



WILLA BIAŁA
RESTAURACJA

OFERTA PRZYJĘCIOWA 280 ZŁ / OS.

Każda oferta zawiera rzemieślniczy chleb na naturalnym zakwasie z autorskim masłem smakowym.

PRZYSTAWKI ZIMNE

(5 rodzajów zimnych przystawek podawanych na środek stołu)

- Troć fiordowa gravlax z creme fraiche
- Śledź z ziemniakiem z ogniska
- Galicyjska selekcja specjałów mięsnych
- Tatar z polędwicy wołowej z chrustem ziemniaczanym
- Kompozycja sałat z kremowym serem

GORĄCA PRZYSTAWKA

(1 rodzaj gorącej przystawki podawany na środek stołu)

- Pierogi z ziemniakami i grzybami

DANIA GŁÓWNE

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Halibut z puree ziemniaczanym i sosem Beurre Blanc
- Konfitowane udo kaczki z karmelizowaną marchewką i sosem Porto
- Grillowany kalafior z puree i sosem granatowym

DESERY

(3 rodzaje mini-deserów podawanych na środek stołu)

- Sernik z wiśniami
- Beza z kremem i owocami
- Sacher z czekoladą i pomarańczą

DODATKOWO

- Talerz owoców sezonowych – 80 zł
- Selekcja polskich serów zagrodowych z prezentacją – 90 zł / 100 g
- Kawior bar podawany z naleśnikami i masłem – 80 zł / os.
- Welcome drink – 30 zł / os.
- Degustacja win z sommelierem – oferta ustalana indywidualnie

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

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

* Oferta nie zawiera żadnych napojów

* Dostępne opcje wegetariańskie i wegańskie

* Szacunkowa waga serwowanych dań na osobę wynosi około 850 g. Możliwe są niewielkie odchylenia do ± 100 g.