



— UROCZYSTOŚĆ —
OKOLICZNOŚCIOWA



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
manager@hotelmolo-sopot.pl



OFERTA MARYNARSKA

ZUPA

1 pozycja do wyboru

ROSÓŁ z makaronem, marchewką i pietruszką

POMIDOROWA z makaronem i słodką śmietanką

CEBULOWA z bagietką serową



DANIE GŁÓWNE

1 pozycja serwowana do wyboru

ZRAZY WIEPRZOWE z ogórkiem i cebulą w sosie demi-glace, kluski maślane, warzywa grillowane

PIERŚ Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM

w sosie śmietanowym, frytki stekowe, warzywa blanszowane

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie śmietanowo-grzybowym,

ziemniaki potatki, sałatka winegret

MINTAJ w beszamelu cytrynowym, placki ziemniaczane,

sałatka winegret

DESER

1 pozycja do wyboru

FRAISES ŚMIETANKOWO - TRUSKAWKOWE

KREM CZEKOLADOWY FERRERO ROCHE



NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

KOMPOT OWOCOWY

OFERTA KAPITAŃSKA

ZUPA

1 pozycja do wyboru

ROSÓŁ z makaronem, marchewką i pietruszką
POMIDOROWA z makaronem i słodką śmietanką
CEBULOWA z bagietką serową



DANIE GŁÓWNE

2 pozycje do wyboru

ZRAZY WIEPRZOWE z ogórkiem i cebulą
w sosie demi-glace
PIERŚ Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM
w sosie śmietanowym
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie śmietanowo-grzybowym
MINTAJ w beszamelu cytrynowym

DODATKI

4 pozycje do wyboru

SKROBIOWE
Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Frytki stekowe
Frytki z batatów
Kluski maślane
Kasza gryczana

WARZYWNE
Buraczki na ciepło
Colesław własnej produkcji
Brukselka w sosie śmietanowym
Sałatka winegret
Warzywa blanszowane

DESER

1 pozycja do wyboru

MALINOWA POEZJA Z LODAMI
MASCARPONE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I TRUSKAWKAMI



NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
KOMPOT OWOCOWY

OFERTA BOSMAŃSKA

ZUPA

1 pozycja do wyboru

GRZYBOWA z kluseczkami, pietruszka, śmietanka

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 jabłko

SANDACZ w sosie maślano-ziołowym

DORSZ w sosie korniszonowym

ŁOSOŚ na potrawce z pora ze śmietanką

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



DODATKI

4 pozycje do wyboru

SKROBIOWE

Placki ziemniaczane w sosie grzybowym

Ziemniaki opiekane

Frytki stekowe

Frytki z batatów

Kluski maślane

Gratin ziemniaczany

WARZYWNE

Gratin warzywny

Warzywa grillowane w sosie teryjaki

Brukselka w sosie śmietanowym

Sałatka winogret

Warzywa blanszowane

DESER

1 pozycja do wyboru

SERNIK SAN SEBASTIAN

TIRAMISU

BEZA Z MASCARPONE I OWOCAMI



NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

KOMPOT OWOCOWY

OFERTA ADMIRALSKA

ZUPA

1 pozycja do wyboru

GRZYBOWA z kluseczkami, pietruszka, śmietanka

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 jabłko

SANDACZ w sosie maślano-ziółowym

DORSZ w sosie korniszonowym

ŁOSOŚ na potrawce z pora ze śmietanką

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



DODATKI

6 pozycji do wyboru

SKROBIOWE

Placki ziemniaczane w sosie grzybowym

Ziemniaki opiekane

Frytki stekowe

Frytki z batatów

Kluski maślane

Gratin ziemniaczany

WARZYWNE

Gratin warzywny

Warzywa grillowane w sosie teryjaki

Brukselka w sosie śmietanowym

Sałatka winegret

Warzywa blanszowane

DESER

1 pozycja do wyboru

SERNIK SAN SEBASTIAN

TIRAMISU

BEZA Z MASCARPONE I OWOCAMI



NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

KOMPOT OWOCOWY

KOLACJA

NA ZIMNO

półmiski

TATAR WOŁOWY

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

BRUSCHETTA Z KREWETKAMI

CARPACCIO Z BURAKA

SAŁATKA GRECKA

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

PIECZYWO I MASŁO

DANIA DODATKOWE DO KOLACJI

półmiski

DESKA MIĘS PIECZONYCH 1KG - 300PLN

DESKA SERÓW 1KG - 400PLN

PLATER OWOCÓW MORZA 1KG - 500PLN

STREFA TAPAS - 39PLN/os.

