



# Pierwsza Komunia Święta

## **PRZYJĘCIE KOMUNIJNE w Restauracji Villa VIENNA**

Trzy propozycje menu do wyboru na planowane przyjęcie w restauracji w sezonie 2025

### **PROPOZYCJA MENU nr 1**

#### **ZUPA:**

Tradycyjny rosół z makaronem

#### **DANIE GŁÓWNE:**

**Mięsa serwowane wieloporcjowo**

**(1,5 porcji mięsa na osobę):**

⇒ rolada śląska wołowa 50%

⇒ rolada wieprzowa 50%

⇒ kotlet Devolay z serem 50%

#### **+ DODATKI (wieloporcjowo):**

⇒ kluski jasne

⇒ ziemniaki pieczone w ziołach

⇒ kapusta modra

⇒ surówka

⇒ sos pieczeniowy

#### **DESER:**

Lody rzemieślnicze z owocami

#### **ZIMNA PŁYTA W STOLE BUFETOWYM:**

⇒ 50/50:

○ plater mięs i wędlin

○ plater serów z winogronami i orzechami

⇒ Paszтет Szefa Kuchni z żurawiną

⇒ Tymbalik z drobiu

⇒ Płyś z pastą z suszonych pomidorów i rukolą

⇒ Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

⇒ Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem

⇒ Smalec Szefa Kuchni z grzybami

⇒ Pieczywo naszego wypieku + masło

#### **KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):**

○ Bogracz mięsny

○ Bogracz wegetariański z cieciorką

*W ramach KOLACJI NA CIEPŁO za dopłatą +30 zł/os. istnieje możliwość zmiany na danie z poniższych wariantów*

**– do wyboru:**

○ Faszerowane udko z kurczaka, ze szczypiorkowym puree i sałatką wiosenną

○ Pularda drobiowa faszerowana suszonym pomidorem i serem feta, z ziemniaczanym puree 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 2

### ZUPA (prosimy wybrać):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z gruszki i pietruszki

### DANIE GŁÓWNE:

#### **Mięsa serwowane wieloporcjowo (1,5 porcji mięsa na osobę):**

- ⇒ rolada śląska wołowa 50%
- ⇒ kotlet Devolay z serem 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

### CIASTA DOMOWE WIELOPORCJOWO

3 smaki ciasta; 1,5 porcji na osobę:

- ⇒ Szarlotka
- ⇒ Sernik
- ⇒ Brownie czekoladowe

### ZIMNA PŁYTA W STOLE BUFETOWYM:

- ⇒ 50/50:
  - plater mięs i wędlin
  - plater serów z winogronami i orzechami
- ⇒ Paszтет Szefa Kuchni z żurawiną

- ⇒ Tymbalik z drobiu
- ⇒ Grzanka z łososiem, dip limonkowy
- ⇒ Melon z szynką parmeńską, coulis malinowy
- ⇒ Płyś z pastą z suszonych pomidorów i rukolą
- ⇒ Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- ⇒ Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- ⇒ Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- ⇒ Pieczywo naszego wypieku + masło

### KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

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

*W ramach KOLACJI NA CIEPŁO za dopłatą +30 zł/os. istnieje  
możliwość zmiany na danie z poniższych wariantów*

*– do wyboru:*

- Faszerowane udko z kurczaka, ze szczypiorkowym puree i sałatką wiosenną
- Pularda drobiowa faszerowana suszonym pomidorem i serem feta, z ziemniaczanym puree 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: 399 zł /za osobę**



### PROPOZYCJA MENU nr 3:

#### **ZUPA (prosimy wybrać):**

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

#### **DANIE GŁÓWNE:**

##### **Mięsa serwowane wieloporcjowo**

##### **(2 porcje mięsa na osobę):**

- ⇒ rolada śląska wołowa 100%
- ⇒ kotlet Devolay z serem 33%
- ⇒ konfitowane udko z kaczki 33%
- ⇒ polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i bazylią 33%

##### **+ DODATKI (wieloporcjowo):**

- ⇒ 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

→ **UROCZYSTE SERWOWANIE WYBRANEGO TORTU SZEFA KUCHNI Z EFEKTOWNYMI RACAMI I ŻŁOTYM TOPPEREM KOMUNIJNYM**

#### **CIASTA DOMOWE WIELOPORCJOWO**

3 smaki ciasta; 2 porcje na osobę:

- ⇒ Szarlotka
- ⇒ Sernik
- ⇒ Brownie czekoladowe

#### **ZIMNA PŁYTA W STOLE BUFETOWYM:**

- ⇒ Plater mięs pieczystych
- ⇒ Plater wędlin

- ⇒ Plater serów z winogronami i orzechami
- ⇒ Pasztet Szeffa Kuchni z żurawiną
- ⇒ Tymbalik z ozorka wieprzowego
- ⇒ Grzanka z łososiem, dip limonkowy
- ⇒ Krewetki z dipami
- ⇒ Mini Burgerki
- ⇒ Melon z szynką parmeńską, coulis malinowy
- ⇒ Ptyś z pastą z suszonych pomidorów i rukolą
- ⇒ Ptyś z serem rokpol i orzechami
- ⇒ Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- ⇒ Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- ⇒ Smalec Szeffa Kuchni z grzybami
- ⇒ Pieczywo naszego wypieku + masło

#### **KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):**

- Barszcz czerwony z krokietem
- Bogracz mięsny
- Bogracz wegetariański z cieciorką
- Strogonow wołowy podany z pieczywem
- Boeuf Bourguignon, czyli wołowina po burgundzku

***W ramach KOLACJI NA CIEPŁO za dopłatą +40 zł/os. istnieje możliwość zmiany na danie z poniższych wariantów – do wyboru:***

- 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
- ⇒ lemoniada domowa w karafkach

**Menu w cenie: 499 zł /za osobę**



## **DODATKOWE PROPOZYCJE ORAZ MOŻLIWOŚCI SPERSONALIZOWANIA MENU PRZYJĘCIA:**

---

### **PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI**

**DO LAT 12-STU W CENIE 50% WYBRANEGO MENU NA PRZYJĘCIE Z ZIMNĄ PŁYTĄ I KOLACJĄ NA CIEPŁO**

- ⇒ **ZUPA:** Tradycyjny rosół z makaronem *lub* Zupa pomidorowa z makaronem
  - ⇒ **DANIE GŁÓWNE:** 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 DLA GOŚCI NA DZIECI RYBNEJ /WEGETARIAŃSKIEJ /WEGAŃSKIEJ** – podawane porcjowo

#### **PRZYSTAWKA WEGETARIAŃSKA:**

- ✓ Carpaccio z buraka, z kozim serem

#### **ZUPY WEGETARIAŃSKIE:**

- ✓ Krem z białych warzyw
- ✓ Krem z gruszki i pietruszki
- ✓ Krem pomidorowy

#### **DANIA RYBNE:**

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

#### **DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE:**

- ✓ Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- ✓ Sznycel z selera, z puree ziemniaczanym i sałatką wiosenną
- ✓ Makaron tagliatelle z grzybami leśnymi
  
- ✓ Gołąbki z kaszą gryczaną, bakłażanem i grzybami, sos paprykowy (wegańskie)
- ✓ Faszerowana cukinia warzywami i grillowanym tofu (wegańskie)

#### **DESER WEGAŃSKI:**

- ✓ Kokosowy pudding z tapioki podany z musem owocowym
  - ✓ Pucharek z owocami
- 

### **DODATKOWE PROPOZYCJE UROZMAIACENIA ZIMNEJ PŁYTY:**

#### **LUSTRO WIEJSKIE (na ok. 10 osób)** – *poglądowo na zdjęciu*

– ze śląskimi wyrobami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 390 zł /lustro przekąsek

#### **PLATER RYB W GALARECIE (na ok. 10 osób)**

– 3 gatunki ryby: pstrąg, karp, łosoś; autorska kompozycja Szefa Kuchni = 400 zł /plater ryb

#### **LUSTRO RYB WĘDZONYCH (na ok. 10 osób)**

– 4 gatunki ryby, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 490 zł /lustro przekąsek

#### **LUSTRO SERÓW (na ok. 10 os.)**

– mix różnych gatunków sera, m.in. dojrzewające sery francuskie, bakalie = 590 zł /lustro

---



## SŁODKOŚCI

**TORTY SZEFA KUCHNI Villa VIENNA** – pieczone na wskazaną ilość Gości (cena=porcja na 1os.)

- **NASZE TORTY SERWUJEMY UROCZYŚCIE ZE ZŁOTYM TEMATYCZNYM TOPPEREM I RACĄ:**

- Tort śmietankowo-owocowy 20 zł /os.
- Tort Szwarcwaldzki czekoladowo-wiśniowy 22 zł /os.
- Tort chałwowy z wiśnią na czekoladowym biszkopcie 25 zł /os.
- Tort bezowy z kremem i owocami 20 zł /os.
  
