



KONFERENCJE



OFERTA NA ROK 2025

SPOTKANIA BIZNESOWE

PORT tu się bywa na eventach..

Pobyt służbowy, konferencja
lub szkolenie?

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy
oferty na wzbogacenie konferencji w
przerwy kawowe, fingerfood, lunch oraz
kolacje w formie bufetu.

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą
restauracji Port Sopot, aby ważne
spotkania biznesowe przebiegały w miłej
atmosferze i wyjątkowym stylu.

Skontaktuj się z nami, aby omówić
szczegóły i zarezerwować naszą ofertę.
Gwarantujemy, że nasza kawa poprawi
Twój dzień, a przygotowane przekąski
zapewnią energię do ważnych rozmów.

Jesteśmy do Państwa dyspozycji.
Łukasz Wawrzynowski - 697 012 222
restauracja@port-sopot.pl



PRZERWY KAWOWE

MARYNARSKA

Kawa serwowana z ekspresu
Herbaty smakowe
Woda niegazowana
Ciastka kruche
(3 rodzaje własnego wypieku)

**JEDNORAZOWA
PODWÓJNA**
(dodatkowe uzupełnienie)

**42 PLN/os.
59 PLN/os.**



KAPITAŃSKA

Kawa serwowana z ekspresu
Herbaty smakowe
Woda niegazowana
Soki
Mini kanapki
Croissant a'la caprese z mozzarellą, pesto bazyliowe
Croissant a'la cezar z kurczakiem

**JEDNORAZOWA
PODWÓJNA**
(dodatkowe uzupełnienie)

**62 PLN/os.
79 PLN/os.**



ADMIRALSKA

Kawa serwowana z ekspresu
Herbaty smakowe
Woda niegazowana
Soki
Owoce
Ciastka kruche
3 rodzaje własnego wypieku
Mini kanapki
Croissant a'la caprese z mozzarellą, pesto bazyliowe
Croissant a'la cezar z kurczakiem

**JEDNORAZOWA
PODWÓJNA**
(dodatkowe uzupełnienie)

**89 PLN/os.
114 PLN/os.**



DODATKOWO

DO PRZERWY KAWOWEJ

ŚNIADANIA

BUFET

7:00 - 11:00

69 PLN/os.



DESKI

DESKA SERÓW

39 PLN/szt.

REGIONALNYCH

(sugerowane dla 2-3 osób)

DESKA WĘDLIN

39 PLN/szt.

REGIONALNYCH

(sugerowane dla 2-3 osób)



DESERY

CHIA KOKOSOWA

10 PLN/szt.

z musem mango

GRANOLA FIT

15 PLN/szt.

z jogurtem i żurawiną

GRANOLA TOP

19 PLN/szt.

z jogurtem, owocami, chia, mus mango



MINI BURGERY

BURGER CEZAR

16 PLN/szt.

grillowany kurczak, pomidor, sałata, sos cezar

BURGER TOFU

16 PLN/szt.

tofu, pomidor, sałata, sos aioli



BUFET KOKTAJLI

1-razowy po 200 ml/os. do wyboru:

LEMONIADA/MILKSHAKE

SMOOTHIE/SOKI WYCISKANE

1 RODZAJ 12 PLN/os.

2 RODZAJE 20 PLN/os.

3 RODZAJE 30 PLN/os.

4 RODZAJE 40 PLN/os.



LUNCH I SERWOWANY

DO 30 OSÓB

ZUPA

1 pozycja serwowana do wyboru przed rezerwacją

POMIDOROWA z makaronem i słodką śmietanką

ROSÓŁ z makaronem, marchewką i pietruszką



DANIE GŁÓWNE

1 pozycja serwowana do wyboru przed rezerwacją

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE sos śmietanowo-grzybowy, ziemniaki potatki, sałatka winegret

