



WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

OFERTA WIGILIJNA

360 ZŁ / OS.

Każda oferta zawiera rzemieślniczy chleb na naturalnym zakwasie z autorskim masłem smakowym

PRZYSTAWKI ZIMNE

(5 rodzajów zimnych przystawek podawanych na środek stołu)

- Gravlax z troci fiordowej
- Śledź z ziemniakiem z ogniska
- Talerz mięsnych specjałów
- Tatar z polędwicy wołowej z parmezanem
- Sałatka jarzynowa

GORĄCE PRZYSTAWKI

(3 rodzaje gorących przystawek podawanych na środek stołu)

- Pierogi z kaczką
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Krokiety z trocią fiordową

ZUPY

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Barszcz z uszkami
- Krem z grzybów leśnych

DANIA GŁÓWNE

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Halibut z puree ziemniaczanym i sosem Beurre Blanc
- Żeberka pieczone w miodzie z ziemniakami francuskimi
- Konfitowane udo kaczki z karmelizowaną marchewką i sosem Porto
- Bakłażan w tempurze na sosie pomidorowym

DESERY

(3 rodzaje mini-deserów podawanych na środek stołu)

- Sernik z wiśniami
- Beza z kremem i owocami
- Piernik z konfiturą

Dodatkowo:

- Kompot z suszu - 70 zł za 1L
- Talerz owoców sezonowych - 80 zł
- Selekcja polskich serów zagrodowych z prezentacją - 90 zł / 100 g
- Kawior bar podawany z naleśnikami i masłem - 80 zł / os
- Welcome drink - 30 zł / os
- Degustacja win z sommelierem - oferta ustalana indywidualnie

* Istnieje możliwość przedłużenia Państwa uroczystości do maksymalnie godziny 01:00.
Każda dodatkowa godzina po 23:00 wiąże się z opłatą w wysokości 800 zł.

* Do wszystkich przyjęć doliczany jest serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

* Oferta nie zawiera żadnych napojów.

* Szacunkowa waga serwowanych dań na osobę wynosi około 1150 g.
Możliwe są niewielkie odchylenia do ± 100 g.