



OFERTA WESELNA



HOTEL PORTO ***
UL. PORTOWA 14/20, 97-500 RADOMSKO

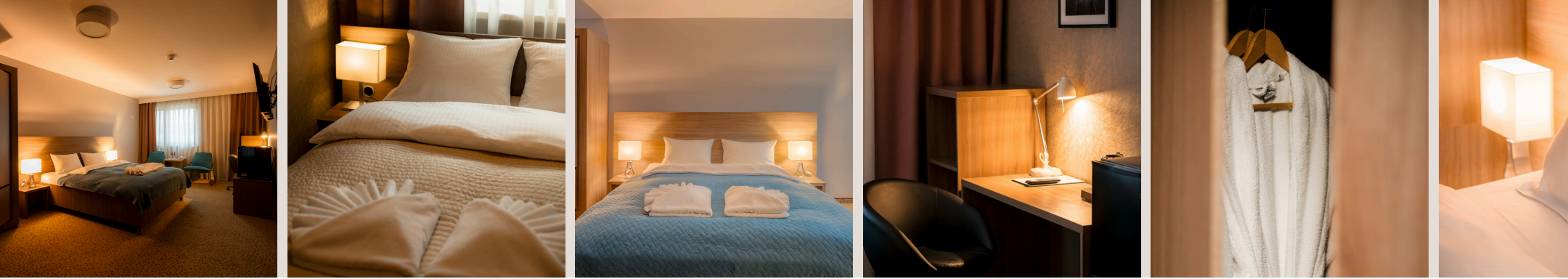


HOTEL PORTO***

Nowoczesny i elegancki trzygwiazdkowy Hotel Porto położony jest w centralnej Polsce tuż przy autostradzie A1, 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.

HOTEL PORTO ***
UL. PORTOWA 14/20, 97-500 RADOMSKO



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 ***
UL. PORTOWA 14/20, 97-500 RADOMSKO



*Wasz Dzień
to dla Was tworzymy z pasją...*



Hotel Porto*** to idealne miejsce na zorganizowanie niezapomnianego wesela.

Nasza restauracja oferuje doskonałą oprawę oraz indywidualne podejście do organizacji każdego przyjęcia. Nasz doświadczony zespół zadba o każdy detal, począwszy od menu, które dopasowane będzie do Waszych preferencji, aż po koordynację całego wydarzenia przez naszego Event Managera. Nasze sale bankietowe mogą pomieścić od 60 do 600 osób, a także dostosować się do potrzeb, dzięki możliwości podziału na mniejsze przestrzenie. W naszej ofercie znajdziecie wiele atrakcji, takich jak ogród z placem zabaw, bezpłatny apartament dla Młodej Pary, strefę relaksu z sauną i siłownią, a nawet możliwość lotu balonem na najwyższą w Polsce wieżę balonową. Oferujemy również technikę estradową, laser show oraz wiele innych elementów, które sprawią, że Wasze wesele będzie wyjątkowe. Nasz zespół cechuje pasja i profesjonalizm, które gwarantują najwyższą jakość obsługi podczas tego ważnego dnia. Dzięki niepowtarzalnej atmosferze, eleganckiej sali i doskonałej kuchni Wasze wesele na pewno zostanie zapamiętane przez Waszych Gości na długo.



PRZYKŁADOWE MENU WESELNE BAZUJĄCE NA KUCHNI POLSKIEJ

Powitanie chlebem i solą oraz winem musującym

Zupa serwowana z wazy – jedna do wyboru

Krem z pomidorów z grzanka ziołową, 230g

Rosół tradycyjny z makaronem, warzywami i natką pietruszki, 230g

Consome wołowe z makaronem, pomidorami i smażoną wołowiną, 230g

Danie główne serwowane na półmiskach- maksymalnie 5 dań do wyboru

(gramatura mięsa min. 300g/osoba, dodatki skrobiowe max. 3 250g/osoba, dodatki warzywne 1 150g/osoba)

