

Menu

PRZYJĘCIE WESELNE w roku 2023 w Villa VIENNA

*Cztery propozycje menu na planowaną wyjątkową uroczystość
Sala bankietowa i termin przyjęcia – do ustalenia*

ok. 50-70 Gości

PROPOZYCJA MENU nr 1

UROCZYSTE POWITANIE GOŚCI WESELNYCH - Wręczenie Gościom kieliszków z winem musującym

UROCZYSTE TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

Toast za Parę Młodą + Tradycyjne rzucanie przez Parę Młodą kieliszków

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem

Drugie danie:

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

rolada wołowa

rolada wieprzowa

pularda z suszonym pomidorem i serem feta

schab staropolski z boczkiem i śliwką

Dodatki (serwowane na półmiskach):

kluski jasne

kluski ciemne

kapusta modra

kapusta zasmażana

surówka sezonowa

kawa / herbata

Deser podawany indywidualnie:

Lody rzemieślnicze podane z owocami

Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:

plater wędlin I mięs pieczonych

plater serów

pasztet z żurawiną

tymbalik z drobiu

tartaletki z kolorowymi warzywnymi pastami

śledź w sosie śmietanowym

sałatka grecka

pieczywo, masło

Kolacja na ciepło:

Barszcz z pasztecikiem

Serwis kawowo-herbaciany bez limitu

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

- ekspres do kawy / mleczko i cukier

- wrzątek / różne smaki herbat / cytryna

Na stołach Gości:

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach

- woda mineralna gazowana w karafkach

W ramach menu nr 1 na grupę 50 Gości Dorosłych oferujemy 3 butelki GRATIS

do wyboru:

- Wino białe delikatnie wytrawne

- Wino czerwone delikatnie wytrawne

Menu w cenie: 269 zł /za osobę

PROPOZYCJA MENU nr 2

UROCZYSTE POWITANIE GOŚCI WESELNYCH - Wręczenie Gościom kieliszków z winem musującym

UROCZYSTE TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

Toast za Parę Młodą + Tradycyjne rzucanie przez Parę Młodą kieliszków

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Aksamitny krem pomidorowy z grzanką

Drugie danie:

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

rolada wołowa
pularda z suszonym pomidorem i serem feta
schab staropolski z boczkiem i śliwką

Dodatki (serwowane na półmiskach):

kluski jasne
kluski ciemne
ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
kapusta modra
kapusta zasmażana
surówka sezonowa

kawa / herbata

Deser podawany indywidualnie (do wyboru):

- Lody rzemieślnicze podane z owocami i śmietaną
- Panna cotta kardamonowa podana z owocami sezonowymi

Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:

plater wędlin I mięs pieczonych
szynka parmeńska z melonem
plater serów
tymbalik z drobiu
tartaletki z kolorowymi warzywnymi pastami
śledź w sosie śmietanowym
pasztet z żurawiną
sałatka z grillowaną gruszką I kozim serem
sałatka grecka
sałatka Caprese z pomidorem i serem mozzarella
ptysie z rokpołem, orzechy włoskie
pieczywo, masło

I Kolacja na ciepło (serwowana indywidualnie):

Udka z kurczaka faszerowane papryką,
podane z ziemniaczanym puree
i grillowanymi warzywami

II Kolacja na ciepło (do wyboru):

- Barszcz z pasztecikiem
- Bogracz

Serwis kawowo-herbaciany bez limitu

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

- ekspres do kawy / mleczko i cukier
- wrzątek / różne smaki herbat / cytryna

Na stołach Gości:

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- woda mineralna gazowana w karafkach
- sok pomarańczowy w karafkach

W ramach menu nr 2 na grupę 50 Gości Dorosłych oferujemy 5 butelek GRATIS

do wyboru:

- Wino białe delikatnie wytrawne
- Wino czerwone delikatnie wytrawne
- Wódka **BIAŁY BOCIAN 500ml**

Menu w cenie: 339 zł /za osobę

PROPOZYCJA MENU nr 3

UROCZYSTE POWITANIE GOŚCI WESELNYCH - Wręczenie Gościom kieliszków z winem musującym

UROCZYSTE TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

Toast za Parę Młodą + Tradycyjne rzucanie przez Parę Młodą kieliszków

Przystawka:

Pasztet domowy podany z żurawiną
oraz pieczywem własnego wypieku

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Aksamitny krem pomidorowy z grzanką i parmezanem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Drugie danie:

