



PORTO EVENTS

SMOKE AND GRILL



Wesela ◆ Poprawiny ◆ Spotkania rodzinne ◆ Imprezy firmowe

Porto Events to wyjątkowe miejsce zlokalizowana nad Odrą, w samym sercu Szczecina. Nowoczesne wnętrza, bezpośrednie sąsiedztwo rzeki oraz spektakularny taras z widokiem na panoramę miasta tworzą idealne tło dla eleganckich i niepowtarzalnych przyjęć

Sale Porto Events :

- Sala Aqua – 190 m² - 130 osób przy okrągłych stołach z uwzględnieniem parkietu
- Salę Sand – 144 m² - 90 osób przy okrągłych stołach z uwzględnieniem parkietu
- Taras 160 m² (nad salą Sand) – przestrzeń idealna na ceremonię plenerową, strefę chillout lub wieczorne przyjęcie pod gwiazdami

WWW.PORTOEVENTSE.PL



Obie sale mogą funkcjonować niezależnie, posiadają oddzielne wejścia oraz zaplecza socjalne a taras może być dodatkową zewnętrzną przestrzenią imprezy z niesamowitym widokiem. Dzięki łączącemu sale korytarzowi z barem mogą funkcjonować w modelu łączonym.

SALA SAND



Sala Sand to elegancka przestrzeń o powierzchni 144 m², idealna do organizacji wesela, uroczystości rodzinnych oraz wydarzeń firmowych. Przestronne wnętrze daje duże możliwości aranżacyjne, dzięki czemu można dopasować ją do charakteru każdego wydarzenia.

Z sali prowadzą wyjścia na dwa wyjątkowe tarasy. Pierwszy o powierzchni około 20m², znajduje się na tym samym poziomie – tuż przy brzegu Odry, co tworzy niepowtarzalny klimat i pozwala gościom cieszyć się bliskością wody. Drugi taras o powierzchni 160 m², zlokalizowany nad salą, oferuje piękny widok na miasto oraz spektakularne zachody słońca.

Połączenie przestronnej sali z wielkimi przeszkleniami, tarasów oraz malowniczego otoczenia sprawia, że Sala Sand jest doskonałym miejscem na wyjątkowe wydarzenia i niezapomniane spotkania.



SALA AQUA



Sala Aqua to przestronna sala o powierzchni 190 m², idealna do organizacji większych wydarzeń, przyjęć oraz spotkań firmowych. Jej ustawny układ elegancka aranżacja nadają przestrzeni wyjątkowy charakter i poczucie swobody, jednocześnie zapewniając komfortową przestrzeń dla różnych typów wydarzeń.

Sala posiada niezależne wejście z drugiej strony budynku, co zapewnia gościom większą prywatność i wygodę. Do dyspozycji są również przynależne do sali toalety, co dodatkowo podnosi komfort organizowanych wydarzeń.

Dodatkowym atutem jest możliwość zaaranżowania przestrzeni przed wejściem do sali – idealnej na strefę powitalną, kameralny chillout dla gości lub miejsce na food trucka czy dodatkowe atrakcje.

Dzięki swojej wielkości, funkcjonalności i niezależności Sala Aqua doskonale sprawdza się podczas większych uroczystości i wydarzeń wymagających przestrzeni oraz swobody aranżacji.

WYPOSAŻENIE

- projektor multimedialny
- możliwość ustawienia ekranów w różnych konfiguracjach
- nagłośnienie konferencyjne
- WIFI
- możliwość wydzielenia strefy rejestracji uczestników





Oferta bankietowa, weselna



- wesela
- poprawiny
- urodziny
- imprezy firmowe
- pikniki



Zapraszamy do skomponowania oferty skrojonej do Państwa potrzeb.
Usługi można dowolnie komponować, według indywidualnego zapotrzebowania.

Przystawka

jedna do wyboru 150g/os

1. Vitello tonnato z cielęciny na sosie z Tuńczyka
2. Buratta na pieczonych pomidorkach koktajlowych z pesto z rukoli i grzanką ziołową
3. Mix tartaletek w trzech smakach
4. Pasztet z pieca z żurawiną podany na sosie cumberland z pieczywem
5. Sakiewki z łososia z musem śmietankowym
6. Zapiekana gruszka z gorgonzolą i orzechami
7. Tatar wołowy z dodatkami i żółtkiem

Zupa

jedna do wyboru 250ml/os

1. Rosół z trzech rodzajów mięs
2. Żur staropolski z jakiem i kiełbasą
3. Krem grzybowy z grzanką
4. Aksamitny krem z pieczonych pomidorów i papryki z grzanką
5. Krem z białych warzyw z grzanką