KURCZAK GRILLOWANY w sosie tokańskim puree ziemniaczane, sałatka winegret

MINTAJ w beszamelu cytrynowym, frytki, sałatka winegret

NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

64 PLN/os.

DESER

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA LUNCHU O DESER I KAWĘ

BEZA PAVLOVA z mascarpone i owocami

lub

SERNIK z musem owocowym

KAWA / HERBATA W BUFECCIE



20 PLN/os.

LUNCH I BUFET

OD 20 OSÓB

ZUPA

1 pozycja do wyboru przed rezerwacją

POMIDOROWA z makaronem i słodką śmietanką

ROSÓŁ z makaronem, marchewką i pietruszką



DANIE GŁÓWNE

2 pozycje do wyboru przed rezerwacją

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE sos śmietanowo-grzybowy

KURCZAK GRILLOWANY w sosie tokańskim

MINTAJ w beszamelu cytrynowym

FRYTKI

RYŻ Z WARZYWAMI

WARZYWA BLANSZOWANE

COLESŁAW WŁASNEJ PRODUKCJI

NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

89 PLN / o s .

DESER

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA LUNCHU O DESER I KAWĘ

BEZA PAVLOVA z mascarpone i owocami

lub

SERNIK z musem owocowymi

KAWA / HERBATA W BUFECIE

20 PLN / o s .



LUNCH II SERWOWANY

DO 30 OSÓB

ZUPA

1 pozycja serwowana do wyboru przed rezerwacją

KREM Z POMIDORÓW z mozzarellą i pesto bazyliowym

KREM Z BIAŁYCH WARZYW z cukinią w tempurze i oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja serwowana do wyboru przed rezerwacją

KONFITOWANE UDO Z KACZKI sos śliwkowy, gratin ziemniaczany, sałatka winegret

ŻEBERKA w sosie barbecue, ziemniaki pieczone w ziołach, sałatka winegret

SANDACZ w sosie maślano-ziołowym, puree z dyni, frytki z batatów, sałatka winegret

HALIBUT w zielonej salsie verde, frytki z batatów, stek z pieczonego kalafiora



84 PLN / os.

NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

DESER

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA LUNCHU O DESER I KAWĘ

BEZA PAVLOVA z mascarpone i owocami

lub

SERNIK z musem owocowym

KAWA / HERBATA W BUFECCIE



20 PLN / os.

LUNCH II BUFET

OD 20 OSÓB

ZUPA

1 pozycja do wyboru przed rezerwacją

KREM Z POMIDORÓW z mozzarellą i pesto bazyliowym

KREM Z BIAŁYCH WARZYW z cukinią w tempurze i oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE

2 pozycje do wyboru przed rezerwacją

KONFITOWANE UDO Z KACZKI sos śliwkowy

ŻEBERKA w sosie barbecue

SANDACZ w sosie maślano-ziołowym

HALIBUT w zielonej salsie verde

GRATIN ZIEMNIACZANY

KASZA KUSKUS Z WARZYWAMI

WARZYWA GRILLOWANE W SOSIE TERIYAKI

SAŁATKA WINEGRET



109 PLN/os.

NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

DESER

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA LUNCHU O DESER I KAWĘ

BEZA PAVLOVA z mascarpone i owocami

lub

SERNIK z musem owocowym

KAWA / HERBATA W BUFECIE

20 PLN/os.



KOLACJA I BUFET OD 30 OSÓB

ZUPA

serwowana w formie bufetu

KREM Z BIAŁYCH WARZYW cukinia w tempurze,
oliwa szczypiorkowa

DANIE GŁÓWNE

serwowane w formie bufetu

KARKÓWKA WIEPRZOWA w sosie demi-glace

MINTAJ w beszamelu cytrynowym

CUKINIA faszerowana warzywami



DODATKI

serwowane w formie bufetu

ZIEMNIAKI POTATKI

KASZA KUSKUS Z WARZEWAMI

WARZYWA BLANSZOWANE

SAŁATKA WINEGRET



NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

109 PLN / os.

BUFET SŁODKI

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA KOLACJI O DESER

EKLERKI z musem śmietankowym

PTYSIE z musem orzechowym

MUFFINKI czekoladowe



14 PLN / os.

KOLACJA II

BUFET

OD 30 OSÓB

ZUPA

serwowana w formie bufetu

RYBNA z białych ryb, warzywa

DANIE GŁÓWNE

serwowane w formie bufetu

PIERŚ Z KURCZAKA w sosie tokańskim

SANDACZ w sosie ziołowo-maślanym

KOTLECICKI Z CIECIERZICY w sosie słodko-kwaśnym



DODATKI

serwowane w formie bufetu

GRATIN ZIEMNIACZANY

FRYTKI STEKOWE

WARZYWA GRILLOWANE w sosie teriyaki

SAŁATKA WINEGRET



NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

129 PLN / os.

BUFET SŁODKI

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA KOLACJI O DESER

EKLERKI z musem śmietankowym

PTYSIE z musem orzechowym

MUFFINKI czekoladowe

14 PLN / os.



ZIMNA PŁYTA

69 PLN/os.

TATAR WOŁOWY NA GRZANCE
MIĘSA PIECZONE
ŚLEDZIE W OLEJU
BRUSCHETTA Z KREWETKAMI
CARPACCIO Z BURAKA
SAŁATKA Z MOZZARELLĄ, POMIDOR, PESTO
BAZYLIOWE, BALSAMICO
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
PIECZYWO I MASŁO



WEGE

ZUPA

1 pozycja serwowana

KREM Z BIAŁYCH WARZYN z cukinią w tempurze
i oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja serwowana do wyboru

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

MAKARON AGLIO E OLIO makaron tagliatelle,
chilli, pietruszka, czosnek, Grana Padano

CUKINIA FASZEROWANA WARZYNAMI
kasza kuskus, sałatka z pomarańczą

KOTLECICKI Z CIECIERZICY
frytki stekowe, sałatka z tofu



NAPOJE

wliczone w cenę

WODA niegazowana z cytryną

64 PLN/os.

PAKIETY

PAKIET NAPOJÓW

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

SOKI (Jabłko, Pomarańcz, Grejpfrut, Porzeczka)

GAZOWANE (Pepsi, Mirinda, 7UP)

KAWA / HERBATA W BUFECIE

PAKIET ALKOHOLI

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

WINO Chardonnay/Cabernet Sauvignon

PIWO Tyskie / Tyskie 0%

WÓDKA Amundsen

WHISKY Grant's



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 BUFECIE - **10PLN/os.**

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

ALKOHOLE

według zużycia

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

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

WÓDKA 0,7L Amundsen - **140PLN**

WHISKY 0,7L Grant's - **160PLN**

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

WINO MUSUJĄCE 0,75L - **90PLN**



DODATKOWO

TOP



WIZYTA W DESTYLARNI GIN’U

poznaj proces przygotowania ginu w jedynnej destylarni na pomorzu - tuż obok restauracji.

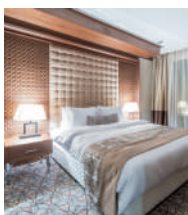
cena do uzgodnienia



ATRAKCJA WIECZORU

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

cena do uzgodnienia



NOCLEG DLA GOŚCI

na miejscu posiadamy dostępne pokoje z ofertą śniadaniową w atrakcyjnej cenie dla naszych gości

cena do uzgodnienia



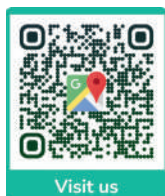
OPŁATA KORKOWA

napoje i alkohole własne

25zł/os. (nie mniej niż 500zł)

RESTAURACJA PORT SOPOT

Znajdujemy się w HOTELU MOLO
ul. Podjazd 6



Visit us



Like us



Follow me



OFERTA NA ROK 2025

Cena na rok 2026 może się zmienić.



TU SIĘ BYWA..
NA KONFERENCJACH

