



OBIAD WESELNY



OFERTA NA ROK 2025

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
restauracja@port-sopot.pl



OFERTA MARYNARSKA

99 PLN/os.

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

129 PLN/os.

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
- Coleślaw własnej produkcji
- Bruksełka 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

159 PLN/os.

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-ziółowym

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

189 PLN/os.

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

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 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

79 PLN/os.

NA ZIMNO

półmiski

TATAR WOŁOWY NA GRZANCE
MIĘSA PIECZONE
ŚLEDZIE W OLEJU
BRUSCHETTA Z KREWETKAMI
CARPACCIO Z BURAKA
SAŁATKA Z MOZZARELLA, POMIDOR, PESTO
BAZYLIOWE, BALSAMICO
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 - 700PLN
STREFA TAPAS - 49PLN/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, pesto bazyliowe i pomidorowe, pieczywo

ATRAKCJA KULINARNA

105zł/szt. sugerowane dla 2-4 osób

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



PRZYSTAWKA

do wyboru

SERWOWANA PRZED ZUPĄ

1 pozycja do wyboru

PESCACCIO RYBNE - 45PLN/os.

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

ROSTBEF z sosem rémoulade - 29PLN/os.

prażona cebula, Grana Padano, grzanka czosnkowa

TATAR Z TUŃCZYKA - 49PLN/os.

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

CARPACCIO WOŁOWE - 39PLN/os.

pomidorki cherry, kapary, rukola, oliwa z rukoli, Grana Padano, grzanka czosnkowa

BAKŁAŻAN - 24PLN/os.

panierowany z pomidorem, kolendra, feta, sos słodko-kwaśny



DANIE GŁÓWNE WEGE

DLA WEGETARIAN

1 pozycja do wyboru

CUKINIA Z KASZĄ KUSKUS I WARZYWAMI - 39PLN

grillowana cukinia zapiekana serem, sałatka z pomarańczą

KOTLECICKI 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 AGLIO E OLIO - 39PLN

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

OFERTA DLA DZIECI

Sugerowane do lat 10
69 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 OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

KOLACJA

+20PLN/dz.

NALEŚNIKI Z BANANEM I NUTELLĄ

PRYSTAWKA

+15PLN/dz.

PIZZERINKA (ser, szynka)

NAPOJE

w cenie

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ



PAKIETY

PAKIET NAPOJÓW

39PLN/os. do 4 godzin, kolejna godzina 10PLN/os.

SOKI (Jabłko, Pomarańcz, Grejpfrut, Porzeczka)

GAZOWANE (Pepsi, Mirinda, 7UP)

KAWA W BUFECCIE

HERBATA

PAKIET ALKOHOLI

129PLN/os. do 4 godzin, kolejna godzina 30PLN/os.

WINO Chardonnay/Cabernet Sauvignon

PIWO Tyskie

WÓDKA Pan Tadeusz

WHISKY Ballantine's



NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE

według zużycia

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

GAZOWANE 0,85L (Pepsi, Mirinda, 7UP) - **19PLN**

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

LEMONIADA 1L KLASYCZNA/TRUSKAWKOWA - **29PLN**

ALKOHOLE

według zużycia

WINO 0,75L Chardonnay/Cabernet Sauvignon - **90PLN**

PIWO 0,5L Tyskie - **14PLN**

WÓDKA 0,7L Pan Tadeusz - **140PLN**

WHISKY 0,7L Dewar's - **180PLN**

PROSECCO 0,75L - **120PLN**

WINO MUSUJĄCE 0,75L - **90PLN**



DODATKOWO



FONTANNA CZEKOLADOWA

z owocami

14PLN/os.



OBSŁUGA BARMAŃSKA

od 109zł/os.

2 Barmanów do Państwa dyspozycji
SYSTEM WORKING FLAIR
Karta drinków
(10 koktajli alkoholowych plus
bezalkoholowe oraz shoty)

TOP



SŁODKA STREFA

Beza z owocami
Sernik ze skórką pomarańczy
Jabłecznik z opalaną bezą

29PLN/os.



OWOCE

winogrona, ananas, melon, truskawki

16PLN/os.



DEKORACJA KWIATOWA LUB BALONOWA

przystrojenie stołów i sali

cena do uzgodnienia



PLAN SALI

rozmieszczenie gości, winietki, menu w stole

8PLN/os.

INNE OPŁATY



WYSERWOWANIE TORTU WŁASNEGO

fontanna tortowa

12PLN/os.



OPŁATA KORKOWA

napoje i alkohole własne

25zł/os. (nie mniej niż 500zł)



ATRAKCJA WIECZORU

pokaz iluzjonisty, muzyka na żywo,
degustacja wina, pokaz taneczny, animacje dla dzieci

od 500zł - cena do uzgodnienia



NOCLEG DLA GOŚCI

na miejscu posiadamy dostępne pokoje z ofertą
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
restauracja@port-sopot.pl

