

OFERTA: PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE **- DANIA GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO -**

Szanowni Państwo,

restauracja Villa VIENNA w Bytomiu to wyjątkowe miejsce na organizację niepowtarzalnych przyjęć rodzinnych, spotkań czy imprez firmowych, które indywidualnie dopasowujemy do Państwa potrzeb i okoliczności. Organizujemy zarówno kameralne przyjęcia, jak i duże imprezy.

Poniżej przedstawiamy poglądowe propozycje menu na przyjęcia organizowane w naszej restauracji, jesteśmy jak najbardziej otwarci na wszelkie Państwa sugestie smakowe jak również wybór dań z kilku różnych pakietów celem stworzenia menu na przyjęcie zgodnie z Państwa oczekiwaniami.

Sposób serwowania dania głównego:	Dania główne serwowane wieloporcjowo
Data i godzina przyjęcia:	Do ustalenia
Sala bankietowa / Restauracja:	Do ustalenia
Ilość osób:	Do ustalenia

PROPOZYCJE MENU

Menu I - wariant obiadowy - SISI

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Cena	wariant obiadowy SISI	– 149 zł / osobę
	wariant obiadowy SISI + zimna płyta	– 199 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem wina musującego

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Aksamitny krem z gruszki i pietruszki
- ✓ Krem cebulowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE: *[1,5 porcji mięsa na osobę]*

Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach

- rolady 50/50: rolada śląska wołowa i rolada wieprzowa
- kotlet *Szwajcar* z długodojrzewającą szynką, pieczarkami i serem
- schab staropolski z boczkiem i śliwką

DODATKI: *[serwowane na półmiskach]*

- kluski śląskie jasne
- ziemniaczki zapiekane ze świeżym rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta młoda /lub zasmażana
- surówka sezonowa
- sos

DESER: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Beza Pavlova z kremem i owocami
- ✓ Lody rzemieślnicze z bitą śmietaną i owocami
- ✓ Jabłecznik podany z gałką lodów
- ✓ Panna cotta kardamonowa podana z owocami i sorbetem
- ✓ Ciasto domowe wieloporcjowo (2 rodzaje, po 1,5 porcji/os.)

[OPCJA +50 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- Plater mięs i wędlin
- Plater serów z winogronami
- Paszтет z żurawiną
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Smalec
- Pieczywo, masło

Menu II - wariant obiadowy MOZART

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Cena	wariant obiadowy MOZART	– 159 zł / osobę
	wariant obiadowy MOZART + przystawka	– 175 zł / osobę
	wariant obiadowy MOZART + zimna płyta	– 248 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem wina musującego

[OPCJA +16 zł] PRYZYSTAWKA:

Paszтет z dziczyzny z żurawiną

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Krem z wędzonych pomidorów z twarogiem koperkowym
- ✓ Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- ✓ Krem chrzanowy z chipsem z bekonu

DANIE GŁÓWNE: *[1,5 porcji mięsa na osobę]*

Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach

- rolady 50/50: rolada śląska wołowa i rolada wieprzowa
- schab staropolski z boczkiem i śliwką
- udko z kaczki konfitowane

DODATKI: *[serwowane na półmiskach]*

- kluski jasne
- ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta młoda /lub zasmażana
- sałatka z buraka pieczonego z miodem
- surówka sezonowa
- sos

DESER: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Beza Pavlova z kremem, owocami i ajerkoniakiem
- ✓ Jabłecznik podany z gałką lodów
- ✓ Lody rzemieślnicze podane z owocami i śmietaną
- ✓ Panna cotta kardamonowa z owocami i sorbetem owocowym
- ✓ Gruszka w przyprawach korzennych, sos cytrynowo-nugatowy

[OPCJA +89 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- 50/50: Plater mięs + Plater serów z winogronami
- Mini porcje tataru z dodatkami
- Mini porcje pasztetu z żurawiną
- Krewetki z dipami
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem
- Sałatka Caprese: pomidory z serem mozzarella
- Grillowany bakłażan z tofu
- Pickle
- Pieczywo, masło

Menu III - wariant obiadowy KLIMT

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Cena	wariant obiadowy KLIMT	– 199 zł / osobę
	wariant obiadowy KLIMT + zimna płyta	– 338 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem wina musującego

PRZYSTAWKA: [prosimy wybrać]

- ✓ Tatar wołowy z dodatkami, pieczywo własnego wypieku
- ✓ Terrina z kaczki z pistacjami
- ✓ Tatar z łososia, kompresowany ogórek, pieczywo własnego wypieku

ZUPA: [prosimy wybrać]

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Krem z gruszki i pietruszki, grillowana gruszka
- ✓ Krem z borowików szlachetnych, podany z groszkiem ptysiowym i swojską śmietaną

DANIE GŁÓWNE: [1,5 porcji mięsa na osobę]

Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach

- tradycyjna rolada śląska wołowa
- udko z kaczki konfitowane
- schab staropolski z boczkiem i śliwką
- kotlet Szwajcar z długodojrzewającą szynką, pieczarkami i serem

DODATKI: [serwowane na półmiskach]

- kluski jasne
- ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta młoda /lub zasmażana
- buraczki z miodem
- bukiet grillowanych warzyw
- surówka sezonowa
- sos

DESER: [prosimy wybrać]

- ✓ Beza Pavlova z kremem, owocami i ajerkoniakiem
- ✓ Jabłecznik podany z gałką lodów
- ✓ Lody rzemieślnicze podane z owocami i śmietaną
- ✓ Panna cotta kardamonowa z owocami i sorbetem
- ✓ Gruszka w przyprawach korzennych, sos cytrynowo-nugatowy

