



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)

- Troć fiordowa gravlax z creme fraiche
- Śledź z ziemniakiem z ogniska
- Tatar wołowy
- Talerz mięs
- Pasztet z gęskiej wątróbki
- Kompozycja sałat z perliczką
- Kompozycja sałat z kremowym serem
- Pomidory z lokalną stracciatellą
- Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami
- Pieczona papryka z kozim serem i wędzoną śliwką

PRZYSTAWKI GORĄCE (prosimy wybrać 2 pozycje)

- Krokiety z trocią fiordową i szpinakiem
- Pierogi z kaczką
- Gołąbki z jagnięciną
- Kluski z batata z kozim serem
- Pierogi z wędzonym serem
- Grillowane warzywa

ZUPY

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Barszcz ukraiński
- Rosół z makaronem
- Chłodnik litewski
- Krem z białych warzyw z gruszką

DANIA GŁÓWNE

(prosimy wybrać 3 pozycje)

- Halibut z sosem Beurre Blanc
- Troć fiordowa z warzywami sezonowymi
- Żeberka pieczone w miodzie
- Konfitowane udo kaczki z imbirowym Demi Glace
- Medalion z polędwicy wołowej z sosem Porto
- Fenkuł z puree z kalafiora i sosem Beurre Blanc

DESERY

(prosimy wybrać 3 pozycje)

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

- * Jest również możliwość zamówienia talerza owoców sezonowych (70 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 800 zł.