



Pierwsza Komunia Święta

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE w Restauracji Villa VIENNA

Trzy propozycje menu do wyboru na planowane przyjęcie w restauracji w sezonie 2022

PROPOZYCJA MENU nr 1

ZUPA:

Tradycyjny rosół z makaronem

DRUGIE DANIE:

**Mięsa serwowane wieloporcjowo
(1,5 porcji mięsa na osobę):**

- ⇒ rolada wołowa tradycyjna 50%
- ⇒ rolada wieprzowa z farszem grzybowym 50%
- ⇒ filet z kurczaka faszerowany pieczonymi warzywami 50%

Dodatki (wieloporcjowo):

- ⇒ kluski jasne
- ⇒ kluski ciemne
- ⇒ ziemniaki pieczone w ziołach
- ⇒ kapusta modra
- ⇒ kapusta zasmażana
- ⇒ surówka colesław
- ⇒ sos pieczeniowy

DESER:

Lody rzemieślnicze z owocami

ZIMNA PŁYTA:

- ⇒ plater mięs i wędlin
- ⇒ plater serów z winogronami i orzechami
- ⇒ pasztet Szefa Kuchni z żurawiną
- ⇒ tymbalik z drobiu
- ⇒ śledź w śmietanie
- ⇒ sałatka Cezar'a z grillowanym kurczakiem
- ⇒ sałatka grecka
- ⇒ pieczywo naszego wypieku + masło

KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

- Barszcz z pasztecikiem
- Bogracz mięsny
- Bogracz wegetariański z cieciorką

W ramach kolacji na ciepło oferujemy możliwość zmiany na wybór dań z poniższych wariantów w cenie +25 zł/os.

(możliwość dowozu dań na ciepło na wyznaczoną godzinę:

- *Faszerowane udko z kurczaka, ze szczypiorkowym puree i sałatką wiosenną*
- *Roladka z indyka faszerowana serem i szynką, z puree szczypiorkowym i sałatką wiosenną*

SERWIS KAWOWO-HERBACIANY BEZ LIMITU

ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ kawa w termosach / mleczko i cukier na stole
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru / cytryna na stole

Na stołach Gości:

- ⇒ woda niegazowana z cytryną w karafkach
- ⇒ sok pomarańczowy w karafkach

Menu w cenie: 249 zł /za osobę

PROPOZYCJA MENU nr 2

ZUPA:

Tradycyjny rosół z makaronem

DRUGIE DANIE:

Mięsa serwowane wieloporcjowo (1,5 porcji mięsa na osobę):

- ⇒ rolada wołowa tradycyjna 50%
- ⇒ rolada wieprzowa z farszem grzybowym 50%
- ⇒ konfitowane udko z kaczki 50%

Dodatki (wieloporcjowo):

- ⇒ kluski jasne
- ⇒ kluski ciemne
- ⇒ ziemniaki pieczone w ziołach
- ⇒ kapusta modra
- ⇒ kapusta zasmażana
- ⇒ surówka colesław
- ⇒ buraczki
- ⇒ sos pieczeniowy

DESER (prosimy wybrać):

- Lody rzemieślnicze z owocami
- Mini Beza z kremem mascarpone i owocami

ZIMNA PŁYTA:

- ⇒ plater mięs i wędlin
- ⇒ plater serów z winogronami i orzechami
- ⇒ pasztet Szefa Kuchni z żurawiną
- ⇒ tymbalik z drobiu
- ⇒ kulki rybne w zalewie octowej
- ⇒ śledź w śmietanie
- ⇒ sałatka caprese

- ⇒ sałatka Cezar'a z grillowanym kurczakiem
- ⇒ sałatka z kozim serem i grillowaną gruszką
- ⇒ smalec Szefa Kuchni z grzybami
- ⇒ pieczywo naszego wypieku + masło

KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

- Barszcz z pasztecikiem
- Bogracz mięsny
- Bogracz wegetariański z cieciorką

***W ramach kolacji na ciepło oferujemy możliwość zmiany na wybór dań z poniższych wariantów w cenie +25 zł/os.
(możliwość dowozu dań na ciepło na wyznaczoną godzinę:***

- Faszerowane udko z kurczaka, ze szczypiorkowym puree i sałatką wiosenną
- Roladka z indyka faszerowana serem i szynką, z puree szczypiorkowym i sałatką wiosenną

SERWIS KAWOWO-HERBACIANY BEZ LIMITU

ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:
⇒ kawa w termosach / mleczko i cukier na stole
⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru / cytryna na stole

Na stołach Gości:

- ⇒ woda niegazowana z cytryną w karafkach
- ⇒ sok pomarańczowy w karafkach

Menu w cenie: 279 zł /za osobę

PROPOZYCJA MENU nr 3

ZUPA (prosimy wybrać):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z gruszki i pietruszki
- Krem z borowików szlachetnych

