszką

KREM Z POMIDORÓW z mozzarellą i pesto bazyliowym

KREM Z BIAŁYCH WARZYW cukinia w tempurze,
oliwa szczypiorkowa



DANIE GŁÓWNE

2 pozycje do wyboru

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie kurkowym

UDO Z KACZKI w sosie śliwkowym, pieczone jabłko

DORSZ w sosie korniszonowym

DODATKI

4 pozycje do wyboru

SKROBIOWE

Placki ziemniaczane w sosie grzybowym

Ziemniaki opiekane

Frytki stekowe

Kluski maślane

Gratin ziemniaczany

WARZYNNE

Gratin warzywny

Warzywa grillowane w sosie teryaki

Brukselka w sosie śmietanowym

Salatka winegret

DESER

1 pozycja do wyboru

MALINOWA POEZJA

Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH I BITĄ ŚMIETANĄ



NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

OFERTA ADMIRALSKA

209 PLN/os.

ZUPA

1 pozycja do wyboru

ROSÓŁ z makaronem, marchewką i pietruszką

KREM Z POMIDORÓW z mozzarellą i pesto bazyliowym

KREM Z BIAŁYCH WARZYW cukinia w tempurze,
oliwa szczypiorkowa

DANIE GŁÓWNE

3 pozycje do wyboru

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie kurkowym

UDO Z KACZKI w sosie śliwkowym, pieczone jabłko

SANDACZ w sosie maślano-ziółowym

DORSZ w sosie korniszonowym

ŁOSOŚ na potrawce z pora ze śmietanką

ZRAZY WOŁOWE w sosie pieczeniowym,
faszerowane ogórkiem i cebulą



DODATKI

6 pozycji do wyboru

SKROBIOWE

Placki ziemniaczane w sosie grzybowym

Ziemniaki opiekane

Frytki stekowe

Kluski maślane

Gratin ziemniaczany

WARZYNNE

Gratin warzywny

Warzywa grillowane w sosie teryaki

Brukselka w sosie śmietanowym

Salatka winegret

DESER

1 pozycja do wyboru

MALINOWA POEZJA

Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH I BITĄ ŚMIETANĄ

MASCARPONE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I TRUSKAWKAMI

BEZA Z MASCARPONE I OWOCAMI



NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

KOLACJA

59 PLN/os.

NA ZIMNO

półmiski

TATAR WOŁOWY
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
BRUSCHETTA Z KREWETKAMI
SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
PIECZYWO I MASŁO

DANIA DODATKOWE DO KOLACJI

półmiski

DESKA MIĘS PIECZONYCH 1KG - 300PLN
DESKA SERÓW 1KG - 400PLN
PLATER OWOCÓW MORZA 1KG - 500PLN
STREFA TAPAS - 39PLN/os.

quesadilla z kurczakiem, tartaletka z szynką parmeńską, warzywa grillowane w oliwie, szpinak na gorąco, caprese, marynowane i panierowane oliwki zielone, tapenada z oliwek czarnych, hummus, pesto bazyliowe i pomidorowe, pieczywo

ATRAKCJA KULINARNA

85zł/szt. sugerowane dla 2-4 osób

DORADA zapiekana z tymiankiem w soli morskiej i serwowana w płomieniach przy gościach



PRZYSTAWKA

do wyboru

SERWOWANA PRZED ZUPĄ

1 pozycja do wyboru

ROSTBEF z sosem rémoulade - 32PLN/os.
prażona cebula, Grana Padano, grzanka czosnkowa
TATAR Z TUŃCZYKA - 49PLN/os.
oliwa sezamowa, sałatka z wakame, ogórek, awokado, krem balsamico, grzanka czosnkowa
CARPACCIO WOŁOWE - 39PLN/os.
pomidorki cherry, kapary, rukola, oliwa z rukoli, Grana Padano, grzanka czosnkowa
BAKŁAŻAN - 26PLN/os.
panierowany z pomidorem, kolendra, feta, sos słodko-kwaśny



DANIE GŁÓWNE WEGE

DLA VEGETARIAN

1 pozycja do wyboru

SAŁATKA Z BURAKIEM - 32PLN

ser gorgonzola, gruszka, mix sałat, ogórek, sos winegret, Grana Padano, grzanka czosnkowa

MAKARON AGLIO E OLIO - 39PLN

makaron własnej produkcji, oliwa, pietruszka, czosnek, Grana Padano

OFERTA DLA DZIECI

Sugerowane do lat 10
59 PLN / dz.

