



WILLA BIAŁA
RESTAURACJA

OFERTA WIGILIJNA NA PRZYJĘCIA 2025 330 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
- Troć fiordowa gravlax z crème fraîche
- Tatar wołowy
- Pasztet z gęsiej wątróbki
- Talerz mięs
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ze świeżych warzyw
- Pieczona papryka z sosem Tonnato
- Parfait grzybowe na brioche

PRZYSTAWKI GORĄCE (prosimy wybrać 2 pozycje)

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

ZUPY (prosimy wybrać 2 pozycje)

- Barszcz z uszkami
- Rosół z makaronem
- Krem z grzybów leśnych

DANIA GŁÓWNE (prosimy wybrać 3 pozycje)

- Halibut z sosem Beurre Blanc
- Troć fiordowa z warzywami sezonowymi
- Żeberka zapieczone w miodzie
- Udo z kaczki confit z sosem Porto
- Medalion z polędwicy wołowej z sosem Madera
- Grillowany kalafor z puree

DESERY (prosimy wybrać 3 pozycje)

- Sernik z wiśnią
- Beza z kremem i owocami
- Sacher z czekoladą i pomarańczą
- Miodownik madziarski
- Piernik z konfiturą

Jest również możliwość zamówienia:

- Kompot z suszu - 70 zł za 1L
- 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 wydłużenia Państwa uroczystości maksymalnie do godziny 01:00.
Koszt każdej następnej godziny po 23:00 to 800 zł.