



WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

OFERTA PRZYJĘCIOWA 360 ZŁ / OS.

Oferta zawiera:

Welcome drink

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.

* Oferta nie zawiera żadnych napojów.

WELCOME DRINKI

(prosimy wybrać 1 pozycję)

- Hibiskus w bąbelkach (hibiskus, pomarańcza, cava)
- Lawenda w bąbelkach (lawenda, limonka, cava)
- Wiśnia w bąbelkach (wiśnia, limonka, cava)

KAWIOR BAR

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

PRZYSTAWKI ZIMNE

(prosimy wybrać 5 pozycji)

- Forszmak ze śledzia
- Troć fiordowa gravlax z creme fraiche
- Śledź z ziemniakiem z ogniska
- Tatar z troci fiordowej
- Talerz mięs
- Tatar wołowy
- Pasztet z gęsiej wątróbki
- Grillowana sałata rzymska z rostbefem i sosem truflowym
- Kompozycja sałat z kremowym serem
- Pieczona papryka z kozim serem i wędzoną śliwką
- Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami

PRZYSTAWKI GORAĆE

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Pierogi z węgorem
- Krokiety z trocią fiordową i szpinakiem
- Pierogi z kaczką
- Gołąbki z jagnięciną
- Krokiety jagnięce
- Kluski z batata z kozim serem
- Pierogi z ziemniakami i grzybami
- Grillowane warzywa

ZUPY

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Barszcz ukraiński
- Rosół z makaronem
- Krem z dyni
- Zupa z trzech rodzajów ryb
- Krem z białych warzyw z gruszką

DANIA GŁÓWNE

(prosimy wybrać 3 pozycje)

- Halibut z sosem Beurre Blanc
- Troć fiordowa z warzywami sezonowymi
- Wędzony węgorz od Szefa kuchni
- Konfitowane udo kaczki z imbirowym Demi Glace
- Żeberka pieczone w miodzie
- Medalion z polędwicy wołowej z sosem Porto
- Comber jagnięcy z puree i 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.