quesadilla z kurczakiem, tartaletka z szynką parmeńską, warzywa grillowane w oliwie, szpinak na gorąco, caprese, marynowane i panierowane oliwki zielone, tapenada z oliwek czarnych, hummus,

pestobazyliowe i pomidorowe, pieczywo

ATRAKCJA KULINARNA

85zł/szt. sugerowane dla 2-4 osób

DORADA zapiekana z tymiankiem w soli morskiej i serwowana w płomieniach przy gościach



PRZYSTAWKA

SERWOWANA PRZEDZUPĄ

1 pozycja do wyboru

PESCACCIO RYBNE - 39PLN/os.

tuńczyk i łosoś, majonez wasabi, oliwa sezam-rukola, kapary, Grana Padano, grzanka czosnkowa, kapary, ser Grana Padano, grzanka czosnkowa

ROSTBEF z sosem rémoulade - 24PLN/os.

prażona cebula, Grana Padano, grzanka czosnkowa

TATAR Z TUŃCZYKA - 39PLN/os.

oliwa sezamowa, sałatka z wakame, ogórek, awokado, krem balsamico, grzanka czosnkowa

CARPACCIO WOŁOWE - 34PLN/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

CUKINIA Z KASZĄ KUSKUS I WARZYWAMI - 39PLN

grillowana cukinia zapiekana serem, sałatka z pomarańczą

KOTLECIKI Z CIECIERZYCY - 39PLN

sałatka z tofu, oliwa sezamowa, sos sojowy

SAŁATKA Z BURAKIEM - 32PLN

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

MAKARON AGLIOEOLIO- 39PLN

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

OFERTA DLA DZIECI

59 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 WOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

KOLACJA

+20 PLN / dz.

NALEŚNIKI Z BANANEM I NUTELLĄ

PRYSTAWKA

+15 PLN / dz.

PIZZERINKA (ser, szynka)

NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ



PAKIETY

PAKIET NAPOJÓW

39PLN/os.do 4godzin,kolejnagodzina10PLN/os.

SOKI (Jabłko, Pomarańcz, Grejpfrut, Porzeczka)

GAZOWANE (Pepsi, Mirinda, 7UP)

KAWA W BUFECCIE

HERBATA



NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE

według zużycia

SOKI 1L (Jabłko, Pomarańcz, Grejpfrut, Porzeczka) - **18PLN**

WODA CISOWIANKA 0,7L GAZOWANA/NIEGAZOWANA - **14PLN**

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

KAWA/HERBATA W BUFECCIE - **10PLN**

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



DODATKOWO

TOP



FONTANNA CZEKOLADOWA

z owocami

14PLN/os.

TORT

dowboruróżne smaki i wyserwowanie

16PLN/os.



SŁODKA STREFA

Eklerki z budyniem,Bezaz owocami,
Sernik San Sebastian, Krem Ferrero Roche,
Mascarpone z truskawkami,
Muffinki czekoladowe

29PLN/os.



OWOCE

winogrona,ananas,melon, truskawki

10PLN/os.



DEKORACJA KWIATOWA LUB BALONOWA

przystrojeniestołów i sali

cena do uzgodnienia



PLAN SALI

rozmieszczeniegości,winiетки, menu w stole

8PLN/os.



INNE OPŁATY



WYSERWOWANIETORTU WŁASNEGO

fontanna tortowa

10PLN/os.



OPŁATA KORKOWA

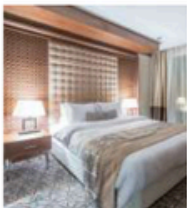
napoje i alkohole własne

25zł/os. (nie mniej niż 500zł)



ATRAKCJA WIECZORU

pokaz iluzjonisty, muzyka żywo,
degustacja wina, pokaz taneczny, animacje dla dzieci
od 500zł - cena do uzgodnienia



NOCLEG DLA GOŚCI

namiejscuposiadamydostępne pokojezofertą
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
manager@hotelmolo-sopot.pl

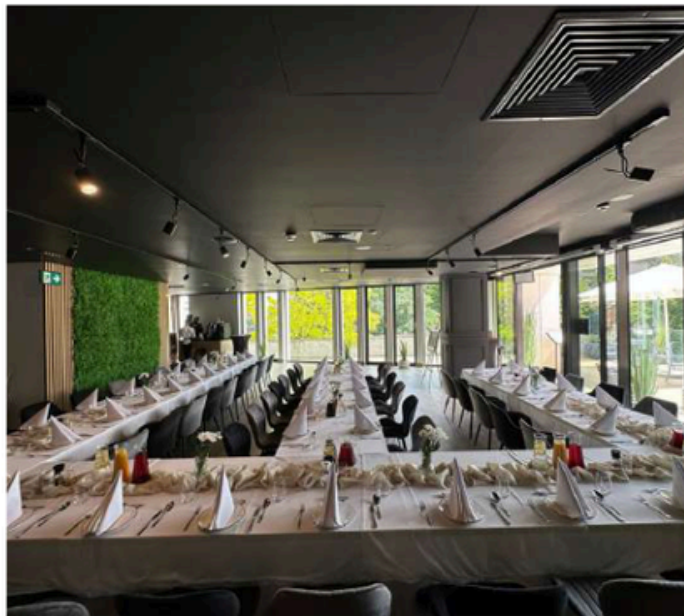
PORT tu się bywa na uroczystościach..

