

Willa West Ende ZESTAW UROCZYSTYCH PRZYJEĆ

(ceny brutto na 1 osobę)

PRZYSTAWKA 12.00zł -18.00zł

ZUPA 12.00zł-15.00zł (podana w wazach lub na talerzach 2 rodzaje)

II DANIE 35.00zł – 40.00zł (podane na talerzach, lub półmiskach 2 różne)

DESER 15.00zł

TORT okolicznościowy (podawany uroczyście w całości z racami)

śmietanowy – z bitej śmietany z owocami 15.00zł

tiramisu – 15.00zł

kremowy – 20.00zł

tort własny – serwis (podanie) opłata 5.00zł/os

NAPOJE ZIMNE (woda , soki, pepsi)

1dzban (1,3L) wody mineralnej z cytryną i miętą – **10.00zł**

1dzban (1,3L) soku owocowego, pepsi – **18.00zł**

napoje zimne bez ograniczenia – **20.00zł**

STÓL KAWOWY szwedzki (bez ograniczenia) – 25.00zł

kawa, herbata

ciasta wypieku willi west ende (różne)

panna cotta z malinami

OWOCE – 8.00zł porcja 100g

ZAKĄSKI - wybór z indywidualnych porcji (wykaz w załączeniu)

zestaw zakąsek stół szwedzki -35zł (po 3 porcje na osobę)

CENA ALKOHOLI w czasie uroczystości

aperitif – **5.00zł-8.00zł**

pepsi do whisky w butelkach – **5.00zł**

butelka wina musującego – **35zł** , kieliszek **-5.00zł**

wódka polska **0,5L / 55.00zł**

wódka FINLANDIA , ABSOLUT **0,5L / 85.00zł**

whisky **0,5L/85.00zł**

wino karafkowe stołowe białe, lub czerwone **1L / 35zł** , kieliszek **5.00zł**

własny alkohol – opłata tzw. korkowe;

0,5L-20.00zł , 0,7L-30.00zł , 1L/40zł

PROPOZYCJE POTRAW

PRZYSTAWKI

przystawki mięsne	12.00zł
przystawki rybne	15.00zł
befszyk tatarski z przepiórczym jajkiem	18.00zł
rożek z szynki z kremem chrzanowym	12.00zł
pasztet z dziczyzny z chrzanem i żurawiną	12.00zł
szynka parmeńska na melonie	15.00zł
szparagi zawijane w szynce	12.00zł
roladki ze schabu z tartym chrzanem i kaparami	12.00zł
różyczka z łososia na kremie kawiorowym	18.00zł
rolmops po litewsku -śledziki różne	13.00zł
filet z pstrąga w galaretkce zielonym pieprzem	15.00zł
galantyna ze szczupaka z sosem chrzanowym	15.00zł
koktajl z krewetek	18.00zł
przysmak grecki	12.00zł
carpaccio z polędwicy wołowej	34.00zł

ZUPY – 12.00zł -15.00zł porcja

rosół z kury z domowym makaronem	12.00zł
rosół z kołdunami	12.00zł
oliwkowa z kurczakiem	12.00zł
bulion jarzynowy julienne	12.00zł
krem cebulowy z grzankami	12.00zł
żurek staropolski z jajkiem	15.00zł
barszcz czerwony z pasztecikiem	15.00zł
krem brokułowy z grzankami	12.00zł
krem borowikowy z grzankami	15.00zł
krem kalafiorowy z płatkami migdałów	12.00zł
krem szparagowy z grzankami	12.00zł
krem pomidorowy z kulkami mięsnymi	12.00zł
krem ze świeżych zielonych ogórków (na gorąco)	12.00zł
krem z selera z grzankami	12.00zł
botwinka	12.00zł
chłodnik litewski	12.00zł
gulaszowa	15.00zł
flaki	15.00zł

II DANIA na półmiskach, lub na talerzach

RYBY – 40.00zł / porcja

roladki z pstrąga ze szpinakiem ze szpinakiem z sosem serowym
stek z łososia z grilla z sosem czosnkowym
sandacz po polsku
pstrąg z grilla
dorsz pieczony z ziołami