Pieczony filet faszerowany serem mozzarella i szpinakiem

Filet z kurczaka w panko, z pieczonymi warzywami, curry i mozzarellą

Dewolaj z masłem i serem

Polędwiczka wieprzowa w śmietanowo grzybowym sosie

Rolada śląska z ogórkiem kiszonym, boczkiem, cebulą, musztardą i miodem w sosie własnym

Kotlet ze schabu panierowany

Roladka z szynką i serem cordon blue

Sandacz w sosie kaparowym

Confitowana noga z kaczki w sosie żurawinowym

Dodatki do dań głównych

Ziemniak gotowany

Ziemniak pieczony

Frytki

Kluski śląskie

Kopytka

Zestaw surówek

Warzywa blanszowane

Deser- jeden do wyboru

Lody z musem owocowym i herbatnikową kruszonką, 100g

Tarta cytrynowa z lemon curd, 120g

Czekoladowy ekler z żelkom cytrynową, 120g

Szarlotka na ciepło lodami, 100g

Panna cotta z owocami leśnymi, 100g

Mono porcja słony karmel z żelkom wiśniową, 100g

***potrawy nie ujęte w menu wyceniamy indywidualnie**



HOTEL PORTO ***

UL. PORTOWA 14/20, 97-500 RADOMSKO



Zakąski rybne- dwie do wyboru

Śledź po Kaszubsku, 50g

Śledź w śmietanie, majonezie i jabłku, 50g

Śledź marynowany w oliwie szczypiorkowej i szalotkach, 50g

Ryba po japońsku, 60g

Roladka z tortilli z lososiem i serkiem śmietankowym 50g

Tatar z łososia, 50g

Tatar ze śledzia, 50g

Mięsa pieczone- trzy do wyboru

Półmisek mięs pieczonych I (Karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami,

Drobiowe roladki ze szpinakiem i serem mozzarella, Schab ze śliwką), 70g

Półmisek mięs pieczonych II

(Pieczona szynka z goździkami i miodem, sos tatarski; Kurczak faszerowany żurawiną i morelą; Rolada z indyka z tymiankiem i cytryną), 70g

Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli, pomarańczy, żurawiny i wina, 50g

Zimne nóżki, 50g

Quiche ze szpinakiem i serem feta, 50g

Quiche z porem i grzybami, 50g

Wrap z tortilli z kurczakiem i sosem orientalnym, 50g

Carpaccio z buraka, 50g

Roladki z boczku podane ze śliwką i wątróbką

Plasterki boczku pieczone karmelu i cydrze, 50g

Grillowana pieczarka z nadzieniem mięsnym i serem cheddar, 50g

Koperty z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą, 50g

Miodowy twarożek otoczony vol-au-ventem orzechowym, 50g

Sałatki - dwie do wyboru

Sałatka grecka z serem feta, 80g

Sałatka z białymi serami, owocowym vinaigrette i warzywami, 80g

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem jogurtowym z ziołami, 80g

Sałatka z mozzarellą, pesto bazyliowym, pomidorami koktajlowymi, kruchą sałatą i rwaną bagietką, 80g

Sałatka cesarska z kurczakiem, warzywami i rwaną bagietką, 80g

Sałatka z szynką dojrzewającą, pomidorem, papryką, ogórkiem, bagietką i pesto, 80g

Sałatka z farfalami, suszonym pomidorem, oliwkami, kaparami, mozzarellą i pesto, 80g

Sałatka koktajlowa (wędzony kurczak, ananas, kukurydza, seler naciowy), 80g

Drugie danie główne - Zupa w bulionówkach, 200ml - jedna do wyboru

Zupa gulaszowa

Bogracz mięsny z lanymi kluskami

Biała zupa na wieprzowinie z grzanką ziołową

Kremowe curry z kurczakiem

Tort

Tort po stronie zamawiającego

Trzecie danie gorące – serwowane półmiskowo

(gramatura mięsa min. 180g/osoba – 2 rodzaje, dodatki skrobiowe max. 2 250g/osoba, dodatki warzywne 2 200g/osoba)

Wieprzowina duszona w piwie podana w sosie własnym
Grillowana pierś z kaczki podana w wiśniowym sosie chutney
Golonka pieczona
Roladka z szynką i serem cordon blue