Danie główne

Jedno do wyboru 450g/os

1. Klasyczny devolay z masłem ziołowym, podany z gotowanymi ziemniakami i surówką z białej kapusty
2. Wykwintny zraz wieprzowy z ogórkiem, podany z kluskami śląskimi oraz kapustą modrą na ciepło
3. Konfitowana noga z kaczki, serwowana z kopytkami i burakami i na ciepło
4. Grillowany filec z kurczaka z sosem grzybowym, pieczonymi ziemniakami i świeżymi warzywami polanymi sosem winegret
5. Polędwiczka wieprzowa, duszona w sosie z podgrzybków podana z gotowanymi ziemniakami i surówką z buraków.
6. Dorsz pieczony z ragout orientальnym
7. Gołąbek faszerowany kaszą w sosie ziołowym podany z gotowanymi ziemniakami i surówką z marchwi oraz jabłka (wege)
8. Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty

Deser

jeden do wyboru 150g/os

1. Brownie
2. Tartaletka z kremem waniliowym i owocami
3. Pana cotta z musem malinowym i płatkami migdałów

Drugie danie ciepłe

dwa do wyboru 250g/os

1. Zupa gulaszowa
2. Żurek staropolski
3. Flaki wołowe
4. Bigos na czerwonym winie
5. Golonka duszona na kapuście, ziemniaczki gotowane
6. Szaszłyk wieprzowy, ryż pilaw
7. Rolada z karkówki duszona w sosie, kluski śląskie
8. Żeberka bbq, ziemniaki pieczone

Cena zestawu: 290zł /os

- Minimalna liczba osób to 75 sala Sand i 100 osób sala Aqua
- Podstawowe menu - czas trwania do 10 godzin
- Podstawowe menu z przekąskami - czas trwania do 12 godzin
- Podstawowe menu z przekąskami i trzecim daniem ciepłym - czas trwania do 14 godzin
- Imprezy mogą trwać do godziny 3:00. Dodatkowa godzina obsługi 1000zł
- Dzieci od 3 do 10 r.ż (zupa, II danie z możliwością zamówienia stripsów z kurczaka , deser) 65zł/os

Menu serwowane II

do stołu na półmiskach

Przystawka

jedna do wyboru 150g/os

1. Buratta na pieczonych pomidorkach koktajlowych z pesto z rukoli i grzanką ziołową
2. Mix tartaletek w trzech smakach
3. Pasztet z pieca z żurawiną podany na sosie cumberland z pieczywem
4. Sakiewki z łososia z musem śmietankowym
5. Zapiekana gruszka z gorgonzolą i orzechami

Zupa

jedna do wyboru 250ml/os

1. Rosół z trzech rodzajów mięs
2. Żur staropolski z jakiem i kiełbasą
3. Krem grzybowy z grzanką
4. Aksamitny krem z pieczonych pomidorów i papryki

Danie główne

Jedno do wyboru 250g/os

1. Kotlet Devolay z masłem i pietruszką
2. Filet grillowany na sosie pieczarkowym
3. Połędwiczka wieprzowa w sosie leśnym
4. Tradycyjny kotlet schabowy
5. Rolada drobiowa z serem feta i bekonem na pesto pietruszkowym
6. Dorsz pieczony
7. Gołąbek z kaszą i grzybami w sosie ziołowym

Menu serwowane

do stołu na półmiskach

Dodatki

dwa do wyboru 200g/os

na zimno

1. Coleslaw
2. Porowa
3. Buraczki
4. Świeże warzywa z domowym vinegret

na ciepło

5. Kapusta zasmażana
6. Glazurowana marchew
7. Buraczki zasmażane

8. Ziemniaki gotowane z koperkiem
9. Kluski śląskie z masełkiem
10. Ryż pilaw
11. Kasza bulgur, gryczana



Deser

jeden do wyboru 100g/os

1. Panna cotta z musem malinowym i płatkami kokosa
2. Mus czekoladowy z wiśnią
3. Ciasto maślane z jabłkami

Drugie danie ciepłe

jedna do wyboru 250ml/os

1. Zupa gulaszowa
2. Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą
3. Barszcz czerwony z drożdżowym rogalcem z pieczakami

Cena zestawu: 270zł /os

- Minimalna liczba osób to 75 sala Sand i 100 osób sala Aqua
- Podstawowe menu - czas trwania do 10 godzin
- Podstawowe menu z przekąskami - czas trwania do 12 godzin
- Podstawowe menu z przekąskami i trzecim daniem ciepłym - czas trwania do 14 godzin
- Imprezy mogą trwać do godziny 3:00. Dodatkowa godzina obsługi 1000zł
- Dzieci od 3 do 10 r.ż (zupa, II danie z możliwością zamówienia stripsów z kurczaka , deser) 75zł/os

Przekąski zimne 1:

zestaw 1 300g/os

- Sałata z grillowanym kurczakiem
- Mini croissant z mozzarellą i bazylią
- Deska serów i wędlin
- Pasztet z indyka z konfiturą żurawinową
- Mini burger wołowy z piklami
- Śledź w oleju z jabłkiem

- Tiramisu z malinami
- Ciasto czekoladowe
- Tartaleтка z owocami
- Sernik

Cena zestawu: 95zł /os



Przekąski zimne 2:

zestaw 2 400g/os

- Tatar z łososia z cebulką
- Galantyna z kaczki w towarzystwie sosu miodowego
- Polędwiczka w cieście francuskim podana z musem wiśniowym
- Sałatka caprese z mini mozzarella i pomidorkami
- Sałatka cezar
- Deska serów i wędlin
- Rolada z indyka faszerowana brokułem
- Mini croissant z kurczakiem w panko
- mini croissant z camembertem i żurawiną

