



KONFERENCJE



OFERTA NA ROK 2023

SPOTKANIA BIZNESOWE

PORT tu się bywa na eventach..

Pobyt służbowy, konferencja
lub szkolenie?

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy
oferty na wzbogacenie konferencji w
przerwy kawowe, fingerfood, lunch oraz
kolacje w formie bufetu.

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą
restauracji Port Sopot, aby ważne
spotkania biznesowe przebiegały w miłej
atmosferze i wyjątkowym stylu.

Skontaktuj się z nami, aby omówić
szczegóły i zarezerwować naszą ofertę.
Gwarantujemy, że nasza kawa poprawi
Twój dzień, a przygotowane przekąski
zapewnią energię do ważnych rozmów.

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



PRZERWY KAWOWE

MARYNARSKA

Kawa serwowana z ekspresu
Herbaty smakowe
Woda niegazowana
Ciastka kruche



JEDNORAZOWA
PODWÓJNA
(dodatkowe uzupełnienie)

29 PLN/os.
44 PLN/os.

KAPITAŃSKA

Kawa serwowana z ekspresu
Herbaty smakowe
Woda niegazowana
Soki
Owoce
Mini desery
(krem fraiser, krem ferrero roche, panna cotta z musem owocowym)



JEDNORAZOWA
PODWÓJNA
(dodatkowe uzupełnienie)

44 PLN/os.
64 PLN/os.

ADMIRALSKA

Kawa serwowana z ekspresu
Herbaty smakowe
Woda niegazowana i gazowana
Soki
Owoce
Mini desery
(krem fraiser, krem ferrero roche, panna cotta z musem owocowym)
Finger food
(mini kanapki z hummusem, salami, camembert, pesto pomidorowym)



JEDNORAZOWA
PODWÓJNA
(dodatkowe uzupełnienie)

59 PLN/os.
89 PLN/os.

DODATKOWO

DO PRZERWY KAWOWEJ

ŚNIADANIA

BUFET 69 PLN/os.

7:00 - 11:00

A'LA CARTE 35 PLN/os.

8:00 - 13:00



DESKI

DESKA SERÓW 39 PLN/szt.

REGIONALNYCH

(sugerowane dla 2-3 osób)

DESKA WĘDLIN 39 PLN/szt.

REGIONALNYCH

(sugerowane dla 2-3 osób)



DESERY

CROISSANT 10 PLN/szt.

z sosem malinowym

GRANOLA FIT 15 PLN/szt.

z jogurtem i żurawiną

GRANOLA TOP 19 PLN/szt.

z jogurtem, owocami, chia, mus mango



FINGER FOOD

MINI KANAPKA 5 PLN/szt.

z hummusem, selerem naciowym i rzodkiewką

MINI KANAPKA 7 PLN/szt.

z chorizo

MINI KANAPKA 5 PLN/szt.

z pesto pomidorowym

MINI KANAPKA 7 PLN/szt.

z serkiem Philadelphia i wędzonym łososiem



BUFET KOKTAJLI

1-razowy po 200 ml/os. do wyboru:

LEMONIADA/MILKSHAKE

SMOOTHIE/SOKI WYCISKANE

1 RODZAJ 12 PLN/os.

2 RODZAJE 20 PLN/os.

3 RODZAJE 30 PLN/os.

4 RODZAJE 40 PLN/os.



LUNCH I

ZUPA

1 pozycja serwowana do wyboru przed rezerwacją

POMIDOROWA z makaronem i słodką śmietanką

ROSÓŁ z makaronem, marchewką i pietruszką



DANIE GŁÓWNE

1 pozycja serwowana do wyboru przed rezerwacją

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE sos śmietanowo-grzybowy, ziemniaki potatki, sałatka winegret

KURCZAK GRILLOWANY gratin ziemniaczany, puree z zielonego groszku, oliwa z rukoli, sos holenderski, sałatka winegret

DORSZ w sosie korniszonowym, placki ziemniaczane, sałatka winegret

NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

59 PLN/os.

bez zupy 44 PLN/os.

DESER

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA LUNCHU O DESER I KAWĘ

BEZA PAVLOVA z mascarpone i owocami

lub

SERNIK z białą czekoladą i konfiturą owocową

KAWA LUB HERBATA

20 PLN/os.



LUNCH II

ZUPA

1 pozycja serwowana do wyboru przed rezerwacją

KREM Z POMIDORÓW z mozzarellą i pesto bazylowym

KREM Z BIAŁYCH WARZYW z cukinią w tempurze i oliwą szczypiorkową



DANIE GŁÓWNE

1 pozycja serwowana do wyboru przed rezerwacją

KONFITOWANE UDO Z KACZKI sos śliwkowy, gratin ziemniaczany, sałatka winegret

SANDACZ w sosie maślano-ziołowym, puree z dyni, frytki z batatów, sałatka winegret

NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

79 PLN/os.
bez zupy 64 PLN/os.

DESER

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA LUNCHU O DESER I KAWĘ

BEZA PAVLOVA z mascarpone i owocami

lub

SERNIK z białą czekoladą i konfiturą owocową

KAWA LUB HERBATA

20 PLN/os.



KOLACJA I BUFET

ZUPA

serwowana w formie bufetu

KREM ZIEMNIACZANY z grzankami

ROSÓŁ z makaronem

DANIE GŁÓWNE

serwowane w formie bufetu

KARKÓWKA WIEPRZOWA w sosie demi-glace

MINTAJ w beszamelu cytrynowym

CUKINIA faszerowana warzywami



DODATKI

serwowane w formie bufetu

ZIEMNIAKI POTATKI

KASZA GRYCZANA

BURACZKI na ciepło

SAŁATKA WINEGRET



NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

89 PLN/os.

BUFET SŁODKI

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA KOLACJI O DESER

EKLERKI z musem śmietankowym

PTYSIE z musem orzechowym

MUFFINKI czekoladowe

14 PLN/os.



KOLACJA II

BUFET

ZUPA

serwowana w formie bufetu

RYBNA z grzybami mun

POMIDOROWA z makaronem

DANIE GŁÓWNE

serwowane w formie bufetu

ZRAZY WIEPRZOWE w sosie demi-glace

PIERŚ Z KURCZAKA na szpinaku z serem pleśniowym

SANDACZ w sosie złotowo maślanym

CUKINIA faszerowana warzywami



DODATKI

serwowane w formie bufetu

ZIEMNIAKI POTATKI

FRYTKI STEKOWE

WARZYWA GRILLOWANE w sosie teriyaki

SAŁATKA WINEGRET



NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

129 PLN/os.

BUFET SŁODKI

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA KOLACJI O DESER

EKLERKI z musem śmietankowym

PTYSIE z musem orzechowym

MUFFINKI czekoladowe

14 PLN/os.

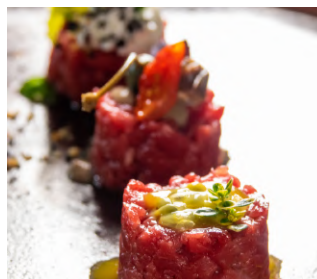


ZIMNA PŁYTA

DO KOLACJI W FORMIE BUFETU

59 PLN/os.

TATAR WOŁOWY
ŚLEDZIE W ŚMIETANIE
BRUSCHETTA Z KREWETKAMI
CHLEB RAZOWY Z PASTĄ MAKRELOWĄ
SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
SAŁATKA Z GRUSZKĄ I ORZECHAMI
PIECZYWO I MASŁO



WEGE

ZUPA

1 pozycja serwowana

KREM Z BIAŁYCH WARZYW z cukinią w tempurze
i oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja serwowana do wyboru

SAŁATKA Z BURAKIEM ser gorgonzola, gruszka,
mix sałat, ogórek, sos winegret, Grana Badano,
grzanka czosnkowa

MAKARON AGLIO E OLIO makaron tagliatelle,
chilli, pietruszka, czosnek, Grana Padano



NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

59 PLN/os.

bez zupy 44 PLN/os.

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 - **14PLN**

WÓDKA 0,7L Pan Tadeusz - **120PLN**

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

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



DODATKOWO

TOP



FONTANNA CZEKOLADOWA

z owocami

14PLN/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



OWOCE

winogrona, ananas, melon, truskawki

10PLN/os.



DEKORACJA KWIATOWA

przystrojenie stołów i sali

cena do uzgodnienia



PLAN SALI

rozmieszczenie gości, winietki, menu w stole

8PLN/os.

INNE OPŁATY

SERWIS 10%

przygotowanie sali i obsługa

10% do całego rachunku



OPŁATA KORKOWA

napoje i alkohole własne

25zł/os. (nie mniej niż 500zł)



UROCZYSTE NAKRYCIE

biały obrus, bankietówki, bieżnik, serwetki

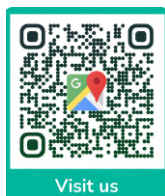
10zł/os.



OFERTA OBOWIĄZUJE DLA GRUP POWYŻEJ 10 OSÓB

RESTAURACJA PORT SOPOT

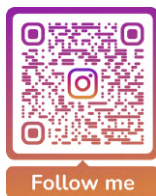
Znajdujemy się w HOTELU MOLO
ul. Podjazd 6



Visit us



Like us



Follow me

OFERTA NA ROK 2023

Cena na rok 2024 może się zmienić.





TU SIĘ BYWA..
NA KONFERENCJACH

