



Prawdziwie włoska
restauracja i pizzeria

Propozycja menu okolicznościowego

Cena 170 zł/osoba

Przystawki siedem propozycje do wyboru

- Caprese (talerz lub koreczki)
- Vitello tonnato (plastry cielęciny z sosem z tuńczyka i kaparami)
- Carpaccio z buraka z fetą i kiełkami słonecznika
- Sałatka z makaronu ze spianatą, karmelizowaną cebulką, oliwkami, kukurydzą, salsą pomidorową
- Roladki z cukini z ziołowym serkiem
- Roladki z naleśników z serkiem i wędzonym łososiem
- Sałaty z serem pleśniowym, orzechami, mango, pestkami granatu, winegretem
- Talerz serów i przekąsek
- Talerz wędlin włoskich lub pieczystych
- Grillowane warzywa
- Tatar z łososia na sałatce z kopru włoskiego
- Dorsz w galarecie
- Pate z gęsich wątróbek z galaretką wiśniową
- Roladki z pieczonego rostbefu z musem z tuńczyka
- Jajka faszerowane (z łososiem, z pieczarkami)
- Sałata Cesar z kurczakiem
- Sałatka z kaszy gryczanej z suszonymi pomidorami, kolendrą, twarożkiem, selerem naciowym, kolorową papryką

Zupa jedna propozycja do wyboru

- Rosół z makaronem
- Rosół z pierożkami z mięsem
- Krem pomidorowy z Pesto
- Krem z białych warzyw z wędzonym pstrągiem
- Gulaszowa
- Krem z borowików ze śmietanową pianką

Danie główne serwowane jedna propozycja do wyboru

- Policzki wołowe w sosie pieczeniowym
- Połówka kaczki pieczonej w pomarańczach
- Pierś z indyka w sosie orzechowym
- Cielęcina duszona w sosie z wina Barolo
- Pierś z kurczaka panierowana z parmezanem

Drugie danie serwowane jedno do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Rolada z indyka z morelami i sosem żurawinowym
- Karkówka pieczona w sosie myśliwskim
- Roladki z kurczaka z ricottą i szpinakiem
- Schab pieczony ze śliwką

Dodatki dwie propozycje do wyboru

- Ziemniaki opiekane
- Pure ziemniaczane
- Ryż
- Ziemniaki z wody
- Modra kapusta
- Mix sałat z winegret
- Sałatka z buraczków
- Surówka z białej kapusty
- Gnocchi z Pesto bazylikowym
- Makaron fusilli
- Kasza gryczana
- Warzywa z wody
- Sałatka z pomidorów z cebulką

Deser jedna propozycja do wyboru

- Zestaw mini deserów(panna cotta 3 kolory ,tiramisu ,mus czekolada)
- Puchar lodowy na gorących malinach
- Szarlotka i sernik
- Patera owoców

Napoje

- Bufet z kawą i herbatą
- Woda Dar natury z cytryną w dzbankach
- Litr soku pomarańczowego i jabłkowego
- Opcjonalnie napoje gazowane Cola ,fanta ,sprite

Menu dla dzieci poniżej 12 lat 50 zł

Zupa do wyboru

- Krem z pomidorów
- Rosół z makaronem

Drugie danie (jedno do wyboru)

- Nugetsy z kurczaka z frytkami i surówką z jabłka i marchewki
- Spaghetti bolognese lub pomodoro
- Pizza Margherita z szynką

Deser jeden do wyboru z powyższych

Dzieci poniżej 6 lat, bez miejsca siedzącego przy stole, nie płacą.

Mogą państwo przynieść własne ciasta/torty -pobieramy opłatę dodatkową 4 zł/os

Nie mamy w ofercie mocnych alkoholi, można przynieść własne pod warunkiem zakupu także naszego alkoholu (za pół litra wódki = pół litra wina lub litr piwa).

Zniżka 10% na pozostałe zamówienia z karty w trakcie przyjęcia.

Opłata dla obsługi - 100 zł do 15 osób, 150 zł do 30 osób, 200 zł powyżej 30 osób

Przyjęcie zaczynamy przygotowywać półtorej godziny naprzód. Przyjęcia wykraczające poza wyznaczone godziny wymagają dopłaty 200 zł za każdą godzinę nadliczbową.

Rezerwacja wiąże się z wpłaceniem zaliczki w wysokości 30% Ostateczne potwierdzenie ilości gości, co najmniej 3 dni przed datą przyjęcia wraz z wpłatą pozostałej kwoty za przyjęcie.

Przy płatności kartą doliczamy 2% opłaty dodatkowej.

Preferujemy indywidualne podejście do gościa ,dlatego nasza oferta jest elastycznie dostosowywana w zależności od Państwa oczekiwań. Jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje

i sugestie zmian. Dopełnimy wszelkich starań aby organizowana przez nas uroczystość pozostawiła w Państwa pamięci wyłącznie miłe wspomnienia.