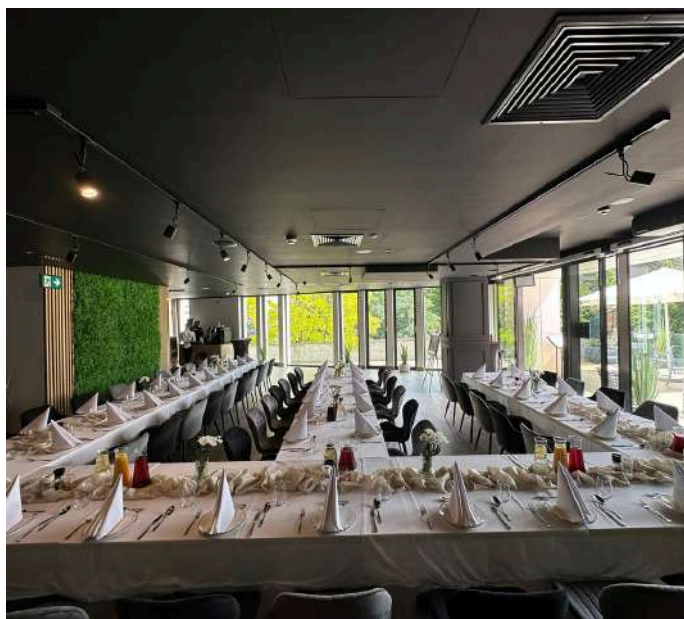
PORT tu się bywa na uroczystościach..

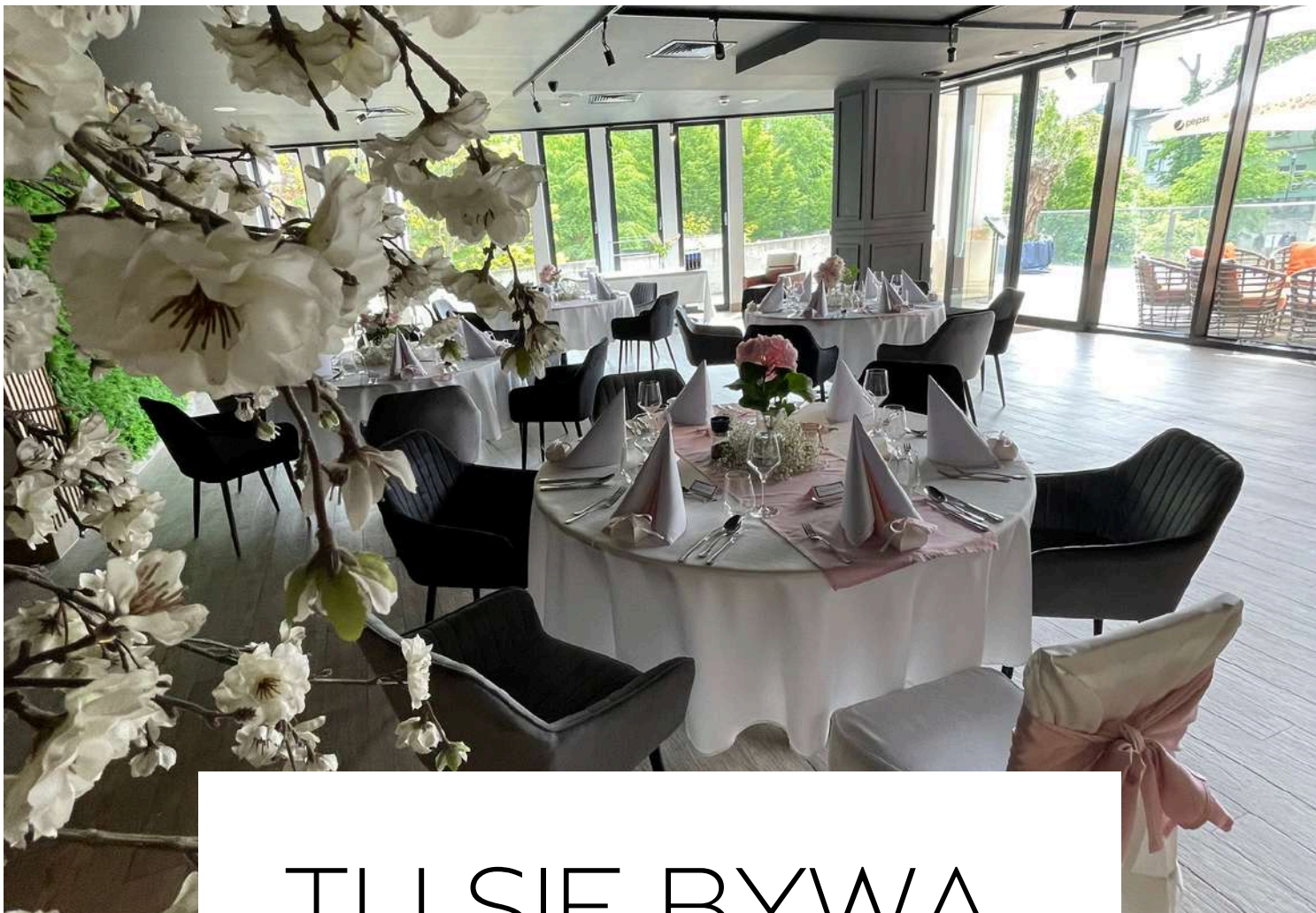
RESTAURACJA PORT SOPOT

Znajdujemy się w HOTELU MOLO
ul. Podjazd 6



OFERTA NA ROK 2025
Cena na rok 2026 może się zmienić.





TU SIĘ BYWA..

NA UROCZYSTOŚCIACH