DRUGIE DANIE:

Mięsa serwowane wieloporcjowo

(2 porcje mięsa na osobę):

- ⇒ rolada wołowa tradycyjna 100%
- ⇒ rolada wieprzowa z farszem grzybowym 50%
- ⇒ konfitowane udko z kaczki 25%
- ⇒ polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i bazylią 25%

Dodatki (wieloporcjowo):

- ⇒ kluski jasne
- ⇒ kluski ciemne
- ⇒ ziemniaki pieczone w ziołach
- ⇒ kapusta modra
- ⇒ kapusta zasmażana
- ⇒ surówka colesław
- ⇒ buraczki
- ⇒ sos pieczeniowy
- ⇒ sos grzybowy

DESER (prosimy wybrać):

- Lody rzemieślnicze z owocami
- Panna cotta kokosowa z owocami sezonowymi
- Mini Beza z kremem mascarpone i owocami

CIASTA DOMOWE WIELOPORCJOWO

3 smaki ciasta; 2 porcje na osobę:

- ⇒ Szarlotka
- ⇒ Sernik
- ⇒ Brownie czekoladowe

ZIMNA PŁYTA:

- ⇒ plater mięs
- ⇒ plater wędlin
- ⇒ plater serów z winogronami i orzechami
- ⇒ pasztet Szefa Kuchni z żurawiną
- ⇒ tymbalik z drobiu
- ⇒ tymbalik z ozorka wieprzowego
- ⇒ kulki rybne w zalewie octowej
- ⇒ śledź w śmietanie
- ⇒ sałatka caprese
- ⇒ sałatka brokułowa z prażonymi migdałami i fetą
- ⇒ sałatka Cezar'a z grillowanym kurczakiem
- ⇒ grzanki z wędzonym łososiem
- ⇒ smalec Szefa Kuchni z grzybami
- ⇒ pieczywo naszego wypieku + masło

KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

- Barszcz z pasztecikiem
- Bogracz mięsny
- Bogracz wegetariański z cieciorką
- Strogonow wołowy podany z pieczywem

W ramach kolacji na ciepło oferujemy możliwość zmiany na wybór dań z poniższych wariantów w cenie +35 zł/os. (możliwość dowozu dań na ciepło na wyznaczonej godzinie):

- Sznyceł wiedeński z cielęciny (rozmiar L), z sałatką ziemniaczaną /lub frytkami i sałatką wiosenną
- Grillowany łosoś podany na mixie sałat, podany w asyście grillowanych warzyw

SERWIS KAWOWO-HERBACIANY BEZ LIMITU

ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:
⇒ kawa w termosach / mleczko i cukier na stole
⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru / cytryna na stole

Na stołach Gości:

- ⇒ woda niegazowana z cytryną w karafkach
- ⇒ sok pomarańczowy w karafkach

Menu w cenie: 329 zł /za osobę

DODATKOWE PROPOZYCJE:

ALTERNATYWNE PROPOZYCJE DAŃ DLA OSÓB NA DIECIE RYBNEJ, WEGETARIAN / WEGAN

– dania serwowane indywidualnie

ZUPY WEGETARIAŃSKIE:

- ✓ Krem z białych warzyw
- ✓ Krem z gruszki i pietruszki
- ✓ Krem pomidorowy (w wariacie wegetariańskim: z mini kulkami sera mozzarella)

DANIA RYBNE lub WEGETARIAŃSKIE:

- ✓ Pieczony łosoś (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Dorsz sous vide (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem

DANIA WEGAŃSKIE:

- ✓ Gołąbki z kaszą gryczaną, bakłażanem i grzybami, sos paprykowy
- ✓ Grillowane tofu na cykorii w redukcji miodowej
- ✓ Faszerowana cukinia warzywami i grillowanym tofu

DESER WEGAŃSKI:

- ✓ Kokosowy pudding z tapioki podany z musem owocowym
- ✓ Pucharek z owocami

MENU DLA DZIECI – MOŻLIWOŚĆ SERWOWANIA INDYWIDUALNYCH DAŃ DZIECIĘCYCH

DO LAT 12-STU W CENIE 50% WYBRANEGO NA PRZYJĘCIE MENU OBIADOWEGO Z ZIMNĄ PŁYTĄ I GORAČĄ KOLACJĄ

- **ZUPA:** Tradycyjny rosół z makaronem *lub* Zupa pomidorowa z makaronem
- **DRUGIE DANIE:** Nuggets'y z kurczaka wraz z domowymi frytkami i surówką z marchewki
- **DESER:** Pucharek lodów z posypką
- **KOLACJA NA CIEPŁO:** Spaghetti z sosem pomidorowym *lub* Mini burger z frytkami

