

## **OFERTA: PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE** **- DANIA GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE -**

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 z daniem głównym serwowanym każdemu z Gości indywidualnie.

Jesteśmy jak najbardziej otwarci na wszelkie Państwa sugestie smakowe jak również wybór dań z kilku różnych pakietów celem stworzenia na przyjęcie spersonalizowanego menu zgodnie z oczekiwaniami Państwa i zaproszonych Gości.

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

## PROPOZYCJE MENU

### Menu I – tradycyjny wariant obiadowy SILESIA

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

<b>Cena</b>	wariant obiadowy tradycyjny	– 129 zł	/ osoba
	wariant obiadowy tradycyjny + zimna płyta	– 179 zł	/ osoba
	wariant obiadowy tradycyjny bez aperitif	– 119 zł	/ osoba

#### [OPCJA +10zł] APERITIF:

Przywitanie Gości kieliszkiem wina musującego

#### ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- Austriacki bulion z krojonym naleśnikiem i szczypiorkiem
- Tradycyjny rosół z makaronem

#### DANIE GŁÓWNE: *[prosimy wybrać]*

- Autorskie danie: Rolada wołowa a la VIENNA**  
(kluska śląska faszerowana roladą, na puree z modrej kapusty)
- Tradycyjna rolada śląska wołowa** z kluskami i modrą kapustą

#### DESER: *[prosimy wybrać]*

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

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

- Plater mięs i wędlin
- Plater serów z winogronami
- Pasztet z żurawiną
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem
- Sałatka Caprese: pomidory z serem mozzarella
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- Pickle
- Pieczywo, masło

## Menu II - wariant obiadowy TYROL

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

<b>Cena</b>	wariant obiadowy TYROL	– 139 zł / osoba
	wariant obiadowy TYROL + zimna płyta	– 189 zł / osoba

### APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem wina musującego

### PRZYSTAWKA:

Pasztet domowy z żurawiną

### ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z mini serem mozzarella, oliwa szczypiorkowa
- Krem z palonego ziemniaka, grillowana cukinia

### DANIE GŁÓWNE: *[prosimy wybrać]*

- Udko z kaczki faszerowane prażonymi jabłkami, z kopytkami grzybowymi i glazurowanymi buraczkami w miodzie
- Pularda z kurczaka zagrodowego z suszonym pomidorem i serem feta, z ziemniakami gratin i sałatką wiosenną

### DESER: *[prosimy wybrać]*

- Mini Beza Pavlova z kremem i owocami
- Lody rzemieślnicze z bitą śmietaną i owocami
- Jabłecznik podany z gałką lodów
- Ciasto domowe wieloporcjowo (2 rodzaje, po 1,5 porcji/os.)
- Panna cotta kardamonowa, podana ze śliwką węgierką duszoną w czerwonym winie, palona biała czekolada

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

- Plater mięs i wędlin
- Plater serów z winogronami
- Pasztet z żurawiną
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem
- Sałatka Caprese: pomidory z serem mozzarella
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- Pickle
- Pieczywo, masło

## Menu III - wariant obiadowy VIENNA

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

<b>Cena</b>	wariant obiadowy VIENNA	– 149 zł / osoba
	wariant obiadowy VIENNA + zimna płyta	– 238 zł / osoba

### APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem wina musującego

### PRZYSTAWKA:

Śledź w sosie śmietanowym, pieczywo własnego wypieku

### ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z wędzonych pomidorów z twarogiem koperkowym
- Krem chrzanowy, z chipsem z bekonu

### DANIE GŁÓWNE: *[prosimy wybrać]*

- Łosoś pieczony z masłem czosnkowym, z wędzonymi ziemniakami i sałatką wiosenną
- Rolada z kaczki z śliwką i jabłkiem, podana z szpeclami austriackimi i buraczkami

