



WILLA BIAŁA
RESTAURACJA

OFERTA WIGILIJNA 360 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 polędwicy wołowej z parmezanem
- Kompozycja sałat i warzyw z kremowym serem

GORĄCE PRZYSTAWKI

(3 rodzaje gorących przystawek podawanych na środek stołu)

- Pierogi z kaczką
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Krokiety z trocią fiordową

ZUPY

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Barszcz z uszkami
- Krem z grzybów leśnych

DANIA GŁÓWNE

(wybierane indywidualnie przez gości na miejscu)

- Halibut z purée ziemniaczanym i sosem beurre blanc
- Żeberka pieczone w miodzie z ziemniakami francuskimi
- Konfitowane udo kaczki z karmelizowaną marchewką i sosem porto
- Bakłażan w tempurze z sosem pomidorowym

DESERY

(3 rodzaje mini-deserów podawanych na środek stołu)

- Sernik z wiśniami
- Beza z kremem i owocami
- Piernik z konfiturą

DODATKOWO

- Kompot z suszu – 70 zł za 1L
- 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 01:00. 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.

* Szacunkowa waga serwowanych dań na osobę wynosi około 1100 g i może różnić się o maksymalnie 100 g.