



WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

OFERTA PRZYJĘCIOWA 260 ZŁ / OS.

Oferta zawiera:

- 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.

* Oferta nie zawiera żadnych napojów.

PRZYSTAWKI ZIMNE (prosimy wybrać 5 pozycji)

- Tatar wołowy
- Ikra z grillowanych warzyw
- Talerz mięs
- Sałatka ze świeżych warzyw z kremowym serem
- Sałatka z grillowanych warzyw z rostbefem wołowym
- Łosoś marynowany w buraku
- Carpaccio z buraka z kozim serem
- Śledź z ziemniakiem opiekany
- Roladki z cukinii z pastą truflową
- Paszтет z gęsiej wątróbki
- Papryka pieczona z kozim serem i dynią

PRZYSTAWKI GORĄCE (prosimy wybrać 2 pozycje)

- Pierogi z kaczką
- Kluski z batata z kozim serem
- Pierogi z sandaczem
- Warzywa grillowane
- Gołąbki z dzikiem i dzikim ryżem
- Pierogi z ziemniakami i grzybami

ZUPY

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Barszcz ukraiński
- Rosół z makaronem
- Krem z dyni z kozim serem
- Juszka grzybowa

DANIA GŁÓWNE

(prosimy wybrać 3 pozycje)

- Pstrąg z zielonym pesto
- Troć fiordowa z sosem śmietankowym
- Polędwiczki wieprzowe z puree i sosem demi-glace
- Żeberka pieczone w miodzie
- Pierś kaczki z kluskami z koziego sera
- Medalion z polędwicy wołowej 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 (60 zł za talerz).
- * Do wszystkich przyjęć doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.
- * Istnieje możliwość wydłużenia Państwa uroczystości maksymalnie do godziny 24:00. Koszt każdej następnej godziny po 23:00 to 600 zł.