ZUPA

1 pozycja do wyboru

ROSÓŁ z makaronem i marchewką

POMIDOROWA z makaronem i słodką śmietanką

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

MINI DORSZ frytki, surówka z marchewki, sos koktajlowy

MINI KURCZAK frytki, mizeria na słodko, ketchup

DESER

LODY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

KOLACJA

+20PLN/dz.

NALEŚNIKI Z BANANEM I NUTELLĄ

PRYSTAWKA

+15PLN/dz.

PIZZERINKA (ser, szynka)

NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ



PAKIETY

PAKIET NAPOJÓW

39PLN/os. do 4 godzin, kolejna godzina 10PLN/os.

SOKI (Jabłko, Pomarańcz, Grejpfrut, Porzeczka)

GAZOWANE (Pepsi, Mirinda, 7UP)

KAWA/HERBATA W BUFECIE

PAKIET ALKOHOLI

99PLN/os. do 4 godzin, kolejna godzina 30PLN/os.

WINO Chardonnay/Cabernet Sauvignon

PIWO Tyskie

WÓDKA Pan Tadeusz

WHISKY Ballantine's



NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE

według zużycia

SOKI 1L (Jabłko, Pomarańcz, Grejpfrut, Porzeczka) - **18PLN**

WODA CISOWIANKA 0,7L GAZOWANA/NIEGAZOWANA - **14PLN**

GAZOWANE 0,85L (Pepsi, Mirinda, 7UP) - **18PLN**

KAWA/HERBATA W BUFECIE - **10PLN**

LEMONIADA 1L KLASYCZNA/TRUSKAWKOWA - **28PLN**

ALKOHOLE

według zużycia

WINO 0,75L Chardonnay/Cabernet Sauvignon - **80PLN**

PIWO 0,5L Regionalne Bytów - **15PLN**

WÓDKA 0,7L Pan Tadeusz - **120PLN**

WHISKY 0,7L Ballantine's - **140PLN**

PROSECCO 0,75L - **90PLN**

WINO MUSUJĄCE 0,75L - **80PLN**



DODATKOWO

TOP



FONTANNA CZEKOLADOWA

z owocami

14PLN/os.



TORT

do wyboru różne smaki i wyserwowanie

16PLN/os.



SŁODKA STREFA

Eklerki z budyniem, Beza z owocami,
Sernik San Sebastian, Krem Ferrero Roche,
Mascarpone z truskawkami,
Muffinki czekoladowe

29PLN/os.



OWOCE

winogrona, ananas, melon, truskawki

10PLN/os.



DEKORACJA KWIATOWA LUB BALONOWA

przystrojenie stołów i sali

cena do uzgodnienia



PLAN SALI

rozmieszczenie gości, winietki, menu w stole

8PLN/os.

INNE OPŁATY



WYSERWOWANIE TORTU WŁASNEGO

fontanna tortowa

10PLN/os.



SERWIS 10%

dla grup powyżej 5 osób doliczany jest serwis

10%



OPŁATA KORKOWA

napoje i alkohole własne

25zł/os. (nie mniej niż 500zł)



UROCZYSTE NAKRYCIE

biały obrus, bankietówki, bieżnik, serwetki

10zł/os.



ATRAKCJA WIECZORU

pokaz iluzjonisty, muzyka na żywo,
degustacja wina, pokaz taneczny, animacje dla dzieci

od 500zł - cena do uzgodnienia



NOCLEG DLA GOŚCI

na miejscu posiadamy dostępne pokoje z ofertą
śniadaniową w atrakcyjnej cenie dla naszych Gości

cena do uzgodnienia

O NAS

Znajdujemy się w centrum Sopotu w kompleksie Dworca Głównego.

Posiadamy 3 sale restauracyjne, które pomieszczą do 120 osób z dostępem do tarasu oraz lobby bar.

Na miejscu dostępny parking podziemny z windą bezpośrednio do restauracji w cenie 5zł/h.

Załączone menu jest jedynie przykładem. Jesteśmy elastyczni i otwarci na indywidualne potrzeby naszych Gości. Jeśli masz specjalne życzenia dotyczące menu, dekoracji lub innych szczegółów, z przyjemnością je uwzględnimy. Naszym celem jest sprawienie, aby każda uroczystość była dopasowana do okoliczności.

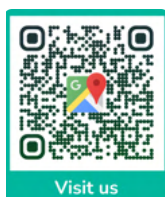
Skontaktuj się z nami, aby omówić szczegóły i zarezerwować miejsce na Twoją uroczystość.

Jesteśmy do Państwa dyspozycji.
Łukasz Wawrzynowski - 697 012 222
restauracja@port-sopot.pl

PORT tu się bywa na uroczystościach..

