

OFERTA: PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2023 **- DANIA GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE (PORCJOWO) -**

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 (porcjowo)
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 PORCJOWO

Cena	wariant obiadowy tradycyjny	– 139 zł	/ osoba
	wariant obiadowy tradycyjny + zimna płyta	– 184 zł	/ osoba
	wariant obiadowy tradycyjny bez aperitif	– 129 zł	/ osoba

[OPCJA +10zł] APERITIF:

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Frittatensuppe, czyli 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 (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.)

[OPCJA +55 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- 50/50: Plater mięs i wędlin + Plater serów z winogronami
- Paszтет z żurawiną
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- Pickle
- Pieczywo, masło

Menu II - wariant obiadowy TYROL

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

Cena	wariant obiadowy TYROL	– 149 zł / osoba
	wariant obiadowy TYROL + zimna płyta	– 214 zł / osoba

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

PRZYSTAWKA:

Pasztet Villa VIENNA z żurawiną

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Frittatensuppe, czyli austriacki bulion z krojonym naleśnikiem i szczypiorkiem
- ✓ Krem pomidorowy z mini serem mozzarella, oliwa szczypiorkowa
- ✓ Krem z gruszki i pietruszki

DANIE GŁÓWNE: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Udko z kaczki konfitowane, ze szpeclami i glazurowanymi buraczkami w miodzie
- ✓ Pularda z kurczaka zagrodowego z suszonym pomidorem i serem feta, z ziemniakami wędzonymi 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 (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.)
- ✓ Panna cotta, podana z coulisem malinowym i sezonowanymi owocami

[OPCJA +65 zł] 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 Grecka
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- Pickle
- Pieczywo, masło

Menu III - wariant obiadowy VIENNA

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

Cena	wariant obiadowy VIENNA	– 159 zł / osoba
	wariant obiadowy VIENNA + zimna płyta	– 258 zł / osoba

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

PRZYSTAWKA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Śledź w sosie śmietanowym, pieczywo własnego wypieku
- ✓ Paszтет Villa VIENNA z żurawiną

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Frittatensuppe, czyli austriacki bulion z krojonym naleśnikiem i szczypiorkiem
- ✓ 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
- ✓ Cielęcina z grzybami, podana z ziemniaczanym puree ze skwarkami i brukselką blanszowaną

DESER: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Creme brulee
- ✓ Mini Beza Pavlova z kremem i owocami
- ✓ Lody rzemieślnicze z bitą śmietaną i owocami
- ✓ Jabłecznik podany z gałką lodów
- ✓ Ciasto domowe wieloporcjowo (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.)

[OPCJA +99 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- 50/50: Plater mięs + Plater serów z winogronami
- Mini tatar z dodatkami
- Pate z królika z galaretką i prażonym jabłkiem
- Krewetki z dipami
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem
- Sałatka Caprese: pomidory z serem mozzarella
- Grillowany bakłażan z tofu
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- Pickle
- Pieczywo, masło

Menu IV - wariant obiadowy SALZBURG

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

Cena	wariant obiadowy SALZBURG	– 169 zł / osoba
	wariant obiadowy SALZBURG + zimna płyta	– 328 zł / osoba

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

[OPCJA DODATKOWA] PRZYSTAWKA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Carpaccio z jelenia, z rukolą, kaparami i oliwą truflową **[OPCJA + 69 zł /os.]**
- ✓ Tatar wołowy z dodatkami, pieczywo własnego wypieku **[OPCJA + 49 zł /os.]**
- ✓ Łosoś gravlax, kompresowany ogórek, pieczywo własnego wypieku **[OPCJA + 55 zł /os.]**

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Frittatensuppe, czyli austriacki bulion z krojonym naleśnikiem i szczypiorkiem
- ✓ Krem z gruszki i pietruszki, grillowana gruszka
- ✓ Krem z borowików szlachetnych, podany z maślaną grzanką i swojską śmietaną

DANIE GŁÓWNE: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Polędwica z dorsza, szczypiorkowe puree, sałatka z fenkuła
- ✓ Polędwiczka na różowo sous vide, z sosem z zielonego pieprzu, ziemniakami wędzone i sałatką wiosenną

DESER: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Creme brulee
- ✓ 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 (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.)

