



Pierwsza Komunia Święta

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE w Restauracji Villa VIENNA

Trzy propozycje menu do wyboru na planowane przyjęcie w restauracji w sezonie 2024

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
- ⇒ ziemniaki pieczone w ziołach
- ⇒ kapusta modra
- ⇒ surówka
- ⇒ sos pieczeniowy

DESER:

Lody rzemieślnicze z owocami

ZIMNA PŁYTA:

- ⇒ 50/50:
 - plater mięs i wędlin
 - plater serów z winogronami i orzechami
- ⇒ Paszтет Szefa Kuchni z żurawiną
- ⇒ Tymbalik z drobiu
- ⇒ Sałatka Cezar'a z grillowanym kurczakiem
- ⇒ Sałatka Grecka
- ⇒ Rolls z 3 smakach:
 - z nowalijkami
 - ze szpinakiem i serem ricotta
 - z gyrosem
- ⇒ Pieczywo naszego wypieku + masło

KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

- Bogracz mięsny
- Bogracz wegetariański z cieciorką

W ramach kolacji na ciepło oferujemy możliwość zmiany na wybór dań z poniższych wariantów w cenie +29 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: 299 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
- ⇒ buraczki
- ⇒ sos pieczeniowy

DESER (prosimy wybrać):

- Lody rzemieślnicze z owocami
- Mini Beza z kremem mascarpone i owocami

ZIMNA PŁYTA:

- ⇒ 50/50:
 - plater mięs i wędlin
 - plater serów z winogronami i orzechami
- ⇒ Pasztet Szefa Kuchni z żurawiną
- ⇒ Tymbalik z drobiu
- ⇒ 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 +29 zł/os. (możliwość dowozu dań na ciepło na wyznaczonej godzinie):

- Faszzerowane udko z kurczaka, ze szczypiorkowym puree i sałatką wiosenną
- Roladka z indyka faszzerowana 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: 349 zł /za osobę

PROPOZYCJA MENU nr 3

ZUPA (prosimy wybrać):

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

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 pieczystych
- ⇒ Plater wędlin
- ⇒ Plater serów z winogronami i orzechami

- ⇒ pasztet Szefa Kuchni z żurawiną
- ⇒ tymbalik z ozorka wieprzowego
- ⇒ krewetki z dipami
- ⇒ sałatka caprese
- ⇒ sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- ⇒ sałatka Cezar'a z grillowanym kurczakiem
- ⇒ placuszki z buraka z łososiem gravlax i dip limonkowy
- ⇒ 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
- Strogonow wołowy podany z pieczywem

W ramach kolacji na ciepło oferujemy możliwość zmiany na wybór dań z poniższych wariantów w cenie +39 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: 399 zł /za osobę

DODATKOWE PROPOZYCJE:

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

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:

- ✓ Gotówki 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
-

DODATKOWE PROPOZYCJE UROZMAICENIA ZIMNEJ PŁYTY:

LUSTRO WIEJSKIE (na ok. 10 osób) - ze śląskimi wyrobami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 350 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 ZŁOTYM TOPPEREM KOMUNIJNYM I EFEKTOWNĄ RACA:

- | | |
|--|---------------------------|
| ✓ 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 lub ciasto z zewnętrznej cukierni | 6 zł /osobę „talerzykowe” |

PAKIET „SŁODKI BUFET” -

59 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) | 16 zł /osobę |
| ▪ Ciasta domowe wieloporcjowo (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 |

POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH

- | | |
|---|------------|
| • 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: <i>Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schweppes / Soki TOMA</i> | 10 zł / 200ml |
| ⇒ WODA GAZOWANA: <i>Cisowianka</i> | 9 – 18 zł / 300-700ml |
| ⇒ PIWO: <i>możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego</i> | 12 – 20 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: | 75 zł / 750 ml |
| Wino bezalkoholowe czerwone półwytrawne / półsłodkie: | 75 zł / 750 ml |

Propozycja nr 1:

- | | | |
|--|----------------------|----------------|
| Wino włoskie białe delikatnie wytrawne: | SAN DONACI | 75 zł / 750 ml |
| Wino włoskie czerwone delikatnie wytrawne: | RAMARRO SYRAH | 75 zł / 750 ml |
| <i>Dla Zainteresowanych oferujemy także półsłodkie wino białe i czerwone</i> | | 75 zł / 750 ml |

Propozycja nr 2:

Wino włoskie białe półwytrawne:	CONTE PARELLI BIANCO	88 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone półwytrawne:	CONTE PARELLI ROSSO	88 zł / 750 ml
Wino hiszpańskie białe wytrawne:	SEPTIMO SENTIDO VERDEJO	90 zł / 750 ml
Wino hiszpańskie czerwone wytrawne:	SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO	90 zł / 750 ml

Propozycja nr 3:

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	199 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone wytrawne:	PASSO BARONE	159 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 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.