PORT ROYAL

ŚLEDZIK WARSZAWSKI

Oferta dla grup powyżej 10 osób.


CATTIER
WHITE MARLIN x CATTIER





CHRISTMAS SEASON 2026

Świąteczne spotkania firmowe w Port Royal

Koniec roku zasługuje na wyjątkową oprawę.
Długie kolacje, kieliszki wznoszone za wspólne sukcesy, doskonałe jedzenie i rozmowy, które trwają dłużej niż zwykle.
W Port Royal świąteczne spotkania firmowe nabierają zupełnie innego charakteru.
Łączymy tradycję warszawskiego śledzika z autorską kuchnią, owocami morza, starannie wyselekcjonowanymi winami i atmosferą, która sprzyja świętowaniu.
Od kameralnych kolacji zespołowych po większe firmowe Christmas Parties.

THIS YEAR, CELEBRATE THE PORT ROYAL WAY.

MENU I

Cena menu 230zł/osoba

Przystawki (w stole)

Carpaccio z tuńczyka, majonez truflowy z czarnym czosnkiem

Kalmary w tempurze, sos chipotle, kolendra

Tatar wołowy, olej lubczykowy, kiszony ogórek, prawdziwki, szalotka, pieczony czosnek, gratin ziemniaczane

Sliedż matias, ogórek kiszony, ziemniak, jajka, aioli, sos chrzanowy i olej koperkowy

Mule w białym winie

Bagietka i masło

Danie główne (do wyboru)

Tagliatelle z krewetkami, bisque z czerwonych krewetek, pomidorki cherry, czosnek, chili, wino, oliwa, bazylia, cytryna

Tuńczyk tataki z chrupiącym ryżem,kremem z batata, ogórkami chili

Krewetki portowe w emulsji maślano-winnej z imbirem, czosnkiem, szalotką i kolendrą, bagietka

Deser (do wyboru)

Fondant z pieczoną dynią, biała czekolada, śmietana, masło, lody waniliowe, Cointreau, pomarańcza, cynamon

Tiramisu

MENU II

Cena menu 295zł/osoba

Przystawki (w stole)

Carpaccio z tuńczyka, majonez truflowy z czarnym czosnkiem

Kalmary w tempurze, sos chipotle, kolendra

Małże z frytkami i czosnkiem niedźwiedzim

Sałata cezar z miecznikiem w panko

Tatar wołowy, olej lubczykowy, kiszony ogórek, prawdziwki, szalotka, pieczony czosnek, gratin ziemniaczane

Bagietka i masło

Danie główne (do wyboru)

Dorada z quacamole, sos Nikkei, oliwa bazyliowa, chrust z pora

Stek z tuńczyka

Surf&turf, polędwica wołowa, grillowane krewetki, palona brioszka, szpinak zmasłem i parmezanem, sos Madeira

Deser (do wyboru)

Tiramisu

Lody pistacjowe

Fondant z pieczoną dynią, biała czekolada, śmietana, masło, lody waniliowe, Cointreau, pomarańcza, cynamon

PORT ROYAL OPEN BAR
BASIC

SOFTY
woda gazowana/niegazowana
lemoniada klasyczna
herbata
kawa

PIWO
Korona Olbrachta Pils

KOKTAJLE
Negroni
Whisky sour
Vodka sour
Gin Tonic

WINO
Białe: Port Royal House Wine , Casata Merge, Lazio, Włochy
Czerwone: Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva, Abruzja, Włochy
Prosecco Brut DOC, Veneto, Włochy

Koszt: 250 zł / os. / 3h

PORT ROYAL OPEN BAR
PREMIUM

SOFTY
woda gazowana/niegazowana
lemoniada klasyczna
herbata
kawa

PIWO
Korona Olbrachta Pils

KOKTAJLE
Negroni
Whisky sour
Vodka sour
Cuba Libre
Mojito
Gin Tonic
Old Fashioned

WINO
Białe: Port Royal House Wine , Casata Merge, Lazio, Włochy
Czerwone: Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva, Abruzja, Włochy
Prosecco Brut DOC, Veneto, Włochy

Koszt: 350 zł / os. / 3h

MENU WEGETARIANSKIE

Przystawki (do wyboru)

Sałatka Cezar z chrupiącymi batatami

Boczniaki w tempurze

Burrata z oliwą i czarną truflą

Sałatka z pomidorów i ziemniaków gratin z sosm chimichurri

Danie główne (do wyboru)



Risotto z boczniakami

Tagliolini, pomidor, bazylia, czosnek, peperoncino, Pecorino Romano DOP

Port Royal dodatki	koszt netto
Elegancka oprawa stołów z kwiatami	od 1200zł
Oświetlenie lokalu i wejścia	od 1500zł
Winietki i menu personalizowane	od 100zł/kpl
Dj (w cenie sprzęt i nagłośnienie)	4900zł/4h
obrusy/serwety personalizacja	cena wg specyfikacji
Tort	cena wg specyfikacji
Oyster shucker- serwis przy stole	800zł
Fogoraf (3h)	od 1600
Prezent świąteczny dla gości - magdalenki w pudełeczku	cena wg specyfikacji
Dedykowane menu koktajlowe	od 500zł
Wynajem przestrzeni na wyłączność	cena wg specyfikacji

PORT ROYAL







PORT ROYAL

FISH and OYSTERS

Do grup powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5% Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest przedpłata w wysokości 100zł/os.

Rezerwacje i oferty indywidualne:

biuro@portroyal.com.pl

792020707


PORT ROYAL