



WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

OFERTA WIGILIJNA NA PRZYJĘCIA 2024 300 ZŁ / OS.

Oferta zawiera:

- Welcome drink,
- 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 odpowiednie danie główne już na miejscu)
- 3 rodzaje deserów podawanych na środek stołu.

WELCOME DRINK

- Piernik w bąbelkach

PRZYSTAWKI ZIMNE

(prosimy wybrać 5 pozycji)

- Śledź z ziemniakami z ogniska
- Śledź pod szubą
- Tatar z troci fiordowej
- Tatar wołowy
- Pasztet z gęskiej wątróbki
- Talerz mięs
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ze świeżych warzyw
- Pieczona papryka z kozim serem i wędzoną śliwką
- Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami

PRZYSTAWKI GORĄCE

(prosimy wybrać 2 pozycji)

- Krokiety z jagnięciną
- Krokiety z trocią fiordową i szpinakiem
- Pierogi z kaczką
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z ziemniakami i grzybami
- Warzywa grillowane

ZUPA

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Barszcz z uszkami
- Rosół z makaronem
- Krem z grzybów leśnych
- Zupa z trzech rodzajów ryb

DANIE GŁÓWNE

(prosimy wybrać 3 pozycje)

- Halibut z puree ziemniaczanym i sosem Beurre Blanc
- Troć fiordowa z warzywami i sosem Beurre Blanc
- Żeberka zapieczone w miodzie
- Udo z kaczki confit 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 galicyjski
- Beza z kremem i owocami
- Sacher z czekoladą i żurawiną
- Miodownik madziarski
- Piernik z konfiturą

Jest również możliwość zamówienia:

- Kompot z suszu - 60 zł za 1L.
- * 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 01:00. Koszt każdej następnej godziny po 23:00 to 800 zł.