

## **OFERTA: PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2024** **- 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

<b>Cena</b>	wariant obiadowy tradycyjny	– 155 zł	/ osoba
	wariant obiadowy tradycyjny + <b>zimna płyta</b>	– 210 zł	/ osoba
	wariant obiadowy tradycyjny <b>bez aperitif</b>	– 145 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 +65 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

<b>Cena</b>	wariant obiadowy TYROL	– 169 zł / osoba
	wariant obiadowy TYROL + zimna płyta	– 244 zł / osoba

### APERITIF – prezent od Villa VIENNA – przed tortem

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 +75 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

<b>Cena</b>	wariant obiadowy VIENNA	– 179 zł / osoba
	wariant obiadowy VIENNA + zimna płyta	– 288 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 twarożkiem 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 +109 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

<b>Cena</b>	wariant obiadowy SALZBURG	– 189 zł / osoba
	wariant obiadowy SALZBURG + zimna płyta	– 368 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 +179 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 DZIECIE 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
- ✓ 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                  | 35 zł /osobę |
| ✓ Barszcz z pasztecikiem mięsnym /lub vege       | 25 zł /osobę |
| ✓ Barszcz z krokietem mięsnym /lub vege          | 29 zł /osobę |
| ✓ Bogracz mięsny / lub wegetariański z cieciorką | 29 zł /osobę |
| ✓ Żurek tradycyjny z boczkiem, kielbasą          | 29 zł /osobę |
| ✓ Chili con carne, podane z pieczywem            | 29 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: 69 zł /os.:

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

#### BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI: 89 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 = 300 zł /lustro przekąsek

**LUSTRO RYB WĘDZONYCH** (na ok. 10 osób) – 4 gatunki ryby, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 450 zł /lustro przekąsek

**LUSTRO SERÓW** (na ok. 10 os.) – mix różnych gatunków sera, m.in. dojrzewające sery francuskie, bakalie = 500 zł /lustro

### SŁODKOŚCI

#### **TORT SZEFA KUCHNI Villa VIENNA:**

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

- ✓ 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 / Adwokatowy / Karmelowy / Tiramisu lub Cappuccino 19 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” - 59 zł /osobę**

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

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| ⇒ mini creme brulee                | ⇒ sernik ze skórą 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)   | 16 zł /osobę |
| ▪ Ciasta domowe wieloporcyjowe (3 rodzaje; 1,5 porcji /os.)              | 24 zł /osobę |
| ▪ Owoce filetowane / lub miseczki w postaci fingerfood z sałatką owocową | 18 zł /osobę |
| ▪ Ciasteczka kruche  | 9 zł /osobę  |

**PLATER OWOCÓW SEZONOWYCH** do wstawienia w stole Gości lub w stole bufetowym na min. 10 os. = 160 zł /plater

**PAKIET NAPOJÓW (BEZ LIMITU)**

**1) Serwis kawowo-herbacyany +WODA MINERALNA 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

**2) Serwis kawowo-herbacyany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY 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**

**3) Serwis kawowo-herbacyany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY +SOK JABŁKOWY 29 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-herbacyany +WODA MINERALNA +SOKI (POMARAŃCZA+JABŁKO) +LEMONIADA 35 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 19 zł / 1l
- sok pomarańczowy lub sok jabłkowy w karafce 29 zł / 1l
- domowa cytrynowa lemoniada w karafce 39 zł / 1l

### EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE PŁATNE WG ZUŻYCIA:

#### 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** 10 zł / 200ml
- ⇒ **WODA GAZOWANA: Cisowianka** 9 – 18 zł / 300-700ml
- ⇒ **PIWO: możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego** 12 – 20 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: 69 zł / 750 ml
- Wino bezalkoholowe czerwone półwytrawne / półsłodkie: 69 zł / 750 ml

##### **Propozycja nr 1:**

- Wino włoskie białe delikatnie wytrawne: **SAN DONACI** 69 zł / 750 ml
- Wino włoskie czerwone delikatnie wytrawne: **RAMARRO SYRAH** 69 zł / 750 ml
- Dla Zainteresowanych oferujemy także półsłodkie wino białe i czerwone* 69 zł / 750 ml

##### **Propozycja nr 2 – wina z alkoholem**

- Wino hiszpańskie białe wytrawne: **SEPTIMO SENTIDO VERDEJO** 86 zł / 750 ml
- Wino hiszpańskie czerwone wytrawne: **SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO** 86 zł / 750 ml

##### **Propozycja nr 3 – wina z alkoholem:**

- Wino austriackie białe wytrawne: **GRUNER VELTLINER MUSCHELKALK** 98 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** 149 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.

<b>Wódka Finlandia</b>	10 zł / 40 ml (kieliszek)
<b>Finlandia</b>	99 zł / 500 ml but.
<b>Finlandia</b>	119 zł / 700 ml but.

<b>Wódka BACZEWSKI</b>	17 zł / 40 ml (kieliszek)
<b>BACZEWSKI</b>	139 zł / 500ml but.
<b>BACZEWSKI</b>	199 zł / 700ml but.

**WHISKY:**

<b>Jim Beam</b>	159 zł / 700 ml
-----------------	-----------------

<b>Jack Daniel's</b>	169 zł / 500 ml
----------------------	-----------------

<b>Jack Daniel's</b>	199 zł / 700 ml
----------------------	-----------------

<b>CHIVAS 12 YO</b>	22 zł / 40ml
---------------------	--------------

<b>CHIVAS 18 YO</b>	35 zł / 40ml
---------------------	--------------

**OPŁATA KORKOWA ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL:**

**Opłata korkowa** za alkohole z zewnątrz to 20 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.