



WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

OFERTA PRZYJĘCIOWA

380 ZŁ / OS.

Oferta zawiera:

- Chleb i masło,
- 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 odpowiednie danie główne już na miejscu),

- 3 rodzaje deserów podawanych na środek stołu.

* Oferta nie zawiera żadnych napojów.

WELCOME DRINKI 120ml/os.

(prosimy wybrać 1 pozycję)

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

KAWIOR BAR ≈120g/os.

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

PRZYSTAWKI ZIMNE ≈250g/os.

(prosimy wybrać 5 pozycji)

- Forsmak ze śledzia
- Troć fiordowa gravlax z creme fraiche
- Śledź z ziemniakiem z ogniska
- Ceviche z białej ryby z chilli i kolendrą
- Talerz mięs
- Tatar z jelenia
- Tatar wołowy
- Pasztet z gęsiej wątróbki
- Pieczona papryka Ramiro z sosem Tonnato
- Kompozycja sałat z kremowym serem

PRZYSTAWKI GORĄCE ≈180g/os.

(prosimy wybrać 2 pozycje)

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

ZUPY ≈300g/os.

(prosimy wybrać 2 pozycje)

- Barszcz ukraiński
- Rosół z makaronem
- Zupa z trzech rodzajów ryb
- Krem z ziemniaka i pora

DANIA GŁÓWNE ≈350-500g/os.

(prosimy wybrać 3 pozycje)

- Halibut z sosem Beurre Blanc
- Troć fiordowa z warzywami sezonowymi
- Konfitowany polik wołowy z kremowym banoszem
- Konfitowane udo kaczki z sosem Porto
- Żeberka pieczone w miodzie
- Medalion z polędwicy wołowej z sosem Madera
- Comber jagnięcy z puree i sosem Porto
- Grillowany kalafior z puree

DESERY ≈150g/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

* Szacunkowa waga zestawu serwowanych dań na osobę to około 1300 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 12,5% wartości rachunku.

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