



WILLA BIAŁA
RESTAURACJA

OFERTA PRZYJĘCIOWA 260 ZŁ / OS.

Oferta zawiera:

- Chleb i masło,

- 5 rodzajów zimnych przystawek podawanych na środek stołu,
 - 2 rodzaje ciepłych przystawek podawanych na środek stołu,
 - 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.

* Oferta nie zawiera żadnych napojów.

PRZYSTAWKI ZIMNE $\approx 250\text{g/os.}$ (prosimy wybrać 5 pozycji)

- Forszmak ze śledzia
- Śledź z ziemniakiem z ogniska
- Tatar wołowy
- Talerz mięs
- Pasztet z gęsiej wątróbki
- Pieczona papryka Ramiro z sosem Tonatto
- Kompozycja sałat z kremowym serem
- Pomidory z lokalną stracciatellą

PRZYSTAWKI GORĄCE $\approx 180\text{g/os.}$ (prosimy wybrać 2 pozycje)

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

DANIA GŁÓWNE $\approx 350\text{-}500\text{g/os.}$ (prosimy wybrać 3 pozycje)

- Halibut z sosem Beurre Blanc
- Troć fiordowa z warzywami sezonowymi
- Żeberka pieczone w miodzie
- Konfitowane udo kaczki z sosem Jus
- Fenkuł z puree z kalafiora i sosem Beurre Blanc

DESERY $\approx 150\text{g/os.}$ (prosimy wybrać 3 pozycje)

- Sernik z wiśniami
- Beza z kremem i owocami
- Mus owocowy z białą czekoladą
- Sacher z czekoladą i żurawiną

* Szacunkowa waga zestawu serwowanych dań na osobę to około 850 gramów. Ze względu na różnorodność kompozycji menu, możliwe są niewielkie odchylenia – do maksymalnie 100 gramów.

* Jest również możliwość zamówienia talerza owoców sezonowych (70 zł za talerz).

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

* Istnieje możliwość przedłużenia Państwa uroczystości do maksymalnie godziny 24:00. Dodatkowa godzina po 23:00 wiąże się z opłatą w wysokości 800 zł.