



Prawdziwie włoska
restauracja i pizzeria

PROPOZYCJA 3 MENU OKOLICZNOŚCIOWEGO .CENA ZA OSOBĘ DOROSŁĄ 190 ZŁ.CZAS TRWANIA 7-8 GODZIN (noc)

ZUPA(jedna do wyboru)

- 1.Rosół z makaronem
- 2.Krem pomidorowy z Pesto
- 3.Krem z białych warzyw z wędzonym pstrągiem
- 4.Gulaszowa
- 5.Krem z borowików ze śmietankową pianką

OBIAD SERWOWANY (jedno do wyboru)

- 1.Policzki wołowe w sosie pieczeniowym
2. Kaczka pieczona w pomarańczach
- 3.Pierś z indyka w sosie orzechowym
- 4.Cielęcina duszona w sosie z wina Barolo
- 5.Pierś z kurczaka panierowana z parmezanem

KOLACJA półmiskowa(jedno do wyboru)

- 1.Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- 2.Rolada z indyka z morelami i sosem Żurawinowym
- 3.Karkówka pieczona w sosie myśliwskim
- 4.Roladki z kurczaka z ricottą i szpinakiem
- 5.Schab pieczony ze śliwką

DODATKI (po 2 do każdego dania)

- | | | |
|------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 1.Ziemniaki opiekane | 12.Modra kapusta | |
| 2.Pure ziemniaczane | 13.Sałatka z buraczków | |
| 3.Ryż | 4.Ziemniaki z wody | 14.Surówka z białej kapusty |
| 5.Modra kapusta | 6. Mix sałat z winegret | 15.Mix sałat z winegret |
| 7.Sałatka z buraczków | 16.Warzywa z wody | |
| 8.Surówka z białej kapusty | 17.Sałatka z pomidorów z cebulką | |
| 9.Gnocchi z Pesto bazyliowym | | |
| 10.Makaron fusilli | | |
| 11.Kasza gryczana | | |

PRZEKĄSKI (7 do wyboru) :

1. Caprese (talerz lub koreczki)
2. Vitello tonnato (plastry cielęciny z sosem z tuńczyka i kaparami)
3. Carpaccio z buraka z fetą i kiełkami słonecznika
4. Sałatka z makaronu ze spianatą, karmelizowaną cebulką, oliwkami, kukurydzą, salsą pomidorową
5. Roladki z cukini z ziołowym serkiem
6. Roladki z naleśników z serkiem i wędzonym łososiem
7. Sałaty z serem pleśniowym, orzechami, mango, pestkami granatu, winegretem
8. Talerz serów i przekąsek
9. Talerz wędlin włoskich lub pieczystych
10. Grillowane warzywa
11. Tatar z łososia na sałatce z kopru włoskiego
12. Dorsz w galarecie
13. Pate z gęsich wątróbek z galaretką wiśniową
14. Roladki z pieczonego rostbefu z mussem z tuńczyka
15. Jajka faszerowane (z łososiem, z pieczarkami)
16. Sałata Cesar z kurczakiem
17. Sałatka z kaszy gryczanej z suszonymi pomidorami, kolendrą, twarogiem, selerem naciowym, kolorową papryką

DESERY

1. Patera ciast
2. Patera owoców

NAPOJE W OFERCIE :

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe w dzbankach
- Napoje gazowane (pepsi, 7up, mirinda) 7zł/szt
- Woda Dar natury w dzbankach z miętą i cytryną

Menu dla dzieci poniżej 12 lat 50%

Zupa

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

Mogą państwo przynieść własny tort.

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

Do rachunku doliczamy 10 % usługi gastronomicznej dla osób Państwa obsługujących. 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 klienta, 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.

