



Pierwsza Komunia Święta

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE w Restauracji Villa VIENNA

Trzy propozycje menu do wyboru na planowane przyjęcie w restauracji w sezonie 2023

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
- ⇒ 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
- ⇒ sałatka Cezar'a z grillowanym kurczakiem
- ⇒ sałatka grecka
- ⇒ Rollsy z 3 smakach:
 - z nowalijkami
 - ze szpinakiem i serem ricotta
 - z gyrosem
- ⇒ pieczywo naszego wypieku + masło

KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

- Barszcz z pasztecikiem
- Bogracz mięsny
- Bogracz wegetariański z cieciorą

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: 289 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
- ⇒ śledź w śmietanie
- ⇒ sałatka caprese
- ⇒ sałatka Cezar'a z grillowanym kurczakiem
- ⇒ sałatka z kozim serem i grillowaną gruszką

⇒ Rollsy w 3 smakach:

- z nowalijkami
- ze szpinakiem i serem ricotta
- z gyrosem

⇒ 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 wyznaczonej godzinie):

- *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: 319 zł /za osobę

PROPOZYCJA MENU nr 3

ZUPA (prosimy wybrać):

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

DRUGIE DANIE:

Mięsa serwowane wieloporcyjowo

(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 (wieloporcyjowo):

- ⇒ 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
- ⇒ śledź w śmietanie
- ⇒ sałatka caprese
- ⇒ sałatka brokułowa z prażonymi migdałami i fetą
- ⇒ sałatka Cezar'a z grillowanym kurczakiem
- ⇒ grzanki z wędzonym łososiem
- ⇒ Rollsy w 3 smakach:
 - Z nowalijkami
 - Ze szpinakiem i serem ricotta
 - Z gyrosem
- ⇒ smalec Szefa Kuchni z grzybami
- ⇒ pieczywo naszego wypieku + masło

KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

- Barszcz z pasztecikiem
- Bogracz mięsny
- Bogracz wegetariański z cieciorą
- Stronow 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: 389 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 GORAĆĄ 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 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

Opłata serwisowa za ewentualny własny tort z zewnętrznej cukierni / talerzykowe: 5 zł /osobę

PAKIET „SŁODKI BUFET” -

55 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)	13 zł /osobę
✓ Ciasto domowe (3 rodzaje, 1,5 porcji /os.)	20 zł /osobę
✓ Owoce filetowe	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

EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE / ALKOHOLE PŁATNE WG ZUŻYCIA:

• sok jabłkowy w karafce	25 zł / 1l
• sok z czarnej porzeczki / lub sok grapefruitowy	29 zł / 1l
• domowa lemoniada w karafce	39 zł / 1l

NAPOJE GAZOWANE / SOKI / PIWO BUTELKOWANE I PIWO LANE:

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

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

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
<i>Dla Zainteresowanych oferujemy także półsłodkie wino białe i czerwone</i>		69 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	159 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone wytrawne:	PASSO BARONE	129 zł / 750 ml

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. whisky, koniakówki, martinówki, kieliszki do nalewek etc.)
- ⇒ na bieżąco wymiana Gościom szkła przez obsługę,
- ⇒ oraz utylizacja szklanych butelek po przyjęciu.