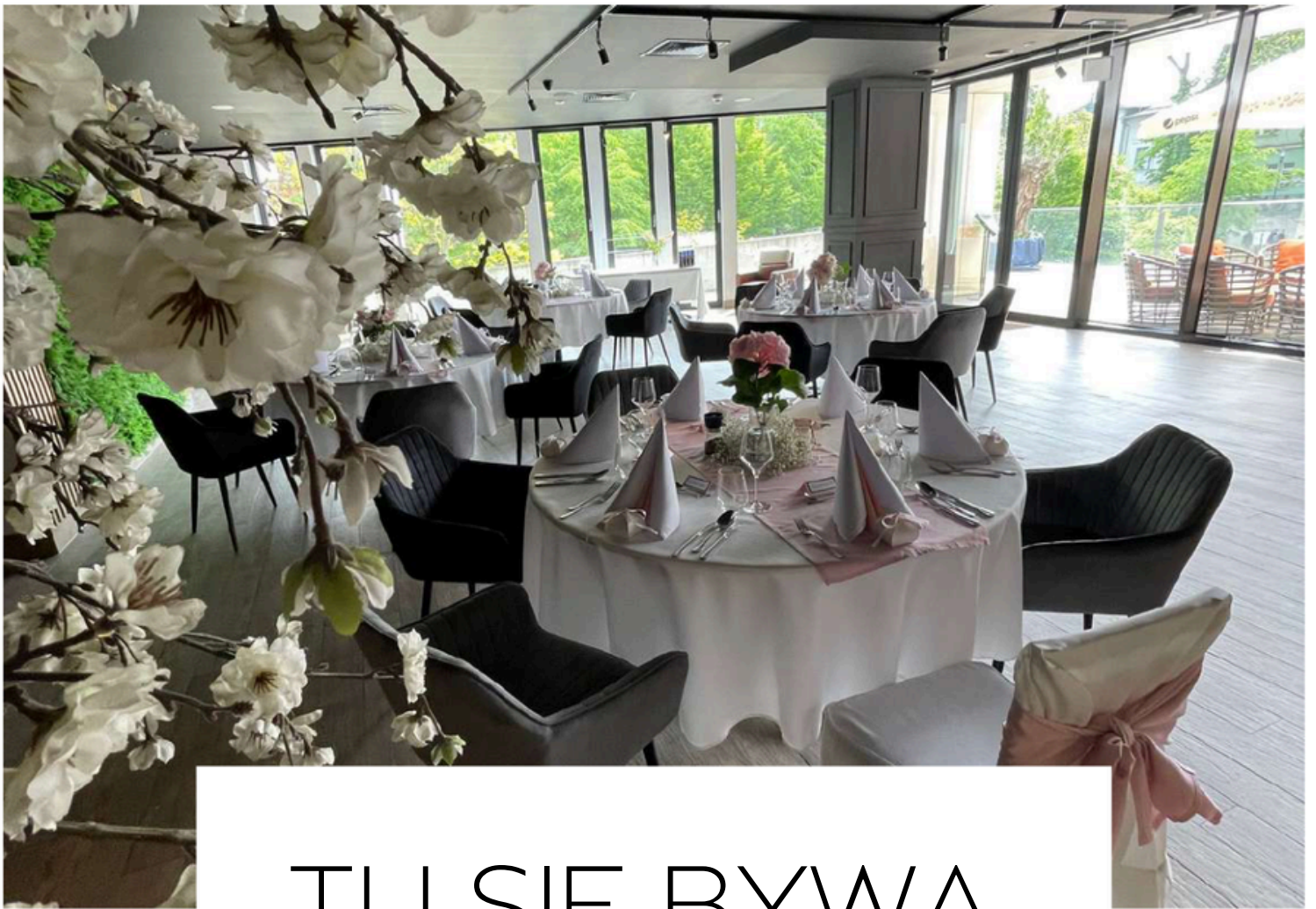
RESTAURACJA PORT SOPOT

Znajdujemy się w HOTELUMOLO
ul. Podjazd 6



OFERTA NA ROK 2026
Cena na rok 2027 może się zmienić.





TU SIĘ BYWA..
NA UROCZYSTOŚCIACH

