



Prawdziwie włoska
restauracja i pizzeria

PROPOZYCJA 3 MENU

OKOLICZNOŚCIOWEGO .CENA ZA OSOBĘ DOROSŁĄ 190 ZŁ. CZAS TRWANIA 6 GODZIN

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 śmietanową pianką

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru)

- 1.Policzki wołowe w sosie pieczeniowym
2. Kaczka pieczona w pomarańczach
- 3.Pierś z indyka w sosie orzechowym
- 4.Pierś z kurczaka panierowana z parmezanem
- 5.Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym

KOLACJA SERWOWANA (jedno do wyboru)

1. Gęsta zupa gulaszowa z domowym pieczywem
- 2.Gnocchi z sosem bolońskim i parmezanem

DODATKI (2 do wyboru)

- 1.Ziemniaki opiekane
- 2.Pure ziemniaczane
- 3.Ryż
- 4.Gnocchi z Pesto bazyliowym
- 5.Modra kapusta
6. Mix sałat z winegret
- 7.Sałatka z buraczków
- 8.Surówka z białej kapusty

PRZEKĄSKI (6 do wyboru)

- 1.Caprese(mozzarella ,pomidor,bazylia)
minideserków(panna cotta
- 2.Carpaccio z buraka z fetą i kiełkami słonecznika
czekolada)
- 3.Sałatka z makaronu ze spianatą ,cebulką karmelizowaną,
gorących
oliwkami, kukurydzą, salsą pomidorową
- 4.Roladki z cukinii z ziołowym serkiem

DESER(jeden do wyboru)

- 1.Zestaw
- 3 kolory, tiramisu, mus
- 2.Puchar lodowy na
malinach
- 3.Patera ciast

5. Mix sałat z serem pleśniowym, orzechami, mango
pestkami granatu, winegretem
 6. Talerz wędlin
 7. Roladki z naleśników z serkiem i wędzonym łososiem
 8. Grillowane warzywa
 9. Vitello tonnato
 10. Talerz wędlin i serów
 11. Dorsz w galarecie
- Domowe pieczywo GRATIS

4. Patera owoców

NAPOJE W OFERCIE

- Bufet z kawą i herbatą
Sok jabłkowy, pomarańczowy w dzbankach bez ograniczeń
Woda Dar Natury z cytryną w dzbankach
Pepsi/7 up/Mirinda 7 zł/szt

Menu dla dzieci poniżej 12 lat 50%

- Zupa do wyboru
Drugie danie (jedno do wyboru)
Nuggetsy 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.

Trattoria W Trakcie 04-766 Warszawa Ul. Trakt Lubelski 204

www.trattoriawtrakcie.pl
restauracja@wtrakcie.pl

Kontakt Sylwia 729550633 lub 502901080