



Pierwsza Komunia Święta

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE w Restauracji Villa VIENNA

Trzy propozycje menu do wyboru na planowane przyjęcie w restauracji w sezonie 2026

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 pieczonym burakiem, serem feta, prażonymi migdałami /sos wiśniowy z chili
- ⇒ 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 +40 zł/os. istnieje możliwość zmiany na danie z poniższych wariantów – do wyboru:

- Sakiewka schabowa z kurkami i serem, ziemniaczane puree i sałatka wiosenna
- Roladka drobiowa faszerowana suszonym pomidorem i serem feta, ziemniaczane puree i sałatka wiosenna

SERWIS KAWOWO-HERBACIANY (BEZ LIMITU):

ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:
⇒ kawa w termosach / mleczko /cukier na stole
⇒ wrzątek w termosach /różnorodne smaki herbat /cytryna

+ NA STOŁACH GOŚCI:

- ⇒ woda niegazowana z cytryną w karafkach
- ⇒ sok pomarańczowy w karafkach

Menu w cenie: 399 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
- ⇒ Czekoladowe ciasto

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
- ⇒ Mini croissant z łososiem, dip limonkowy
- ⇒ Płyś z pastą z suszonych pomidorów i rukolą
- ⇒ Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- ⇒ Sałatka z pieczonym burakiem, serem feta, prażonymi migdałami /sos wiśniowy z chili
- ⇒ Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- ⇒ Pieczywo naszego wypieku + masło

KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

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

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

- *Sakiewka schabowa z kurkami i serem, ziemniaczane puree i sałatka wiosenna*
- *Roladka drobiowa faszerowana suszonym pomidorem i serem feta, ziemniaczane puree i sałatka wiosenna*

SERWIS KAWOWO-HERBACIANY (BEZ LIMITU):

ustawiony na osobnym stole w Sali przyjęcia,
na bieżąco uzupełniany przez obsługę:
⇒ Kawa w termosach / mleczko / cukier na stole
⇒ wrzątek w termosach /różnorodne smaki herbat /cytryna

+ NA STOŁACH GOŚCI:

- ⇒ woda niegazowana z cytryną w karafkach
- ⇒ sok pomarańczowy w karafkach

Menu w cenie: 449 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 wieloporcyjowo

(2 porcje mięsa na osobę):

- ⇒ rolada śląska wołowa 100%
- ⇒ kotlet Devolay z serem 33%
- ⇒ konfitowane udko z kaczki 33%
- ⇒ cielęcina z pistacjami 33%

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

→ UROCZYSTE SERWOWANIE WYBRANEGO TORTU SZEFA KUCHNI Z EFEKTOWNĄ RACĄ I ZŁOTYM TOPPEREM KOMUNIJNYM

+ CIASTA DOMOWE WIELOPORCJOWO

3 smaki ciasta; 2 porcje na osobę:

- ⇒ Szarlotka
- ⇒ Sernik
- ⇒ Czekoladowe ciasto

+ KOLOROWE PLATERY Z OWOCAMI

ZIMNA PŁYTA W STOLE BUFETOWYM:

- ⇒ Plater mięs pieczystych
- ⇒ Plater wędlin
- ⇒ Plater serów z winogronami i orzechami
- ⇒ Pasztet Szefa Kuchni z żurawiną
- ⇒ Mini Burgerki
- ⇒ Krewetki z dipami
- ⇒ Mini croissant z łososiem, dip limonkowy
- ⇒ Mini croissant z szynką szwarcwaldzką/suszony pomidor
- ⇒ Ptyś z serem rokpól i orzechami
- ⇒ Tymbalik z ozorka wieprzowego
- ⇒ Sałatka z pieczonym burakiem, serem feta, prażonymi migdałami /sos wiśniowy z chili
- ⇒ Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- ⇒ Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- ⇒ Pieczywo naszego wypieku + masło

KOLACJA NA CIEPŁO (prosimy wybrać):

- Barszcz 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 +50 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 /cukier na stole
- ⇒ wrzątek w termosach /różnorodne smaki herbat /cytryna

+ NA STOŁACH GOŚCI:

- ⇒ woda niegazowana z cytryną w karafkach
- ⇒ sok pomarańczowy w karafkach

Menu w cenie: 539 zł /za osobę

DODATKOWE PROPOZYCJE:

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
 - ⇒ **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 DIECIE 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
- ✓ Sznyceł 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 UROZMAIENIA ZIMNEJ PŁYTY:

DESKA WIEJSKA (na ok. 10 osób)

- ze śląskimi wyrobami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 400 zł /deska przekąsek

CAŁY ŁOSOŚ W GALARECIE (na ok. 10-15 osób)

= 400 zł /1 łosoś

LUSTRO RYB WĘDZONYCH (na ok. 10-15 osób)

- 4 gatunki ryby, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 500 zł /lustro przekąsek

LUSTRO SERÓW (na ok. 10-15 os.)

- mix różnych gatunków sera z bakaliami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 600 zł /lustro



SŁODKOŚCI

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

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

Minimalne zamówienia na tort na 10 os.:

- | | |
|--|------------------------------|
| ▪ Tort śmietankowo-owocowy | 20 zł /os. |
| ▪ Tort Szwarcwaldzki czekoladowo-wiśniowy | 23 zł /os. |
| ▪ Tort Szwarcwaldzki czekoladowo-wiśniowy na alkoholu | 26 zł /os. |
| ▪ Tort chałwowy z wiśnią na czekoladowym biszkopcie | 25 zł /os. |
| ▪ Tort bezowy z kremem i owocami | 25 zł /os. |
| ▪ Tort Kokosowy „Raffaello” | 22 zł /os. |
| ▪ SWOJSKI TORT na maśle (warstwowy: Czekolada/Kokos/Wiśnia/Krem maślane biały i ciemny) (bez bitej śmietany) | 30 zł /os. |
| ▪ Tort artystyczny (np. z figurkami) lub smak wg indywidualnego życzenia: | <i>cena do potwierdzenia</i> |

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’:

900 zł /na ok. 10-15 os.

- | | |
|--|-----------------------------|
| ⇒ mini creme brulee | ⇒ deser: Trifle amaretti |
| ⇒ mini pudding z tapioki z musem mango | ⇒ ptyś z kremem pistacjowym |
| ⇒ mus czekoladowy z wiśniami | ⇒ kokosanki |
| ⇒ mini beza z kremem i owocami | ⇒ mini sałatka owocowa |

DODATKOWE POJEDYNCZE SŁODKIE PROPOZYCJE serwowane na paterach wieloporcjowo:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| ▪ Ciasto domowe (1 rodzaj z sernik/szarlotka/ciasto czekoladowe) | 18 zł /os. |
| ▪ Ciasta domowe wieloporcjowo (3 rodzaje; 1,5 porcji /os.) | 28 zł /os. |
| ▪ Mini deserek: Crème brulee | 20 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Pudding z tapioki z musem mango | 22 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Mus czekoladowy z wiśniami w spirytusie | 24 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Mini Beza z kremem i owocami | 22 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Trifle Amaretti | 24 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Owoce filetowane / lub miseczki w postaci fingerfood z sałatką owocową | 20 zł /os. |

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

POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH

- | | |
|---|------------|
| • sok jabłkowy w karafce | 30 zł / 1l |
| • domowa cytrynowa lemoniada w karafce | 40 zł / 1l |
| • domowa lemoniada mango-marakuja w karafce | 45 zł / 1l |
| • domowa austriacka lemoniada ziołowa ALMDUDLER w karafce | 45 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>	12 zł / 200ml
⇒ WODA GAZOWANA: <i>Cisowianka</i>	10 – 20 zł / 300-700ml
⇒ PIWO: <i>możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego</i>	14 – 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>	

EWENTUALNE PROPOZYCJE WIN DO OFEROWANIA GOŚCIOM PRZYJĘCIA:

WINA BEZALKOHOLOWE – z winogron poddanych procesowi dealkoholizacji:

Białe wino bezalkoholowe:	75 zł / 750 ml
Czerwone wino bezalkoholowe:	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

OPLATA KORKOWA ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL:

Oplata 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.