



WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

OFERTA BUFETOWA

- * Menu bufetowe można dowolnie konfigurować, rozpoczynając od obowiązkowych przystawek zimnych, a następnie dowolnie dodając przystawki ciepłe, dania główne, desery lub dodatki.
- * Ceny wszystkich pozycji znajdują się poniżej.
- * Oferta nie zawiera żadnych napojów.

ZIMNE PRZYSTAWKI ≈ 650 g / os.

230 zł / os. (prosimy wybrać 7 pozycji)

TARTELETKI:

- Tartaletka Cesar
- Tartaletka Vitello tonnato
- Tartaletka z musem z koziego sera
- Tartaletka z musem z troci fiordowej

ŁYŻECZKI:

- Krewetka z awokado
- Śledź z ziemniakiem z ogniska
- Tatar wołowy
- Forszmak ze śledzia

MINI CROISSANTY:

- Mini croissant z prosciutto
- Mini croissant z awokado
- Mini croissant z camambertem

KORECZKI:

- Ośmiornica z opiekany ziemniakiem
- Caprese
- Prosciutto z melonem
- Salami z serem bursztyn
- Ser jersey z winogronem
- Kaczka z figą

BRIOCHE:

- Brioche z marynowaną trocią fiordową
- Brioche z serem brie
- Brioche z rostbefem
- Brioche z pieczoną papryką
- Brioche z pasztetem

NALEŚNIKI:

- Naleśnik z trocią fiordową
- Naleśnik z rostbefem
- Naleśnik z wędzonym twarogiem

PRZYSTAWKI GORĄCE ≈ 160 g / os.

/serwowane w podgrzewaczach/

Dodatkowo 40 zł / os.

(prosimy wybrać 2 pozycje)

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

DANIA GŁÓWNE ≈ 350-400 g / os.

/serwowane w podgrzewaczach/

Dodatkowo 90 zł / os.

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Halibut z sosem Beurre Blanc
- Troć fiordowa z warzywami sezonowymi
- Żeberka pieczone w miodzie
- Konfitowane udo kaczki z sosem Porto
- Grillowany kalafior z puree

DESERY ≈ 150 g / os

Dodatkowo 40 zł / os.

(prosimy wybrać 3 pozycje)

- Sernik z wiśniami
- Beza z kremem i owocami
- Mus owocowy z białą czekoladą
- Sacher z czekoladą i pomarańczą
- Miodownik madziarski

DODATKI:

- Talerz włoskich wędlin – 90 zł / 100g
- Talerz serów zagrodowych – 80 zł / 100g
- Talerz owoców – 70 zł

* Szacunkowa waga całego zestawu dań na osobę to około 1300 gramów. Ze względu na różnorodność kompozycji menu, możliwe są niewielkie odchylenia – do maksymalnie 100 gramów.

* Do wszystkich przyjęć doliczany jest serwis w wysokości 12,5% 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.