[OPCJA +159 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- Plater mięs i wędlin
- Plater serów z winogronami
- Mini tatar wołowy z dodatkami
- Krewetki z dipami
- Szynka parmeńska z melonem
- Pasztet z żurawiną
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Tartaletki z kolorowymi pastami warzywnymi
- Śledź w dwóch odsłonach
- Sałatka Cezar'a: sałatka z kurczakiem
- Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- Pstrąg z Przeczyc w galarecie
- Łosoś gravlax na placuszku buraczanym
- Roladki z grillowanej cukinii z serem
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- 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 rzemieślniczych
 - ⇒ **KOLACJA NA CIEPŁO:** Spaghetti z sosem pomidorowym
-

ALTERNATYWNE PROPOZYCJE DAŃ DLA GOŚCI NA DZIECI RYBNEJ / WEGETARIAŃSKIEJ LUB WEGAŃSKIEJ

– dania serwowane indywidualnie (porcjowo)

ZUPY WEGETARIAŃSKIE:

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

DANIA RYBNE:

- ✓ Pieczony łosoś (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Polędwica z dorsza (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)

DANIA WEGETARIAŃSKIE:

- ✓ 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
- ✓ Faszzerowana 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 29 zł /osobę
- ✓ Barszcz z pasztecikiem mięsnym /lub vege 24 zł /osobę
- ✓ Barszcz z krokietem mięsnym /lub vege 27 zł /osobę
- ✓ Bogracz mięsny / lub wegetariański z cieciorką 24 zł /osobę
- ✓ Żurek tradycyjny z boczkiem, kielbasą 25 zł /osobę
- ✓ Chili con carne, podane z pieczywem 28 zł /osobę

DODATKOWE ATRAKCJE – POKAZ SZEFA KUCHNI PODCZAS PRZYJĘCIA

- ✓ **UDZIEC lub INDIK, WRAZ Z DODATKAMI** (ziemniaki, kapusta, sos): 69 zł /os. *(przyjęcie dla min. 15 Gości)*
- ✓ **PROSIAK lub DZIK, WRAZ Z DODATKAMI** (ziemniaki, kapusta, sos): 79 zł /os. *(przyjęcie dla min. 50 Gości)*

DODATKOWE PROPOZYCJE TEMATYCZNYCH BUFETÓW

BUFET WIEJSKI: 59 zł /os.:

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

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI: 79 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

LUSTRO WIEJSKIE (na ok. 10 osób) - ze śląskimi wyrobami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 200 zł /lustro przekąsek

LUSTRO RYB WĘDZONYCH (na ok. 10 osób) – 4 gatunki ryby, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 300 zł /lustro przekąsek

SŁODKOŚCI

TORT SZEFA KUCHNI Villa VIENNA:

- NASZE TORTY SERWUJEMY UROCZYŚCIE ZE ŻŁOTYM TOPPEREM I EFEKTOWNĄ RACĄ:

- ✓ Tort śmietankowo-owocowy 15 zł /osobę
 - ✓ Tort kremowy czekoladowo-wiśniowy 17 zł /osobę
 - ✓ Tort bezowy z kremem i owocami 16 zł /osobę
 - ✓ Tort (smak do wyboru):
 - ✓ „Raffaello” / „Ferrero” / Rumowy / Adwokatowy / Karmelowy / Tiramisu lub Cappuccino 17 zł /osobę
 - ✓ Kształt tortu (np. z figurkami) i smak według indywidualnego życzenia: do potwierdzenia
- Opłata serwisowa za ewentualny własny tort z zewnętrznej cukierni / talerzykowe: 5 zł /osobę

PAKIET „SŁODKI BUFET” - mini desery serwowane w postaci ‘finger-food’: **55 zł /osobę**

