

HOTEL *** PORTO

Poniżej prezentujemy Ofertę Przyjęcia Weselnego w Restauracji Portofine zlokalizowanej w Hotelu Porto***



HOTEL PORTO***

Nowoczesny i elegancki trzygwiazdkowy Hotel Porto położony jest w centralnej Polsce tuż przy trasie DK1, co stanowi idealną lokalizację do organizacji wszelkiego rodzaju eventów. Obiekt dysponuje ponad 1000m2 powierzchni konferencyjno- bankietowej wyposażonej w nowoczesny sprzęt audiowizualny.

Na terenie Hotelu Porto *** funkcjonuje restauracja Portofine, której kuchnia zaspokaja najbardziej wymagające podniebienia. Nasz obiekt to idealne miejsce na zorganizowanie wszelkiej gamy spotkań biznesowych, eventów firmowych oraz wystawnych przyjęć weselnych i imprez okolicznościowych.

NOCLEG

Naszym Gościom oferujemy 72 komfortowe pokoje o różnych standardach, począwszy od economy, a skończywszy na apartamentach. Wszystkie pokoje wyposażone są w indywidualnie sterowaną klimatyzację, darmowy bezprzewodowy dostęp do Internetu, telewizory LCD oraz telewizję satelitarną. Każdy z Gości ma możliwość skorzystania ze strefy fitness oraz sauny.



HOTEL PORTO

97-500 Radomsko

PORTOWA 14-20

E-MAIL: repcja@hotelporto.pl

TEL: 533 853 946

HOTEL *** PORTO



WESELA

Hotel Porto*** to idealne miejsce, by uczcić jeden z najważniejszych momentów w życiu jakim jest wesele. Słuchamy uważnie i dopasowujemy ofertę w taki sposób, by czas spędzony w naszej restauracji był niezapomnianym, wspaniałym, wzruszającym przeżyciem, które zostanie piękną pamiątką.

Nasz doświadczony zespół płynnie przeprowadzi Państwa przez wszystkie etapy organizacyjnie dbając o spójność menu i organizację bankietu w restauracji. Menu, które proponujemy dobieramy do indywidualnych życzeń i preferencji. Potrawy mogą opierać się na kuchni tradycyjnej, regionalnej lub nowoczesnej. Podczas całego przyjęcia weselnego jesteście Państwo otoczeni opieką Managera Sali, który bezpośrednio odpowiada za koordynację całego bankietu.

Powierzchnia bankietowa obejmuje sale, które w zależności od wielkości przyjęcia można podzielić za pomocą mobilnych ścian działowych na mniejsze, niezależne przestrzenie dopasowane do określonej ilości Gości. Przyjęcia weselne organizujemy od 60 do 600 osób.

W ofercie przygotowaliśmy wiele atrakcji i dodatkowych usług, szczegóły znajdu:

- Ogród i plac zabaw z licznymi atrakcjami, takimi jak: park linowy, dmuchańce, ławeczki, altany.
- Bezpłatny apartament dla Państwa Młodych oraz szeroko rozbudowaną bazę noclegową, dzięki której możemy zapewnić nocleg dla zaproszonych Gości. Wszystkie pokoje wyposażone są w indywidualnie sterowaną klimatyzację, darmowy bezprzewodowy dostęp do Internetu, telewizory LCD oraz telewizję satelitarną z bogatą gamą programów informacyjnych, filmowych i sportowych.
- Strefę relaksu wyposażoną w saunę i salę fitness.
- Wzniesienie się balonem na najwyższą w Polsce wieżę balonową.
- Live Cooking Show, w tym pokazy kuchni molekularnej.

HOTEL PORTO

97-500 Radomsko

PORTOWA 14-20

E-MAIL: repcja@hotelporto.pl

TEL: 533 853 946

- Laser Show.

- Technika estradowa z obsługą multimedialną.

- Elementy zabudowy, takie jak, napis „Miłość”, „Love”; ściankę do dekoracji, sztalugę do tablicy z rozstawem stołów, mobilną scenę oraz wiele innych atrakcji i produktów (pełna lista dostępna w szczegółach oferty).