- Tiramisu z malinami
- ciasto czekoladowe
- Sernik
- Beza z mascarpone i owocami
- Jabłecznik

Cena zestawu: 115zł /os

Dodatkowe danie ciepłe

bufet

1. Barszcz czerwony z pasztecikiem
2. Pierogi ruskie po 2 sztuki na osobę
3. Pierogi z mięsem po 2 sztuki na osobę
4. Bigos
5. Flaki wołowe

Cena: 15zł za porcję /os

6. Szaszłyk wieprzowy z trzema sosami
7. Zupa Gulaszowa
8. Golonka pieczona n kapuście
9. Pieczeń wieprzowa
10. Żeberka w miodowo musztardowej marynacie

Cena: 18zł za porcję /os

Wiejski stół 1

wyroby z naszej wędzarni 150g/os

- Karkówka długo wędzona
- Kielbasa rzemieślnicza z wędzarni
- Boczek długo wędzony

Cena zestawu: 25zł /os

Wiejski stół 2

wyroby z naszej wędzarni 180g/os

- Karkówka długo wędzona
- Kielbasa rzemieślnicza z wędzarni
- Boczek długo wędzony
- Szynka długo wędzona
- Żeberka wędzone w miodzie
- Polędwiczka wędzona
- Łosoś wędzony z ziołami

Cena zestawu: 35zł /os

Napoje

zestaw 1

- woda niegazowana
- sok jabłkowy 100%
- sok pomarańczowy 100%
- kawa
- herbata

Cena 40zł /os

zestaw 2

- woda gazowana
- woda niegazowana
- sok jabłkowy 100%
- sok pomarańczowy 100%
- kawa
- herbata
- Pepsi
- 7up
- Mirinda

Cena 50zł /os

Alkohol

opcja 1

- wódka
- wino białe
- wino czerwone
- piwo

Cena 50zł /os

opcja 2

- wódka
- wino białe
- wino czerwone
- whisky (w bufet lub do baru)
- rum (w bufet lub do baru)
- gin (w bufet lub do baru)
- piwo (w bufet lub do baru)

Cena 65zł /os



OPEN BAR

- profesjonalna obsługa barmańska
- sześć koktajli do wyboru
- dwa shoty na świeżych owocach
- lód
- dodatki

Cena obsługi zależna jest od liczby osób

do 50 osób - 3000zł

do 75 osób - 3800 zł

do 100 osób - 4600zł

do 150 osób - 5000zł

do 200 osób - 5800zł

powyżej 200 cena ustalana indywidualnie



BARMANI
NA WYNOS



Sześć koktajli do wyboru

1. Whisky sour
2. Pornstar martini
3. Sex on the beach
4. Mojito
5. Pina Colada
6. Penicylina
7. Jungle Bird
8. Old Fashioned
9. Moscow Mule
10. Blue Hawaii
11. Tiki Tropiki
12. Truskawkowe Martini

Oferta bankietowa, weselna

Oferta zawiera:

- Obsługę kelnerską
- Klasyczne nakrycie stołów: zastawa, srebrne sztucce, jasny obrus
- sprzątanie sali
- Minimalna liczba osób to 75 sala Sand i 100 osób sala Aqua
- Podstawowe menu - czas trwania do 10 godzin
- Podstawowe menu z przekąskami - czas trwania do 12 godzin
- Podstawowe menu z przekąskami i trzecim daniem ciepłym - czas trwania do 14 godzin
- Imprezy mogą trwać do godziny 3:00. Dodatkowa godzina obsługi 1000zł
- Dzieci od 3 do 10 r.ż (zupa, II danie z możliwością zamówienia stripsów z kurczaka , deser) 75zł/os



Elementy dodatkowe:

- Żywe kwiaty w wazonie: 40zł / bukiet
- Welcome drink: 15zł/ sztukę
- Champagne Tower. Wieża z kieliszków do szampana idealna na przywitanie gości uwieńczona fontannami iskier!: 700zł
- Ścianka do welcome drink 400zł
- Fontanna alkoholowa 500zł
- Opłata korkowa za własny alkohol: 25 zł /os
- Opłata za własny słodki stół: 7zł/ os
- Chleb do przywitania młodych + dwa kieliszki do rozbicia : 95 zł
- Fotolustro do 5h : 1600zł
- Odpalenie własnego confetti : 150zł
- Rozkładanie winietek, prezentów dla gości itp: 250zł

SCAN ME



Kontakt:
+48 509 969 574
biuro@portoevents.pl




PORTO EVENTS
SMOKE AND GRILL



Porto events
idealna przestrzeń na Twoje wydarzenie

SCAN ME



Kontakt:
+48 509 969 574
biuro@portoevents.pl


PORTO EVENTS
SMOKE AND GRILL

ul. Jana z Kolna 7
71-603 Szczecin
NIP: 9552594545