Dodatki skrobiowe

Kaszotto
Frytki
Dodatki witaminowe
Warzywa blanszowane
Surówka z białej kapusty z zielonym ogórkiem

Czwarte danie gorące – serwowane w bufecie

Pierogi z mięsem na kapuście zasmażanej, 2szt/os., 60g
Dorsz w sosie cytrynowym, 60g
Palki z kurczaka w sezamie, 120g
Dodatki skrobiowe i warzywne
Półksiężyc ziemniaczane, 80g
Ryż smażony z warzywami, 80g
Sałatka vinaigrette, 80g

Piąte danie gorące - 230g/os – jedno do wyboru

Barszczyk czerwony z mięsnymi pasztecikami
Zupa meksykańska

Pakiet napojów bezalkoholowych serwowanych do stołu bez limitu

Woda niegazowana w karafkach
Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) w karafkach

Pakiet napojów gorących w bufecie bez limitu

Kawa ze świeżo mielonego ziarna
Selekcja herbat
Dodatki do napojów gorących (cukier, mleko, cytryna)

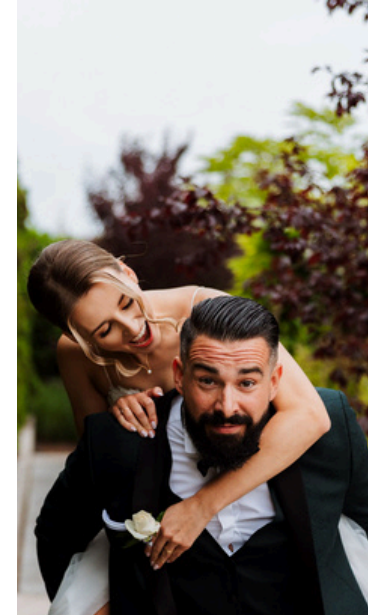
Stół deserowo owocowy

Bufet deserowy

Kompozycja ciast, 150g

Kompozycja owoców, 80g





PRZYKŁADOWE MENU NA POPRAWINY BAZUJĄCE NA KUCHNI POLSKIEJ

Zupa talerzowo - jedna do wyboru

Kwaśnica z prażkami, 230ml

Tradycyjny żurek z białą kielbasą, 230ml

Flaki wołowe, 230 ml

Danie ciepłe - jedno do wyboru

Grillowany kurczak podany z pieczonymi ziemniakami i sałatami vinaigrette, 180/160/80g

Pieczony udziec z indyka w sosie demi glace podany z blanszowanymi warzywami i puree ziemniaczanym, 160/150g/80g

Pierś z kurczaka nadziewana szparagiem, otulona szynką parmeńską w reliszu pomidorowym podana z puree ziemniaczanym i surówką wiosenną
160/160g/80g

Zakąski rybne- dwie do wyboru

Śledź po Kaszubsku, 50g

Śledź w śmietanie, majonezie i jabłku, 50g

Śledź marynowany w oliwie szczypiorkowej i szalotkach, 50g

Ryba po japońsku, 60g

Roladka z tortilli z łososiem i serkiem śmietankowym 50g

Tatar z łososia, 50g

Tatar ze śledzia, 50g

Mięsa pieczone- trzy do wyboru

Półmisek mięs pieczonych I (Karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami, Drobiowe roladki ze szpinakiem i serem mozzarella, Schab ze śliwką), 70g

Półmisek mięs pieczonych II (Pieczona szynka z goździkami i miodem, sos tatarski; Kurczak faszerowany żurawiną i morelą; Rolada z indyka z tymiankiem i cytryną), 70g

Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli, pomarańczy, żurawiny i wina, 50g