Zdajemy sobie sprawę, że miejsca tworzą ludzie. Nasz zespół tworzą Ludzie, którzy posiadają pasję. Pasja rodzi profesjonalizm, a profesjonalizm daje jakość. Tę jakość oferujemy Państwu podczas jednego z najważniejszych dni w Waszym życiu.

Podzielcie się z nami swoimi marzeniami, a sprawimy, że staną się rzeczywistością.



HOTEL PORTO

97-500 Radomsko

PORTOWA 14-20

E-MAIL: repcja@hotelporto.pl

TEL: 533 853 946

Przykładowe menu weselne bazujące na kuchni polskiej- potrawy nie ujęte w menu wyceniamy indywidualnie.

Powitanie chlebem i solą oraz winem musującym

Obiad

Zupa – jedna do wyboru

- Puszysty krem pomidorowy wzbogacony serem, 230g
- Rosół z makaronem, warzywami i natką pietruszki, 230g

Danie główne maksymalnie 5 dań do wyboru

(gramatura mięsa min. 300g/osoba, dodatki skrobiowe max. 3 250g/osoba, dodatki warzywne 150g/osoba)

- Pieczony filet z kurczęcia faszerowany serem camembert i rukolą
- Filet z kurczaka z pieczonymi warzywami, curry i mozzarellą na chrupiąco
- Polędwiczka wieprzowa w śmietanowo grzybowym sosie
- Zraz wołowy w sosie własnym
- Schab panierowany
- Filet z kurczaka po parysku

Dodatki do dań głównych

- Ziemniak gotowany
- Ziemniak pieczony
- Kluska śląska
- Kopytka
- Zestaw surówek
- Warzywa blanszowane

Deser jeden do wyboru

- Szarlotka na ciepło podana z lodami, 80g (dopłata 2 zł)
- Lody z malinami z herbatnikową kruszonką, 100g

Zakąski rybne (dwie do wyboru)

- Śledź po Kaszubsku, 70g
- Śledź w oleju, 70g
- Śledź w śmietanie, 70g
- Norweski łosoś z delikatnym ziołowym serem i zielonym pieprzem, 50g
- Rolmops ze śledzia, 50g
- Tatar ze śledzia z ogórkiem konserwowym i chilli, 60g

Mięsa pieczone (pięć do wyboru)

- Karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami, 50g
- Brzuszek wieprzowy rolowany z kolorową papryką na ostro, 50g
- Drobiowe roladki ze szpinakiem i serem mozzarella, 50g
- Schab zawijany z pieczarkami i borówką, 50g
- Paszтет własnego wyrobu z konfiturą żurawinową, 50g

HOTEL PORTO

97-500 Radomsko

PORTOWA 14-20

E-MAIL: repcja@hotelporto.pl

TEL: 533 853 946

- Rolada z kurczaka faszerowana wątróbką na staropolski sposób, 50g
- Zimne nóżki, 60g
- Wykwintne sery i wędliny, 70g

Sałaty (dwie do wyboru)

- Sałatka grecka z serem feta, 80g
- Sałatka z białymi serami, owocowym vinaigrette i warzywami, 80g
- Tradycyjna sałatka jarzynowa, 80g
- Mieszanka sałat z kurczakiem, owocami i sosem curry, 80g
- Sałatka gyros, 80g

Drugie danie główne

Zupa w bulionówkach, 200ml - jedna do wyboru

- Zupa gulaszowa z nutą kwaśnej śmietany podane z pieczywem, 230g
- Strogonow, 230g
- Biała zupa na polędwicze z pieczarką i cebulą, 230g

Tort

- Tort weselny (po stronie zamawiającego)

Trzecie danie gorące - jedno do wyboru

- Tradycyjne wieprzowe bitki z nutą pieczarek, podane na kapuście zasmażanej wzbogaconej cebulą i boczkiem, serwowane z włoskimi gnocchi, 130/ 120/150g
- Karczek pieczony w sosie pieczeniowym z buraczkami i kopytkami, 130/120/150g
- Fileciki z piersi kurczaka w sosie serowym podane z kopytkami i sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych, 130/150/100g

