



PORTO EVENTS

SMOKE AND GRILL



konferencje ♦ szkolenia ♦ wynajem sal

Porto Events to nowoczesna przestrzeń konferencyjna zlokalizowana w centrum Szczecina w wyjątkowym miejscu, nad brzegiem Odry z widokiem na Wały Chrobrego i bulwary szczecińskie. Obiekt został zaprojektowany z myślą o organizacji konferencji, szkoleń, spotkań biznesowych, prezentacji produktowych oraz eventów firmowych.

Wynajem sal i powierzchni:

- Sala Aqua 190 m² – 160 osób w układzie teatralnym, 1000zł / 3 godziny
- Sala Sand 144 m² – 120 osób w układzie teatralnym, 800zł / 3 godziny
- Taras 160 m² - 500zł / 3 godziny

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 konferencji, szkoleń oraz spotkań 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 konferencyjna

- przerwa kawowa
- lunch
- przekąski



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

Przerwa kawowa

Do ceny przerwy kawowej należy doliczyć najem sali:

Sala Aqua 190 m² – do 160 osób : 1000zł / 3 godziny

Sala Sand 144 m² - do 120 osób : 800zł / 3 godziny

Taras 160 m², 500zł / 3 godziny

Pakiet full

Cena za osobę: 50 zł

- Woda gazowana
- Woda niegazowana
- Sok jabłkowy
- Sok pomarańczowy
- Kawa
- Herbata
- Dodatki – mleko, cukier, cytryny, miód
- Przekąska słona
- Przekąska słodka



Pakiet standard

Cena za osobę: 40 zł

- Woda gazowana
- Woda niegazowana
- Sok jabłkowy
- Sok pomarańczowy
- Kawa
- Herbata
- Dodatki – mleko, cukier, cytryny, miód
- Przekąska słodka lub słona

Pakiet easy

Cena za osobę: 30zł

- Woda gazowana
- Woda niegazowana
- Sok jabłkowy
- Sok pomarańczowy
- Kawa
- Herbata
- Dodatki – mleko, cukier, cytryny, miód



lista przekąsek:

- 1.kanapka bankietowa z serem i warzywami 50g
- 2.kanapka bankietowa z szynką i warzywami 50g
- 3.koreczki z serem, szynką i pomidorkiem cherry 50g
- 4.patera owoców 50g
- 5.rogaliki z ciasta francuskiego z nadzieniem 50g
- 6.krucze ciasteczka 50g

Lunch

w bufecie

Zupa

jedna do wyboru 250ml/os

1. Rosół domowy z makaronem
2. Żurek staropolski z jajkiem
3. Gulaszowa
4. Flaki wołowe
5. Krem z białych warzyw z chipsem parmezanu i jarmużu
6. Krem z pieczonej papryki z francuskim paluszkiem i oliwą koperkową



Dodatki

dwa do wyboru 200g/os

na zimno

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

na ciepło:

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

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

Danie główne

dwa do wyboru 250g/os

1. Kotlet Devolay z masłem i pietruszką
2. Filet grillowany na sosie szczypiorkowym
3. Polędwiczka wieprzowa w sosie leśnym
4. Zraz wieprzowy duszony w sosie
5. Tradycyjny kotlet schabowy
6. Żeberka po staropolsku
7. Dorsz na ragout z warzyw śródziemnomorskich
8. Gołąbek z kaszą i grzybami w sosie ziołowym

Deser

jeden do wyboru 100g/os

1. Domowy sernik podany z owocami i czekoladą
2. Panna cotta z musem malinowym i płatkami kokosa
3. Mus czekoladowy z wiśnią
4. Ciasto maślane z jabłkami

Cena za osobę: 75zł

Zimne przekąski

- Opcja I – 4 zimnych przekąsek, 150g na osobę Cena: 40 zł / osoba
Opcja II – 6 zimnych przekąsek 200g na osobę Cena: 50 zł / osoba
Opcja III – 8 zimnych przekąsek 250g na osobę Cena: 60 zł / osoba



Do wyboru :

1. Mini burger wołowy z piklami 100g
2. Mini croissant z kurczakiem i warzywami 50g
3. Sałata grecka z serem feta 50g
4. Tartaleтка z pastą z tuńczyka i kaparów 50g
5. Sałata cezarska z parmezanem i grzankami 50g
6. Sakiewka z łososiem z musem chrzanowym 50g
7. Tortilla z chrupiącym kurczakiem i warzywami 50g
8. Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem 50g
9. Mini croissant z camembertem i żurawiną 50g
10. Rostbef po angielsku z pastą truflową 50g
11. Bajgiel z kurczakiem w panko 50g
12. Caprese z bazylią i pesto z rukoli 50g
13. Domowy sernik podany z owocami i czekoladą 50g
14. Panna cotta z musem malinowym i płatkami kokosa 50g
15. Mus czekoladowy z wiśnią 50g
16. Ciasto maślane z jabłkami 50g



Napoje

zestaw 1

- woda niegazowana z cytrusami i miętą
- kompot owocowy
- lemoniada

Cena 20zł /os

zestaw 2

- woda niegazowana z cytrusami i miętą
- kompot owocowy
- lemoniada
- Pepsi
- 7up
- Mirinda

Cena 35 zł /os

Do dyspozycji naszych Gości :

Sala Aqua 190 m² – 160 osób w układzie teatralnym, 1000zł / 3 godziny

Sala Sand 144 m² – 120 osób w układzie teatralnym, 800zł / 3 godziny

Taras 160 m² - 500zł / 3 godziny

Wydarzenie może trwać do godziny 18:00

Elementy dodatkowe:

- Żywe kwiaty wazonie 40zł / bukiet
- Welcome drink 15zł/ sztukę

SCAN ME



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