



WILLA BIAŁA
RESTAURACJA

OFERTA PRZYJĘCIOWA 390 zł za osobę

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

PRZYSTAWKI ZIMNE

(5 rodzajów zimnych przystawek podawanych na środek stołu)

- Gravlax z troci fiordowej
- Śledź z ziemniakiem z ogniska
- Talerz mięsnych specjałów
- Tatar z jelenia z majonezem lubczykowym
- Kompozycja sałat i warzyw z kremowym serem

GORĄCE PRZYSTAWKI

(2 rodzaje gorących przystawek podawanych na środek stołu)

- Pierogi z wędzonym węgorzem
- Pierogi z kaczką

ZUPY

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Barszcz ukraiński
- Krem z ziemniaka i pora

DANIA GŁÓWNE

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Palia z kremową kaszą i sosem beurre blanc
- Konfitowane udo kaczki z karmelizowaną marchewką i sosem porto
- Medalion z polędwicy wołowej z sosem madera
- Bakłażan w tempurze z sosem pomidorowym

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
- Bar kawiorowy z naleśnikami i masłem – 80 zł / os.
- Welcome drink – 30 zł / os.
- Degustacja win z sommelierem – oferta ustalana indywidualnie.

- * Istnieje możliwość przedłużenia Państwa uroczystości maksymalnie do godziny 24:00. Dodatkowa godzina po 23:00 wiąże się z opłatą w wysokości 1000 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 1150 g i może różnić się o maksymalnie 100 g.