Czwarte danie gorące – serwowane w bufecie

- Pierogi z mięsem na kapuście zasmażanej, 2szt/os.
- Eskalopki wieprzowe w sosie jałowcowym, 60g
- Dorsz w sosie cytrynowym, 60g

Dodatki skrobiowe i warzywne

- Pieczone ziemniaki z okrasą z cebuli i boczku, 100g
- Ryż smażony z warzywami, 80g
- Mix warzyw w osobnych miskach, pomidor/ogórek/cebula/papryka/ sałata + 3 sosy do sałat (vinaigrette, miodowo – musztardowy, pesto), 100g

Piąte danie gorące - serwowane w bufecie, 230g/os

- Barszczyk czerwony z krokietem mięsny, 230g
- Zupa cebulowa z grzanką serową, 230g

Pakiet napojów bezalkoholowych

- Nieograniczone spożycie w trakcie całego przyjęcia
- Woda niegazowana

- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
- Stacja napojów gorących: świeżo parzona kawa, selekcja herbat

Stół deserowo owocowy

- Kompozycja ciast i owoców Portofine, 150g/os



HOTEL PORTO

97-500 Radomsko

PORTOWA 14-20

E-MAIL: repcja@hotelporto.pl

TEL: 533 853 946

Przykładowe menu na poprawiny bazujące na kuchni polskiej- potrawy nie ujęte w menu wyceniamy indywidualnie.

Zupa talerzowo - jedna do wyboru

- Kwaśnica, 230ml
- Tradycyjny żurek z białą kielbasą, 230ml

Danie ciepłe - jedno do wyboru

- Udko z kurczaka faszerowane z sosem pieczarkowym, z pieczonymi ziemniakami i sałatami vineigrette, 180/160g
- Pieczony udziec z indyka w sosie demi glace podany z blanszowanymi warzywami i puree ziemniaczanym 160/150g
- Polędwiczka wieprzowa w sosie ogórkowym z puree gorczycowym, rukolą i pomidorami koktajlowymi, 160/160g

Zakąski rybne (dwie do wyboru)

- Śledź po Kaszubsku, 70g
- Śledź w oleju, 70g
- Śledź w śmietanie, 70g
- Norweski łosoś z delikatnym ziołowym serem i zielonym pieprzem, 50g
- Rolmops ze śledzia, 50g
- Tatar ze śledzia z ogórkiem konserwowym i chilli, 60g

Mięsa pieczone (cztery do wyboru)

- Karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami, 50g
- Brzuszek wieprzowy rolowany z kolorową papryką na ostro, 50g
- Drobiowe roladki ze szpinakiem i serem mozzarella, 50g
- Schab zawijany z pieczarkami i borówką, 50g
- Pasztet własnego wyrobu z konfiturą żurawinową, 50g
- Rolada z kurczaka faszerowana wątróbką na staropolski sposób, 50g
- Zimne nóżki, 60g
- Wykwintne sery i wędliny, 70g

Sałaty (dwie do wyboru)

- Sałatka grecka z serem feta, 80g
- Sałatka z białymi serami, owocowym vinaigrette i warzywami, 80g
- Tuńczykowa sałata z sosem majonezowym, 80g
- Tradycyjna sałatka jarzynowa podana w sałacie lodowej, 80g
- Mieszanka sałat z kurczakiem, owocami i sosem curry, 80g

Drugie danie ciepłe – jedno do wyboru

- Gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami 150g/150g
- Pyzy z mięsem podane z włoską kapustą 150g/150g