Zimne nóżki, 50g

Quiche ze szpinakiem i serem feta, 50g

Quiche z porem i grzybami, 50g

Wrap z tortilli z kurczakiem i sosem orientalnym, 50g

Carpaccio z buraka, 50g

Roladki z boczku podane ze śliwką i wątróbką, 70g

Plasterki boczku pieczone karmelu i cydrze, 50g

Grillowana pieczarka z nadzieniem mięsnym i serem cheddar, 50g

Koperty z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą, 50g

Miodowy twarożek otoczony vol-au-ventem orzechowym, 50g





Sałatki - dwie do wyboru

Sałatka grecka z serem feta, 80g

Sałatka z białymi serami, owocowym vinaigrette i warzywami, 80g

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem jogurtowym z ziołami, 80g

Sałatka z mozzarellą, pesto bazyliowym, pomidorami koktajlowymi, kruchą sałatą i rwaną bagietką, 80g

Sałatka cesarska z kurczakiem, warzywami i rwaną bagietką, 80g

Sałatka z szynką dojrzewającą, pomidorem, papryką, ogórkiem, bagietką i pesto, 80g

Sałatka z farfalami, suszonym pomidorem, oliwkami, kaparami, mozzarellą i pesto, 80g

Sałatka koktajlowa (wędzony kurczak, ananas, kukurydza, seler naciowy), 80g

Drugie danie ciepłe - jedno do wyboru

Gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami 150g/150g

Pyzy z mięsem podane z zasmażaną kapustą 150g/150g

Trzecie danie ciepłe - jedno do wyboru

Krem z pieczonego ziemniaka podany z boczkiem, 230g

Barszcz biały z kielbaską, 230g

Pakiet napojów bezalkoholowych serwowanych do stołu bez limitu

Woda niegazowana w karafkach

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) w karafkach

Pakiet napojów gorących w bufecie bez limitu

Kawa ze świeżo mielonego ziarna

Selekcja herbat

Dodatki do napojów gorących (cukier, mleko, cytryna)

Stół deserowo owocowy

Kompozycja ciast, 150g

Kompozycja owoców, 80g

Oferta grillowa

Dania ciepłe

Kielbasa 100g - 8zł

Kaszanka 100g - 7zł

Karkówka 140g - 15zł

Skrzydółka bbq 120g - 15zł

Żeberka bbq 150g - 19zł

Warzywa grillowane 140g - 9zł

Ziemniaki pieczone z boczkiem 200g - 9zł

Grzanki z masłem czosnkowym 3szt/os - 5zł

Pakiet sosów (czosnkowy, tzatziki, sambalowy, bbq, miodowo - musztardowy, ketchup, musztarda) - 8zł

Trzy rodzaje sałatek warzywnych z sosami - 15zł

Pieczyno - 4zł

HOTEL PORTO ***

UL. PORTOWA 14/20, 97-500 RADOMSKO



Dodatkowe atrakcje i produkty :

- Pokaz laserów (w wybranych salach 350zł)
- Ogród i plac zabaw z licznymi atrakcjami, takimi jak: park linowy, ławeczki, altany
 - Napis „Miłość”/ „Love” (500zł)
 - Serce podświetlane o wysokości 150cm (300zł)
 - Scena (300 zł)
 - Nagłośnienie estradowe w wybranych salach (300zł)
 - Stół wiejski (około 28 zł/osoba)
- Piwo z nalewaka (opłata za nalewak 250zł + cena piwa)
 - Nalewak do frizante (250zł/dzień)
 - Popcorn (180zł/h) maszyna z obsługą
 - Wata cukrowa (200zł/h) maszyna z obsługą

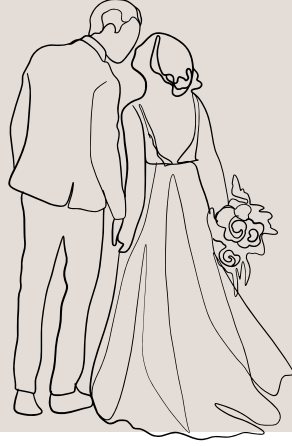
ZNAJDŹ NAS



HOTEL PORTO ***
UL. PORTOWA 14/20, 97-500 RADOMSKO



ZAPLANUJ TEN DZIEŃ
RAZEM Z NAMI!



HOTEL PORTO ***
UL. PORTOWA 14/20, 97-500 RADOMSKO