



WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

OFERTA PRZYJĘCIOWA 300 ZŁ / OS.

Oferta zawiera:

- 3 rodzaje welcome drinków,
- kawior bar,
- 5 rodzajów zimnych przystawek podawanych na środek stołu,
- 2 rodzaje ciepłych przystawek podawanych na środek stołu,
- 2 rodzaje zup,
- 3 rodzaje dań głównych,
(każdy z Gości dostanie obok talerza mini-menu i będzie mógł wybrać odpowiednią zupę i danie główne już na miejscu)
- 3 rodzaje deserów podawanych na środek stołu.

WELCOME DRINKI

(prosimy wybrać 1 pozycję)

- Hibiskus w bąbelkach
(hibiskus, pomarańcza, cava)
- Lawenda w rumie
(lawenda, limonka, rum biały)
- Imbir z whiskey
(jałowiec, imbir, limonka, whiskey, soda)

KAWIOR BAR

- Kawior z łososia nerka
- Kawior ze szczupaka
- Kawior ze śledzia

PRZYSTAWKI ZIMNE

(prosimy wybrać 5 pozycji)

- Tatar wołowy
- Babaganusz
- Forszmak ze śledzia
- Talerz mięs
- Sałatka ze świeżych warzyw z kremowym serem
- Sałatka z kaczką i karmelizowaną gruszką
- Carpaccio z buraka z kozim serem
- Warzywa marynowane
- Łosoś marynowany w buraku
- Śledź z ziemniakiem opiekany i salsą
- Tatar z troci fiordowej
- Pomidory koktajlowe z kremowym serem
- Roladki z cukinii z pastą truflową
- Pasztet z gęziej wątróbki

PRZYSTAWKI GORĄCE

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Pierogi z kaczką
- Kluski z batata z kozim serem
- Pierogi z palonym kalafiolem i ziemniakami
- Pierogi z warzywami
- Pierogi z sandaczem
- Warzywa grillowane
- Kulki serowe z sosem jagodowym

ZUPA

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Barszcz ukraiński
- Zupa grzybowa
- Rosół z makaronem
- Krem z dyni

DANIE GŁÓWNE

(prosimy wybrać 3 pozycje)

- Pstrąg z zielonym pesto
- Troć fiordowa z sosem śmietankowym
- Jesiotr z zielonym puree
- Karkówka z sosem demi glace z zielonym pieprzem i warzywami
- Żeberka zapieczone w miodzie
- Pierś kaczki z kluskami z koziego sera
- Medalion z sosem pieprzowym
- Bakłażan z espumą z koziego sera

DESERY

(prosimy wybrać 3 pozycje)

- Sernik z wiśnią
- Esterhazy
- Beza z kremem i owocami
- Mus owocowy z białą czekoladą
- Sacher z czekoladą i żurawiną
- Miodownik madziarski

* Jest również możliwość zamówienia talerza owoców sezonowych (55 zł za talerz).

* Do wszystkich przyjęć doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

* Jest również możliwość wydłużenia Państwa przyjęcia, jeśli chcą Państwo świętować dłużej, to po godzinie 23:00 każda następna godzina kosztuje 600 zł.