HOTEL PORTO

97-500 Radomsko

PORTOWA 14-20

E-MAIL: repcja@hotelporto.pl

TEL: 533 853 946

Trzecie danie ciepłe - jedno do wyboru

- Tradycyjne flaki, 210g
- Barszcz biały z kielbaską, 230g

Stół deserowo owocowy

- Kompozycja ciast i owoców 120g/os

Pakiet napojów bezalkoholowych

- Nieograniczone spożycie w trakcie całego przyjęcia
- Woda niegazowana
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
- Stacja napojów gorących: świeżo parzona kawa, selekcja herbat

Oferta grillowa- do wykorzystania podczas poprawin w formie modyfikacji menu lub dopłaty

Dania ciepłe

- Kielbasa 100g
- kaszanka 100g
- karkówka 140g
- skrzydełka bbq 120g
- żeberka bbq 150g
- warzywa grillowane 140g
- ziemniaki pieczone z boczkiem 200g
- grzanki z masłem czosnkowym 3szt/os
- pakiet sosów (czosnkowy, tzatziki, sambalowy, bbq, miodowo- musztardowy, ketchup, musztarda)
- trzy rodzaje sałatek warzywnych z sosami
- pieczywo



HOTEL PORTO

97-500 Radomsko

PORTOWA 14-20

E-MAIL: repcja@hotelporto.pl

TEL: 533 853 946

Dodatkowe atrakcje i produkty

- wlot balonem
Mamy jedyną w Polsce i najwyższą na świecie wieżę balonową, która umożliwia lot na wysokość 60 m! Atrakcja odpowiednia dla każdej grupy wiekowej, wymaga jedynie odrobiny odwagi. Kosz balonu może jednocześnie zmieścić 6 osób. (10zł/osoba)
- pokaz laserów (w wybranych salach 250zł)
- Ogród i plac zabaw z licznymi atrakcjami, takimi jak: park linowy, ławeczki, altany
- Dmuchane kręgle 590zł/ 6h
- Bramka celnościowa 390zł/ 6h
- Zamek dmuchany 620zł/ 6h
- pokaz kuchni molekularnej (5zł/osoba)
- pakiet napoje gazowane (10zł/ osoba- 1 dzień; 18zł/ osoba- 2 dni)
- napis „Miłość”/ ”Love” (300zł)
- serce podświetlane o wysokości 150cm (200zł)
- scena (200 zł)
- oświetlenie estradowe (gratis na wybranych salach)
- nagłośnienie estradowe w wybranych salach (200zł)
- stół wiejski (około 15zł/osoba)
- oferta grillowa do wykorzystania podczas poprawin- szczegóły niżej w treści (65zł/ osoba lub zamian dań z dopłatą)
- nalewak do piwa (200zł/ dzień)
- nalewak do proseco (200zł/ dzień)
- Candy bar (stół z mini deserami, specjalna selekcja Portofine 15zł/osoba)
- Lody tajskie (10zł/ osoba)- przygotowywane na żywo podczas przyjęcia/ poprawin
- Popcorn (120zł/h) maszyna z obsługą
- Wata cukrowa (150zł/h) maszyna z obsługą
- Dekoracje kwiatowe (sala + ścianka od 1500 do 3500zł)

Wideo →

https://www.youtube.com/watch?v=o9mXi5_T-k&t=4s

<https://www.youtube.com/watch?v=ZOliF6L5ArI>

<https://www.youtube.com/watch?v=RaucRNc-NVM&t=12s>

Wirtualne spacerzy →

<https://www.google.com/maps/@51.0816171,19.3759162,3a,75y,177.89h,86.95t/data=!3m7!1e1!3m5!1sAF1QipNmT wUUwPwvFg2fWlyiUadBdxQpcCiMJPZoprmd!2e10!3e12!7i10240!8i5120>

<https://www.google.com/maps/@51.0817201,19.3759304,0a,89.2y,35.53h,93.1t/data=!3m4!1e1!3m2!1sAF1QipPg-NqZUIWFKvNA4uzY3F8RGKs0LbD8c19MNAUc!2e10?source=apiv3>

HOTEL PORTO

97-500 Radomsko

PORTOWA 14-20

E-MAIL: recepja@hotelporto.pl

TEL: 533 853 946