### DESER: *[prosimy wybrać]*

- Mini Beza Pavlova z kremem i owocami
- Lody rzemieślnicze z bitą śmietaną i owocami
- Jabłecznik podany z gałką lodów
- Ciasto domowe wieloporcjowo (2 rodzaje, po 1,5 porcji/os.)
- Panna cotta kardamonowa, podana ze śliwką węgierką duszoną w czerwonym winie, palona biała czekolada

### [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
- Szyńka parmeńska z melonem
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem
- Sałatka Caprese
- Grillowany bakłażan z tofu
- Smalec
- Pikle
- Pieczywo, masło

## Menu IV - wariant obiadowy SALZBURG

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

<b>Cena</b>	wariant obiadowy SALZBURG	– 159 zł / osoba
	wariant obiadowy SALZBURG + zimna płyta	– 298 zł / osoba

### 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: *[prosimy wybrać]*

- Polędwica z dorsza, szczypiorkowe puree, sałatka z fenkuła
- Polędwiczki z suszonymi pomidorami i kaparami, z sosem pieprzowym, ziemniakami gratin i sałatką wiosenną

#### DESER: *[prosimy wybrać]*

- Gruszka w przyprawach korzennych, podana z sosem nugatowym oraz sosem cytrynowym
- Mini Beza Pavlova z kremem i owocami
- Lody rzemieślnicze z bitą śmietaną i owocami
- Jabłecznik podany z gałką lodów
- Ciasto domowe wieloporcjowo (2 rodzaje, po 1,5 porcji/os.)
- Panna cotta kardamonowa, podana ze śliwką węgierką duszoną w czerwonym winie, palona biała czekolada

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

- Plater mięs i wędlin
- Plater serów z winogronami
- Szynka parmeńska z melonem
- Pasztet z żurawiną
- Tymbaliki drobiowe /lub rybne 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
- Pikle
- 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 (+ dodatki jak w daniu mięsny)
- Polędwica z dorsza (+ dodatki jak w daniu mięsny)
- Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- Lasagne ze szpinakiem i 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 mussem owocowym
- Pucharek z owocami

---

### **KOLACJA NA CIEPŁO**

- |   |              |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> Strogonow, podany z pieczywem                  | 25 zł /osobę |
| <input type="checkbox"/> Barszcz z pasztecikiem mięsny /lub vege        | 19 zł /osobę |
| <input type="checkbox"/> Barszcz z kroleciem mięsny /lub vege           | 25 zł /osobę |
| <input type="checkbox"/> Bogracz mięsny / lub wegetariański z cieciorką | 19 zł /osobę |
| <input type="checkbox"/> 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
- szatot

#### 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:**

- |   |                  |
|---|------------------|
| <input type="checkbox"/> Tort śmietankowo-owocowy   | 14 zł /osobę     |
| <input type="checkbox"/> Tort kremowy czekoladowo-wiśniowy  | 16 zł /osobę     |
| <input type="checkbox"/> Tort bezowy z kremem i owocami   | 15 zł /osobę     |
| <input type="checkbox"/> Tort (smak do wyboru):   |                  |
| <input type="checkbox"/> „Raffaello” /„Ferrero” /Rumowy /Adwokatowy /Karmelowy /Tiramisu lub Cappuccino | 15 zł /osobę     |
| <input type="checkbox"/> 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                     | • brownie z polewą karmelową |
| • sernik na zimno z owocami i kruszonką | • ciasteczka kruche          |
| • szarlotka                             | • owoce filetowane           |
| • sernik ze skórka pomarańczową         |                              |

**POJEDYNCZE SŁODKIE PROPOZYCJE serwowane na paterach:**

<input type="checkbox"/> Ciasto domowe (1 rodzaj)	12 zł /osobę
<input type="checkbox"/> Ciasto domowe (3 rodzaje, 1,5 porcji /os.)	20 zł /osobę
<input type="checkbox"/> Owoce filetowe	18 zł /osobę
<input type="checkbox"/> Mini sałatka owocowa	12 zł /osobę
<input type="checkbox"/> 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.