- 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) 13 zł /osobę
- ✓ Ciasto domowe (3 rodzaje, 1,5 porcji /os.) 20 zł /osobę
- ✓ Owoce filetowane 19 zł /osobę
- ✓ Mini sałatka owocowa 14 zł /osobę
- ✓ Ciasteczka kruche 8 zł /osobę

PLATER OWOCÓW SEZONOWYCH do wstawienia w stole Gości lub w stole bufetowym na min. 10 os. = 150 zł /plater

PAKIET NAPOJÓW (BEZ LIMITU)

1) Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA **18 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

2) Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY **24 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**

3) Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY +SOK JABŁKOWY **28 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**

4) Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOKI (POMARAŃCZA+JABŁKO) +LEMONIADA **33 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**

○ **DODATKOWO: MLEKO ROŚLINNE / MLEKO BEZ LAKTOZY W BUFECIE +4 zł /os.**

POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH

- woda mineralna z cytryną w karafce 18 zł / 1l
- sok pomarańczowy lub sok jabłkowy w karafce 27 zł / 1l
- domowa cytrynowa lemoniada w karafce 39 zł / 1l

EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE PŁATNE WG ŻUŻYCIA:

NAPOJE GAZOWANE / SOKI / PIWO BUTELKOWANE I PIWO LANE:

możliwość wstawienia do dyspozycji Gości napojów, płatne tylko w razie zużycia (rozliczane po przyjęciu)

- ⇒ **NAPOJE GAZOWANE: Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schweppes / Soki TOMA** 8 zł / 200ml
- ⇒ **WODA GAZOWANA: Cisowianka** 7 – 15 zł / 300-700ml
- ⇒ **PIWO: możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego** 9 – 16 zł / 300-500ml
Piwo butelkowane (500ml; np. Książęce (4 warianty) / Pilsner Urquell / Tyskie
Piwo bezalkoholowe LECH FREE (330ml; 4 warianty)

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:

- Wino włoskie białe delikatnie wytrawne: **SAN DONACI** 59 zł / 750 ml
- Wino włoskie czerwone delikatnie wytrawne: **RAMARRO SYRAH** 59 zł / 750 ml
- Dla Zainteresowanych oferujemy także półsłodkie wino białe i czerwone* 59 zł / 750 ml

Propozycja nr 2 – wina z alkoholem

- Wino hiszpańskie białe wytrawne: **SEPTIMO SENTIDO VERDEJO** 79 zł / 750 ml
- Wino hiszpańskie czerwone wytrawne: **SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO** 79 zł / 750 ml

Propozycja nr 3 – wina z alkoholem:

- Wino austriackie białe wytrawne: **GRUNER VELTLINER MUSCHELKALK** 89 zł / 750 ml
- Wino włoskie czerwone wytrawne: **PAOLOLEO PRIMITIVO /lub NEGROAMARO** 99 zł / 750 ml

Propozycja nr 4

- Wino polskie białe wytrawne: **TURNAU SOLARIS** 139 zł / 750 ml
- Wino włoskie czerwone wytrawne: **PASSO BARONE** 129 zł / 750 ml

MOCNE ALKOHOLE:

Możliwość serwowania całych butelek lub też serwowanie alkoholu indywidualnie na życzenie zainteresowanym Gościom

WÓDKA:

- Wódka Biały BOCIAN** 9 zł / 40 ml (kieliszek)
- Biały BOCIAN** 75 zł / 500 ml but.
- Biały BOCIAN** 99 zł / 700 ml but.
- Wódka Finlandia** 10 zł / 40 ml (kieliszek)
- Finlandia** 99 zł / 500 ml but.
- Finlandia** 119 zł / 700 ml but.
- Wódka BACZEWSKI** 17 zł / 40 ml (kieliszek)
- BACZEWSKI** 139 zł / 500ml but.
- BACZEWSKI** 199 zł / 700ml but.

WHISKY:

Jim Beam	159 zł / 700 ml
Jack Daniel's	169 zł / 500 ml
Jack Daniel's	199 zł / 700 ml
CHIVAS 12 YO	22 zł / 40ml
CHIVAS 18 YO	35 zł / 40ml

OPŁATA KORKOWA ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL:

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

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