



# — UROCZYSTOŚĆ — I KOMUNIA ŚWIĘTA



OFERTA NA ROK 2025

---

# 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

179 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 jabtko

**HALIBUT** w zielonej salsie verde

**PIERŚ Z KURCZAKA** w sosie holenderskim

**KLASYCZNY DE VOLAILLE** z masłem i koperkiem

**ZRAZY WOŁOWE** w sosie demi-glace,  
faszerowane ogórkiem i cebulą

## DODATKI

4 pozycje do wyboru

### SKROBIOWE

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Frytki stekowe

Kluski maślane

Gratin ziemniaczany

### WARZYWNE

Gratin warzywny

Warzywa grillowane w sosie teryjaki

Brukselka w sosie śmietanowym

Sałatka winegret

Coleślaw własnej produkcji

## DESER

1 pozycja do wyboru

### MALINOWA POEZJA

Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH I BITĄ ŚMIETANĄ

SERNIK Z MUSEM OWOCOWYM

BEZA PAVLOVA Z OWOCAMI

TIRAMISU



## NAPOJE

bez limitu

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ  
SOKI

KAWA/HERBATA W BUFECIE

---

# 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 jabtko

**HALIBUT** w zielonej salsie verde

**PIERŚ Z KURCZAKA** w sosie holenderskim

**KLASYCZNY DE VOLAILLE** z masłem i koperkiem

**ZRAZY WOŁOWE** w sosie demi-glace,  
faszerowane ogórkiem i cebulą



## DODATKI

6 pozycji do wyboru

### SKROBIOWE

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Frytki stekowe

Kluski maślane

Gratin ziemniaczany

### WARZYWNE

Gratin warzywny

Warzywa grillowane w sosie teryaki

Brukselka w sosie śmietanowym

Sałatka winegret

Coleślaw własnej produkcji

## 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

TIRAMISU

## NAPOJE

bez limitu

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ  
SOKI

KAWA/HERBATA W BUFECIE



---

# KOLACJA

59 PLN/os.

## NA ZIMNO

półmiski

TATAR WOŁOWY  
CARPACCIO Z BURAKA, MASCARPONE  
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE  
BRUSCHETTA Z KREWETKAMI  
SAŁATKA GRECKA  
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM  
PIECZYWO I MASŁO



## STREFA PRZEKĄSEK - 39PLN/os. - w formie bufetu

quesadilla z kurczakiem, tartaleтка z szynką parmeńską, vol au vent z łososiem, warzywa grillowane w oliwie, profiterole z puszystym serkiem i salami, caprese, panierowane oliwki zielone, tapenada z oliwek czarnych, hummus, pesto bazyliowe i pomidorowe, pieczywo

## DANIA DODATKOWE DO KOLACJI

półmiski

DESKA MIĘS PIECZONYCH 1KG - 300PLN  
DESKA SERÓW 1KG - 400PLN  
PLATER OWOCÓW MORZA 1KG - 500PLN

## ATRAKCJA KULINARNA

105zł/szt. sugerowane dla 3-4 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* - 24PLN/os.  
prażona cebula, Grana Padano, grzanka czosnkowa  
TATAR Z TUŃCZYKA - 35PLN/os.  
oliwa sezamowa, sałatka z wakame, ogórek, awokado, krem balsamico, grzanka czosnkowa  
CARPACCIO WOŁOWE - 35PLN/os.  
pomidorki cherry, kapary, rukola, oliwa z rukoli, Grana Padano, grzanka czosnkowa  
BAKŁAŻAN - 19PLN/os.  
panierowany z pomidorem, kolendra, feta, sos słodko-kwaśny



---

# DANIE GŁÓWNE WEGE

## DLA WEGETARIAN

1 pozycja do wyboru

### SAŁATKA Z BURAKIEM - 32PLN

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

### MAKARON AGLIO E OLIO - 35PLN

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

### CUKINIA FASZEROWANA KASZĄ JAGLANĄ Z WARZYWAMI - 39PLN

cebula, papryczka chilli, papryka, pomidory, oliwa szczypiorkowa

---

# OFERTA DLA DZIECI

Sugerowane do lat 10  
69 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**



---

# NAPOJE I ALKOHOLE

## NAPOJE

według zużycia

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

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

## ALKOHOLE

według zużycia

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

**PIWO 0,5L** Tyskie 0,5L - **12PLN**

**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 w cenie

22PLN/os.



## SŁODKA STREFA

Eklerki ze śmietanką  
Beza z owocami  
Mascarpone z truskawkami  
Muffinki czekoladowe

18PLN/os.



## OWOCE

winogrona, ananas, melon, truskawki

10PLN/os.



## DEKORACJA KWIATOWA I BALONOWA

przystrojenie stołów i sali

w cenie



## PLAN SALI

rozmieszczenie gości, winietki, menu w stole

8PLN/os.



---

# INNE OPŁATY



## WYSERWOWANIE TORTU WŁASNEGO

fontanna tortowa

**10PLN/os.**



## OPŁATA KORKOWA

napoje i alkohole własne

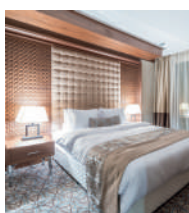
**25zł/os. (nie mniej niż 500zł)**



## ATRAKCJA WIECZORU

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

**od 800zł - 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.

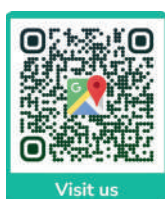
Skontaktuj się z nami, aby omówić szczegóły i zarezerwować miejsce na Twoją uroczystość.

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

PORT tu się bywa na uroczystościach..

## RESTAURACJA PORT SOPOT

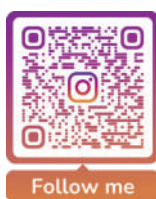
Znajdujemy się w HOTELU MOLO  
ul. Podjazd 6



Visit us



Like us



Follow me

### OFERTA NA ROK 2025

**Cena na rok 2026 może się zmienić.**

Ze względu na rosnące ceny żywności oraz wynagrodzenia.





# TU SIĘ BYWA..

NA UROCZYSTOŚCIACH