SŁODKOŚCI

TORT SZEFA KUCHNI Villa VIENNA:

- ✓ Tort śmietankowo-owocowy 14 zł /osobę
- ✓ Tort kremowy czekoladowo-wiśniowy 16 zł /osobę
- ✓ Tort bezowy z kremem i owocami 15 zł /osobę
- ✓ Tort (smak do wyboru):
- ✓ „Raffaello” /„Ferrero” /Rumowy /Adwokatowy /Karmelowy /Tiramisu lub Cappuccino 15 zł /osobę
- ✓ Kształt tortu (np. z figurkami) i smak według indywidualnego życzenia: do potwierdzenia

PAKIET „SŁODKI BUFET” -

49 zł /osobę

Pakiet „Słodki Bufet” to mini desery serwowane w postaci ‘finger-food’:

- mini creme brulee
- sernik na zimno z owocami i kruszonką
- szarlotka
- sernik ze skórką pomarańczową
- brownie z polewą karmelową
- ciasteczka kruche
- owoce filetowe

POJEDYNCZE SŁODKIE PROPOZYCJE serwowane na paterach:

✓ Ciasto domowe (1 rodzaj)	12 zł / osobę
✓ Ciasto domowe (3 rodzaje, 1,5 porcji /os.)	20 zł / osobę
✓ Owoce filetowe	18 zł / osobę
✓ Mini sałatka owocowa	12 zł / osobę
✓ Ciasteczka kruche	8 zł / osobę

EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE / ALKOHOLE PŁATNE WG ZUŻYCIA:

• sok jabłkowy w karafce	15 zł / 1l
• sok z czarnej porzeczki / lub sok grapefruitowy	17 zł / 1l
• domowa cytrynowa lemoniada w karafce	25 zł / 1l

NAPOJE GAZOWANE W BUTELKACH

- możliwość wstawienia do dyspozycji Gości gazowanych napojów na osobnym stole w sali przyjęcia płatne dopiero w momencie zużycia (rozliczane po przyjęciu)

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schweppes	7 zł / 200ml
---	--------------

WINA BEZALKOHOLOWE – z winogron poddanych procesowi dealkoholizacji:

Wino bezalkoholowe białe półwytrawne / półsłodkie:	59 zł / 750 ml
Wino bezalkoholowe czerwone półwytrawne / półsłodkie:	59 zł / 750 ml

Propozycja nr 1 – wina z alkoholem:

[IT] Wino białe delikatnie wytrawne:	np. BOTTER PINOT GRIGIO / CALEO INZOLIA	59 zł / 750 ml
[IT] Wino czerwone wytrawne:	NERO d'AVOLA CALEO	59 zł / 750 ml

Propozycja nr 2 – wina z alkoholem:

[IT] Wino białe delikatnie wytrawne organiczne:	12E MEZZO Bio Bianco	89 zł / 750 ml
[IT] wino czerwone, półwytrawne:	PRIMITIVO CALEO	69 zł / 750 ml
lub [IT] wino czerwone, wytrawne:	THE PAINTER ZINFANDEL	88 zł / 750 ml

Propozycja nr 3 – wina z alkoholem:

[FR] Wino białe półwytrawne:	GEWURZTRAMINER ANNE DE K	112 zł / 750 ml
[IT] Wino czerwone półwytrawne:	FLETRIS PRIMITIVO	110 zł / 750 ml

POZOSTAŁE PROPOZYCJE ALKOHOLU DO SERWOWANIA GOŚCIOM PODCZAS PRZYJĘCIA:

WINA Z WŁOCH:

wino białe półsłodkie: POGGIO DI ETORE BIANCO	59 zł / 750ml
wino czerwone półsłodkie: POGGIO DI ETORE ROSSO	59 zł / 750 ml

WÓDKA:

Biały BOCIAN	69 zł / 500 ml	lub	89 zł / 700 ml
FINLANDIA	89 zł / 500 ml	lub	109 zł / 700 ml

WHISKY:

JIM BEAM			149 zł / 700 ml
JACK DANIEL'S	159 zł / 500 ml	lub	189 zł / 700 ml

OPŁATA KORKOWA ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL:

Opłata korkowa za ewentualne alkohole z zewnątrz to 15 zł/za wniesioną butelkę alkoholu do pojemności 1litr'a; w ramach opłaty korkowej zapewniamy:

- ⇒ cooler'y z lodem i na bieżąco ich wymianę,
- ⇒ odpowiednie szkło do wskazanego przez Państwa dostarczanego na przyjęcie alkoholu (np. whisky, koniak, martinówki, kieliszki do nalewek etc.)
- ⇒ na bieżąco wymiana Gościom szkła przez obsługę,
- ⇒ oraz utylizacja szklanych butelek po przyjęciu.