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

rolada wołowa
pularda z suszonym pomidorem i serem feta
schab staropolski z boczkiem i śliwką
udko z kaczki konfitowane

Dodatki (serwowane na półmiskach):

kluski jasne
kluski ciemne
ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
kapusta modra
kapusta zasmażana
sałatka z buraka pieczonego z miodem
surówka sezonowa

kawa / herbata

Deser podawany indywidualnie (do wyboru):

- Lody rzemieślnicze podane z owocami i śmietaną
- Panna cotta kardamonowa podana z owocami sezonowymi
- Strudel z pieczonego jabłka z gałką lodów cynamonowych
- Mini Beza Pavlova z kremem, owocami i ajerkoniakiem

SŁODKI BUFET: Pakiet ciast na paterach

przy serwisie kawowo-herbaciowym:

2 rodzaje ciast (1,5 porcji/os.; smaki do ustalenia)

Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:

plater wędlin I mięs pieczonych
szynka parmeńska z melonem
plater serów
tymbalik z drobiu
tartaletki z kolorowymi warzywnymi pastami
śledź w sosie śmietanowym
pasztet z żurawiną
sałatka z grillowaną gruszką I kozim serem
sałatka grecka
sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem
ptysie z rokpołem, orzechy włoskie
terrina z kaczki z pistacjami
pieczywo, masło

I Kolacja na ciepło (serwowana indywidualnie):

- Kotlet Szwajcar podany
z pieczonymi ziemniaczkami i wiosenną sałatką
- Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem, podana
z puree marchewkowym oraz bukietem warzyw

II Kolacja na ciepło (do wyboru):

- Strogonow
- Barszcz z pasztecikiem
- Wieprzowina w porach

Serwis kawowo-herbaciany bez limitu

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

- ekspres do kawy / mleczko i cukier
- wrzątek / różne smaki herbat / cytryna

Na stołach Gości:

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- woda mineralna gazowana w karafkach
- domowa lemoniada w karafkach

W ramach menu nr 3 na grupę 50 Gości Dorosłych oferujemy 8 butelek GRATIS do wyboru:

- Wino białe delikatnie wytrawne
- Wino czerwone delikatnie wytrawne
- Wódka BIAŁY BOCIAN 500ml

Menu w cenie: 389zł /za osobę

UROCZYSTE POWITANIE GOŚCI WESELNICH - Wręczenie Gościom kieliszków z winem musującym

UROCZYSTE TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

Toast za Parę Młodą + Tradycyjne rzucanie przez Parę Młodą kieliszków

Przystawka (do wyboru):

- Łosoś marynowany *gravlax* z ogórkiem kompresowanym i majonezem sojowym
- Polędwiczka wieprzowa na różowo w sezamie

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z wędzonych pomidorów z twarogiem ziołowym
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- Krem chrzanowy z chipsem z bekonu

Drugie danie:

Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach (2 porcje mięsa na osobę):

- rolada wołowa
- pularda z suszonym pomidorem i serem feta
- schab staropolski z boczkiem i śliwką
- pierś z kaczki konfitowana w pomarańczach
- polędwiczka wieprzowa z kaparami i fetą

Dodatki (serwowane na półmiskach):

- kluski jasne
- kluski ciemne
- ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta młoda z koperkiem
- buraczki z miodem
- bukiet grillowanych warzyw
- surówka sezonowa

kawa / herbata

Deser podawany indywidualnie (do wyboru):

- Lody rzemieślnicze podane z owocami i śmietaną
- Panna cotta kardamonowa z owocami sezonowymi
- Strudel z pieczonego jabłka z gałką lodów cynamonowych
- Mini Beza Pavlova z kremem, owocami i ajerkoniakiem

SŁODKI BUFET: Pakiet ciast na paterach

przy serwisie kawowo-herbaciowym:

3 rodzaje ciast (2 porcje/os.; sernik, szarlotka, brownie)

Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:

- plater wędlin I mięs pieczonych
- szynka parmeńska z melonem
- plater serów

kwietki z dipami

tymbalik z drobiu

tartaletki z kolorowymi warzywnymi pastami

śledź w sosie śmietanowym

wędzony łosoś na grzance

terrina z kaczki z pistacjami

sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem

sałatka Caprese z pomidorem i serem mozzarella

sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem

ptysie z rokpołem, orzechy włoskie

grillowane roladki z cukinii z serkiem

smalec, pickle

pieczywo, masło

I Kolacja na ciepło (do wyboru):