[OPCJA +139 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- Plater mięs i wędlin
- Plater serów z winogronami
- Szynka parmeńska z melonem
- Pasztet z żurawiną
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Krewetki z dipami
- Tartaletki z kolorowymi pastami warzywnymi
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka Cezar'a: sałatka z kurczakiem
- Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- Sałatka z wędzonym pstrągiem i śliwką
- Wędzony łosoś na grzance
- Grzanki z karmelizowanym burakiem, miodem i serem kozim
- Roladki z grillowanej cukinii z serem
- Smalec
- Pickle
- Pieczywo, masło

PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI

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

- ⇒ **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 kolorową posypką
 - ⇒ **KOLACJA NA CIEPŁO:** Spaghetti z sosem pomidorowym *lub* Mini burger z frytkami
-

ALTERNATYWNE PROPOZYCJE DAŃ DLA WEGETARIAN / WEGAN – dania serwowane indywidualnie

ZUPY WEGETARIAŃSKIE:

- ✓ Krem z białych warzyw
- ✓ Krem z zielonego groszku
- ✓ Krem pomidorowy (*w wariacie wegetariańskim: z mini kulkami sera mozzarella*)

DANIA WEGETARIAŃSKIE:

- ✓ Pieczony łosoś (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Polędwica z dorsza (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- ✓ Lasagne ze szpinakiem i serem

DANIA WEGAŃSKIE:

- ✓ Gotąbki 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
-

KOLACJA NA CIEPŁO

- | | |
|--|--------------|
| ✓ Strogonow, podany z pieczywem | 25 zł /osobę |
| ✓ Barszcz z pasztecikiem mięsnym /lub vege | 19 zł /osobę |
| ✓ Barszcz z krokietem mięsnym /lub vege | 25 zł /osobę |
| ✓ Bogracz mięsny / lub wegetariański z cieciorką | 19 zł /osobę |
| ✓ Żurek tradycyjny z boczkiem, kiełbasą | 19 zł /osobę |

DODATKOWE ATRAKCJE – POKAZ SZEFA KUCHNI PODCZAS PRZYJĘCIA

- ✓ UDZIEC lub INDYK: 59 zł /os.
- ✓ PROSIAK lub DZIK: 69 zł /os.

DODATKOWE PROPOZYCJE TEMATYCZNYCH BUFETÓW

BUFET WIEJSKI: 49 zł /os.:

- śląskie wyroby
- szynka wędzona,
- krupniok
- żymlok
- salceson (2 rodzaje)
- kiełbasa podsuszana
- ogórki kiszone
- smalec
- szalot

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI: 59 zł /os.:

- plater wędlin dojrzewających
- plater ryb wędzonych (pstrąg, dorsz, łosoś)
- krewetki z dipami (smaki: Marie Rose z brandy, czosnkowy, pomidorowa salsa)
- sałatka frutti di mare
- sery francuskie
- foccacia z oliwkami
- oliwy smakowe

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 filetowane

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

PAKIET NAPOJÓW (BEZ LIMITU)

Serwis kawowo - herbaciany + WODA MINERALNA

15 zł /osobę

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

- ⇒ ekspres do kawy / lub wrzątek w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach na stołach Gości

Serwis kawowo - herbaciany + SOK POMARAŃCZOWY

19 zł /osobę

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

- ⇒ ekspres do kawy / lub wrzątek w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach na stołach Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach na stołach Gości**

Serwis kawowo - herbaciany + SOK POMARAŃCZOWY + SOK JABŁKOWY

22 zł /osobę

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

- ⇒ ekspres do kawy / lub wrzątek w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach na stołach Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach na stołach Gości**
- ⇒ **sok jabłkowy w karafkach na stołach Gości**

Serwis kawowo - herbaciany + LEMONIADA DOMOWA

25 zł /osobę

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

- ⇒ ekspres do kawy / lub wrzątek w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru / cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach na stołach Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach na stołach Gości**
- ⇒ **sok jabłkowy w karafkach na stołach Gości**
- ⇒ **lemoniada domowa w karafkach na stołach Gości**

POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH

• woda mineralna z cytryną w karafce	10 zł / 1l
• sok pomarańczowy lub sok jabłkowy w karafce	15 zł / 1l
• domowa cytrynowa lemoniada w karafce	25 zł / 1l

EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE / ALKOHOLE PŁATNE WG ZUŻYCIA:

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: 55 zł / 750 ml
Wino bezalkoholowe czerwone półwytrawne / półsłodkie: 55 zł / 750 ml

Propozycja nr 1 – wina z alkoholem:

[IT] Wino białe delikatnie wytrawne: **BOTTER CHARDONNAY IGT Veneto** 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: **12E MEZZO Bio Bianco IGP Varvaglione** 72 zł / 750 ml
[IT] wino czerwone, półwytrawne: **PRIMITIVO CALEO** 59 zł / 750 ml
lub [IT] wino czerwone, wytrawne: **THE PAINTER ZINFANDEL** 82 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 AUSTRII

wino białe, delikatnie wytrawne: **SAUVIGNON BLANC LEITGEB RUST** 86 zł / 750 ml
wino białe, delikatnie wytrawne: **GRUNER VELTLINER** 90 zł / 750 ml
wino czerwone, wytrawne: **BLAUFRANKISCH KLASSIK LEITGEB RUST** 90 zł / 750 ml

WINA Z WŁOCH:

wino białe półsłodkie: **POGGIO DI ETORE BIANCO** 48 zł / 750ml
wino czerwone półsłodkie: **POGGIO DI ETORE ROSSO** 48 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, koniakówki, martinówki, kieliszki do nalewek etc.)
- ⇒ na bieżąco wymiana Gościom szkła przez obsługę,
- ⇒ oraz utylizacja szklanych butelek po przyjęciu.