RESTAURACJA PORT SOPOT

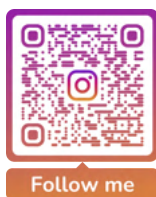
Znajdujemy się w HOTELU MOLO
ul. Podjazd 6



Visit us



Like us



Follow me

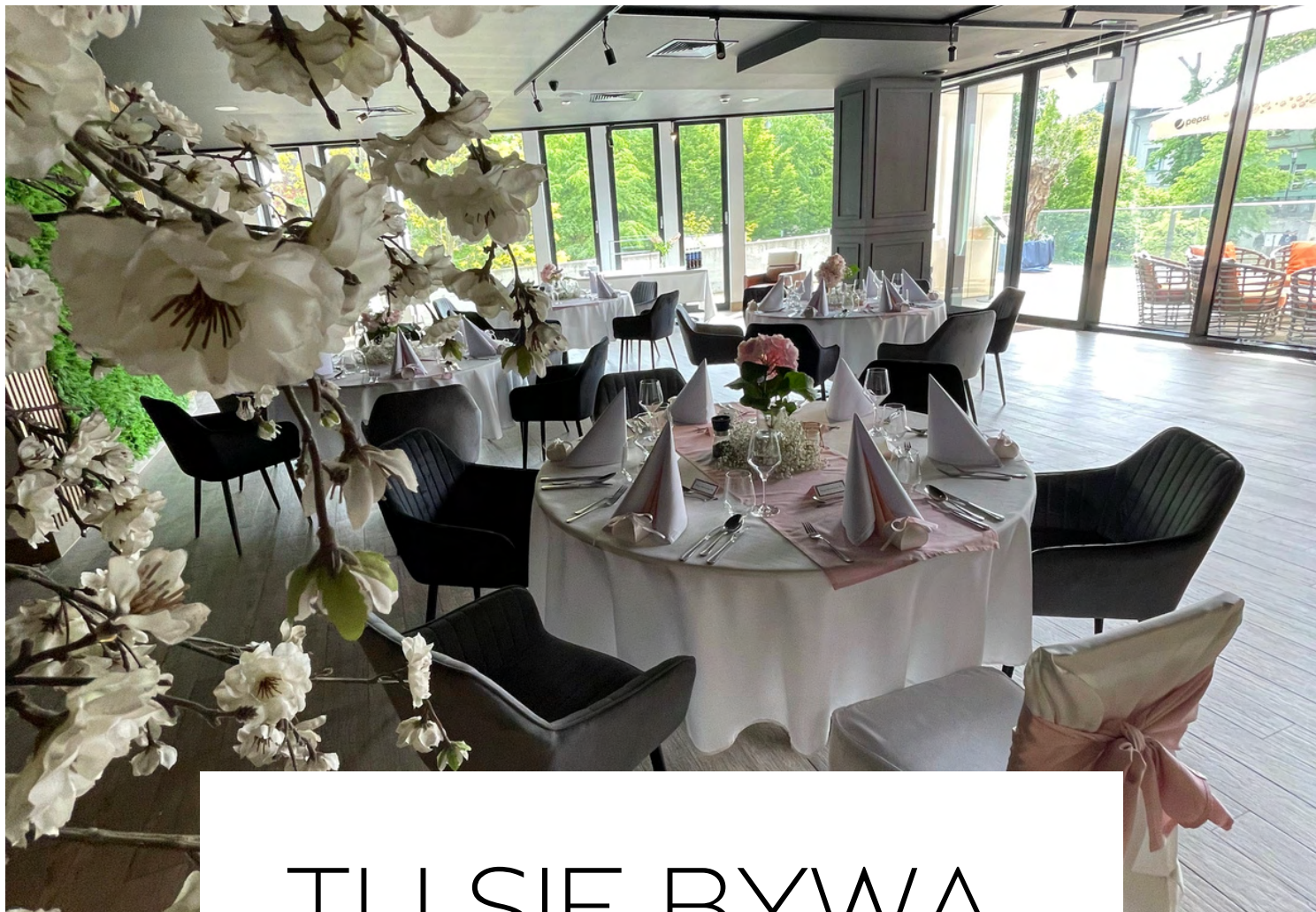
OFERTA NA ROK 2023

Cena na rok 2024 może się zmienić.

Ze względu na rosnące ceny za energię elektryczną, paliwo gazowe i wynagrodzenia.

Cena może wzrosnąć nawet o 20%.





TU SIĘ BYWA..

NA UROCZYSTOŚCIACH