- Kotlet Szwajcar podany z pieczonymi ziemniaczkami i wiosenną sałatką
- Policzki wieprzowe z prażoną kaszą i sałatką chłopską

II Kolacja na ciepło → POKAZ SZEFA KUCHNI:

Płonący udziec wieprzowy

Serwowane danie: Płonący udziec, z ziemniakami w ziołach, kapustą zasmażaną i sosem chrzanowym

III Kolacja na ciepło (do wyboru):

- Barszcz
- Żurek tradycyjny

Serwis kawowo-herbaciowy bez limitu

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

- ekspres do kawy / mleczko i cukier
- wrzątek / różne smaki herbat / cytryna

Na stołach Gości:

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- woda mineralna gazowana w karafkach
- domowa lemoniada w karafkach

W ramach menu nr 4 na grupę 50 Gości Dorosłych oferujemy 10 butelek GRATIS do wyboru:

- Wino białe delikatnie wytrawne
- Wino czerwone delikatnie wytrawne
- Wódka BIAŁY BOCIAN 500ml

Menu w cenie: 489zł /za osobę



SPECJALNA PROPOZYCJA W PAKIECIE Z WESELEM w Villa VIENNA!

- POPRAWINY NASTĘPNEGO DNIA PO WESELU -

w cenie: 139zł /za osobę

8-godzinne poprawiny w godzinach: 12.00 – 20.00

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Żurek tradycyjny z ziemniakami i kielbaską

Drugie danie:

(Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach):

Mięsa oraz *Dodatki* z wybranego menu weselnego
+ jeden dodatkowy nowy rodzaj mięsa (do ustalenia)

Deser:

Ciasto domowe serwowane wieloporcjowo na paterach

Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:

plater wędlin mięs pieczonych

plater serów

pasztet z żurawiną

śledź w sosie śmietanowym

sałatka Cezara: z kurczakiem i chrupiącym bekonem

pieczywo, masło

Serwis kawowo-herbaciany bez limitu

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

- Ekspres do kawy / mleczko i cukier
- wrzątek, różnorodne smaki herbat do wyboru / cytryna

Natomiast na stołach Gości (także bez limitu):

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- woda mineralna gazowana w karafkach
- sok pomarańczowy w karafkach

DODATKOWE MOŻLIWOŚCI WZBOGACENIA PAKIETU WESELNEGO

PRZYSTAWKA:

- Pasztet domowy z żurawiną 19zł /os.
- Śledź korzenny z żurawiną i rodzynkami 29zł /os.
- Tatar z łosia 36zł /os.

ALTERNATYWNE PROPOZYCJE DAŃ DLA WEGETARIAN / WEGAN – dania serwowane indywidualnie

ZUPY WEGETARIAŃSKIE:

- ✓ Krem z białych warzyw
- ✓ Krem szparagowy z pieczoną gruszką
- ✓ Krem pomidorowy (w wariacie wegetariańskim: z mini kulkami sera mozzarella)

DANIA WEGETARIAŃSKIE:

- ✓ Pieczony łosoś (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Dorsz sous vide (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ 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 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 GORĄCĄ 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 | 18 zł /osobę |
| ▪ Tort kremowy czekoladowo-wiśniowy | 20 zł /osobę |
| ▪ Tort bezowy z kremem i owocami | 18 zł /osobę |
| ▪ Tort (smak do wyboru): | |
| ○ „Raffaello” / „Ferrero” / Rumowy / Adwokatosy / Karmelowy / Tiramisu lub Cappuccino | 19 zł /osobę |
| ▪ TORT Z PRACOWNI TORTÓW wg indywidualnych życzeń np. z figurkami: | <i>cena do potwierdzenia</i> |

PAKIET „SŁODKI BUFET” -

49 zł /osobę

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

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| ⇒ mini creme brulee | ⇒ sernik ze skórką pomarańczową |
| ⇒ panna cotta kokosowa | ⇒ brownie z polewą karmelową |
| ⇒ mus czekoladowy z sosem owocowym | ⇒ ciasteczka kruche |
| ⇒ szarlotka | ⇒ owoce filetowane |

POJEDYNCZE SŁODKIE PROPOZYCJE serwowane na paterach:

- | | |
|--|--------------|
| ▪ Ciasto domowe (1 rodzaj) | 15 zł /osobę |
| ▪ Ciasta domowe wieloporcyjowo (3 rodzaje; 1,5 porcji /os.) | 20 zł /osobę |
| ▪ Owoce filetowane / lub miseczki w postaci fingerfood z sałatką owocową | 14 zł /osobę |
| ▪ Ciasteczka kruche | 8 zł /osobę |

POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH lub BUTELKI Z NAPOJAMI GAZOWANYMI (płatne wg zużycia):

- | | |
|--|-------------------|
| ▪ Sok jabłkowy w karafce | 15 zł / 1l |
| ▪ sok pomarańczowy w karafce | 15 zł / 1l |
| ▪ domowa cytrynowa lemoniada w karafce | 25 zł / 1l |
| ▪ Pepsi / Pepsi Max / 7UP / Mirinda / Tonic Schweppes | 7 zł / 200ml but. |

PROPOZYCJE WIN DO OBIADU:

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 CHARDONNAY | 59 zł / 750 ml |
| [IT] Wino czerwone delikatnie wytrawne: | np. BOTTER MERLOT | 59 zł / 750 ml |

Propozycja nr 2 – wina z alkoholem:

- | | | |
|--|---|----------------|
| [IT] Wino białe delikatnie wytrawne: | 12E MEZZO Bio Bianco IGP Varvaglione | 89 zł / 750 ml |
| [IT] wino czerwone, półwytrawne: | PRIMITIVO CALEO | 69 zł / 750 ml |
| lub [IT] wino czerwone, wytrawne: | THE PAINTER ZINFANDEL | 92 zł / 750 ml |

Propozycja nr 3 – wina z alkoholem:

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------|-----------------|
| [FR] Wino białe półwytrawne: | GEWURZTRAMINER ANNE DE K | 122 zł / 750 ml |
| [IT] Wino czerwone półwytrawne: | FLETRIS PRIMITIVO | 120 zł / 750 ml |

DODATKOWE ATRAKCJE – POKAZ SZEFA KUCHNI

- UDZIEC lub INDYK: 49zł /os.
- PROSIAK lub DZIK: 59 zł /os.

DODATKOWE PROPOZYCJE TEMATYCZNYCH BUFETÓW

BUFET WIEJSKI: 39zł/os.:

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

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI: 55zł/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

PAKIET ALKOHOLOWY BEZ LIMITU

PAKIET ALKOHOLOWY STANDARD**BEZ OGRANICZEŃ** w cenie 79 zł /os.

W ramach wybranego pakietu w trakcie przyjęcia serwujemy Gościom na sali alkohole bez limitu:

- ✓ wódka czysta
- ✓ wino białe
- ✓ wino czerwone
- ✓ piwo lane lub butelkowe

PAKIET ALKOHOLOWY PREMIUM**BEZ OGRANICZEŃ** w cenie 119 zł /os.

W ramach wybranego pakietu w trakcie przyjęcia serwujemy Gościom na sali alkohole bez limitu:

- ✓ wódka czysta
- ✓ wino białe
- ✓ wino czerwone
- ✓ piwo lane lub butelkowe
- ✓ **whisky**
- ✓ **rum**
- ✓ **gin**

PROPONOWANE MOCNE ALKOHOLE W ZAKUPIE INDYWIDUALNYM

Wódka: Biały BOCIAN: 60zł /500ml
Biały BOCIAN 80zł /700ml
Finlandia: 80zł /500ml
Finlandia: 110zł /700ml

Whisky: Jim Beam: 149zł /700ml
Jack Daniel's: 169zł /500ml
Jack Daniel's: 199zł /700ml
Chivas Regal 12-letni: 239zł /700ml

DODATKOWE INFORMACJE:

- ✓ Propozycje menu zostały skalkulowane w oparciu o przyjęcie trwające do 12 godzin.
Każda dodatkowo rozpoczęta godzina przyjęcia płatna 580 zł/za każdą godzinę obsługi
- ✓ Dekoracje florystyczne + kolorystyka i dekoracje stołów → do indywidualnego ustalenia i wyceny
- ✓ Oferta na przyjęcie w roku 2023 obowiązuje przy podpisaniu umowy do dn. 30.06.2022r.
- ✓ Inflacja: Ze względu na nadzwyczaj wysoki wzrost cen jedzenia, restauracja zastrzega możliwość aktualizacji cen do pół roku przed ustalonym dniem przyjęcia o max. + 5-10%.

Restauracja Villa VIENNA www.villavienna.pl
41-902 Bytom, Wrocławska 62 (wjazd na parking restauracji od ul. Wallisa)

W razie pytań serdecznie prosimy o kontakt:
tel.: +48 728 391 984 restauracja@villavienna.pl