- Inne smaki tortów do wyboru:  
Kokosowy „Raffaello” /Adwokatowy /Karmelowy /Czekoladowy 21 zł /os.
- Tort artystyczny (np. z figurkami) lub smak wg indywidualnego życzenia: *cena do potwierdzenia*



Opłata serwisowa za ewentualny własny tort z zewnętrznej cukierni /"talerzykowe": 10 zł /za osobę

**PAKIET „SŁODKI BUFET” to mini desery serwowane w postaci ‘finger-food’:** 65 zł /os.

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

**DODATKOWE POJEDYNCZE SŁODKIE PROPOZYCJE serwowane na paterach wieloporcyjowo:**

- Ciasto domowe (1 rodzaj z sernik/szarlotka/brownie czekoladowe) 16 zł /os.
- Ciasta domowe wieloporcyjowo (3 rodzaje; 1,5 porcji /os.) 26 zł /os.
- Mini deserek: Crème brulee 20 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.)
- Mini deserek: Mus czekoladowy z wiśniami w spirytusie 22 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.)
- Mini deserek: Panna cotta kokosowa, z mussem owocowym 20 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.)
- Owoce filetowe / lub miseczki w postaci fingerfood z sałatką owocową 19 zł /os.

Opłata serwisowa za ewentualne własne ciasto z zewnętrznej cukierni /"talerzykowe": 10 zł /za osobę

---

### DODATKOWE POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH:

- sok jabłkowy w karafce 29 zł / 1l
- domowa lemoniada w karafce 39 zł / 1l

### EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE PŁATNE JEDYNIE 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 12 zł / 200ml
- ⇒ **WODA GAZOWANA:** Cisowianka 10 – 20 zł / 300-700ml
- ⇒ **PIWO:** możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego 14 – 20 zł / 300-500ml  
*Piwo butelkowane (500ml; np. Książęce (4 warianty) / Pilsner Urquell / Tyskie*  
*Piwo bezalkoholowe LECH FREE (330ml; 4 warianty)*



### EWENTUALNE PROPOZYCJE WIN DO OFEROWANIA GOŚCIOM PRZYJĘCIA:

#### **WINA BEZALKOHOLOWE** – z winogron poddanych procesowi dealkoholizacji:

<b>Białe wino bezalkoholowe:</b>	75 zł / 750 ml
<b>Czerwone wino bezalkoholowe:</b>	75 zł / 750 ml

### ASORTYMENT WIN TRADYCYJNYCH:

#### Propozycja nr 1:

Wino włoskie białe delikatnie wytrawne:	SAN DONACI	79 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone delikatnie wytrawne:	RAMARRO SYRAH	79 zł / 750 ml
Wino włoskie białe półsłodkie:	CASTELNUOVO BIANCO	79 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone półsłodkie:	CASTELNUOVO ROSSO	79 zł / 750 ml

#### Propozycja nr 2:

Wino włoskie białe półwytrawne:	CONTE PARELLI BIANCO	96 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone półwytrawne:	CONTE PARELLI ROSSO	96 zł / 750 ml
Wino hiszpańskie białe wytrawne:	SEPTIMO SENTIDO VERDEJO	98 zł / 750 ml
Wino hiszpańskie czerwone wytrawne:	SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO	98 zł / 750 ml

#### Propozycja nr 3:

Wino austriackie białe wytrawne:	GRUNER VELTLINER MUSCHELKALK	110 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone wytrawne:	PAOLOLEO PRIMITIVO /lub NEGROAMARO	110 zł / 750 ml

#### Propozycja nr 4

Wino polskie białe wytrawne:	TURNAU SOLARIS	188 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone wytrawne:	PASSO BARONE	159 zł / 750 ml

### DRINKI ALKOHOLOWE lub BEZALKOHOLOWE /MOCNE ALKOHOLE:

Na życzenie Organizatora możliwość serwowania Gościom drinków lub alkoholu indywidualnie – płatne wg zamówień

### OPŁATA KORKOWA ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL:

**Opłata korkowa** za alkohole z zewnątrz to 25 zł/za 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.

---

### **OPAKOWANIA JEDNORAZOWE / TORBY**

- ✓ Jedzenie pozostałe po każdym etapie wieloporcjowego serwowania dań jest na bieżąco pakowane przez kelnerów w jednorazowe opakowania tak aby było gotowe do zabrania przez Organizatora od razu po zakończeniu przyjęcia.
- ✓ Jedzenie pakujemy w jednorazowe opakowania płatne 1zł/szt., torby papierowe płatne 2zł /szt.

