



WILLA BIAŁA  
RESTAURACJA

## OFERTA PRZYJĘCIOWA 360 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 jelenia z grzybowym parfait
- Kompozycja sałat z kremowym serem

### GORĄCE PRZYSTAWKI

(2 rodzaje gorących przystawek podawanych na środek stołu)

- Pierogi z wędzonym węgorzem
- Pierogi z kaczką z espumą serową

### ZUPY

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Barszcz ukraiński z pampuszką i słonią
- Krem z ziemniaka i pora

### DANIA GŁÓWNE

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Troć fiordowa z puree i warzywami sezonowymi
- Konfitowane udo kaczki z karmelizowaną marchewką i sosem Porto
- Medalion z polędwicy wołowej z sosem Madera
- 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 1300 g. Możliwe są niewielkie odchylenia do ±100 g.