DRÓB- 35.00zł

filet z piersi kurczaka grillowany , z grillowanymi owocami i żurawiną
piers z indyka faszerowana (szpinakiem , pieczarkami , warzywami , mięsem)
sznycel z indyka z jajkiem
nuggetsy z polędwiczek drobiowych (dla dzieci)
roladki drobiowe faszerowane warzywami
(z sosem zielonego pieprzu lub z leśnych grzybów)

WIEPRZOWINA 35.00zł – 40.00zł

zrazy wieprzowe staropolskie z sosem pieczeniowym
kotlet de volaille (ze schabu)
pieczeń z szynki z sosem cygańskim
befsztyk wieprzowy z tzatzykami lub z sosem z leśnych grzybów
kotlet w sosie myśliwskim
stek wieprzowy z cebulką i pieczarkami
polędwiczki wieprzowe alla szaszłyk **40.00zł**
warkocz z polędwiczki w żubrówce **40.00zł**

WOŁOWINA – 40.00zł

zraziki staropolskie z z sosem pieczeniowym , lub myśliwskim
befsztyk wołowy z masłem ziołowym
pieczeń wołowa, sos cygański
sztufada wołowa z sosem węgierskim
bitki wołowe w ciemnym sosie

W cenę II dań wliczone są dodatki (do wyboru)

ziemniaki pure
ziemniaki z wody z koperkiem
ziemniaki opiekane z ziołami
klusieczki śląskie bazyliowe

ZESTAW SURÓWEK;

sałatka z buraczków

marchew z chrzanem
seler z rodzynkami
sałatka z białej kapusty
kapusta czerwona z oliwką
sałatka z ogórków kwaszonych
sałatka wielowarzywna
sałata z jogurtem – mizeria

JARZYNY NA GORĄCO - 8.00zł porcja

kapusta kwaszona zasmażana z kapustą i kiełbasą
modra kapusta z rodzynkami
warzywa na parze

DANIA PÓLMIĘSNE – 20.00zł

kiełbaski węgierskie
gołąbki po staropolsku (z grzybowymi sosami)
pierogi (porcja 6szt) mięsne , ruskie z kapustą i grzybami
papryka faszerowana

DANIA BEZMIĘSNE – 20.00zł

camembert panierowany z żurawiną
makaron z sosem carbonara
cukinia faszerowana z mozzarellą
brokuły zapiekane z sosem serowym
naleśniki ze szpinakiem
bukiet warzyw z jajkiem

DESERY – 15.00zł

sałatka owocowa z bitą śmietaną i bakaliami
sernik na ciepło z gałką lodów
jabłecznik na ciepło z gałką lodów
deser lodowy z owocami i z bitą śmietaną
gruszka w sosie waniliowym
panna cotta z malinami
tiramisu

ZAKĄSKI ZIMNE – po 3 porcje na osobę

(podane na szwedzkim stole lub głównym)

MIĘSNE 12.00zł- 18.00zł porcja 80g

mięsa pieczone (karkówka , schab, boczek, szynka)	12.00zł
tatar wołowy z przepiórczym jajkiem	(1szt)18.00zł
pasztet z dziczyzny	12.00zł
galantyna z kaczki	12.00zł
tymbaliki mięsne (zimne nóżki)	(2szt /porcja) 12.00zł
rolada z kurczaka	12.00zł
rożki z szynki z kremem chrzanowym	(2szt/porcja) 12.00zł
szparagi zawijane w szynce	(2szt/porcja) 12.00zł

RYBNE – 12.00zł-18.00zł / porcja 80g

szczupak faszerowany	15.00zł
sandacz w galarecie	15.00zł
łosoś w galarecie	18.00zł
filet z pstrąga w galarecie	15.00zł
śledziki 3 smaki	150gr 13.00zł
tortilla rybna	100gr 12.00zł
sum wędzony (1szt) z dodatkami , 1 patera	1kg /200.00zł

JARSKIE 8.00zł-18.00zł / 1 porcja

mozzarella z pomidorami	10.00zł
pomidory faszerowane sałatką jarzynową	(2szt/ 1 porcja) 8.00zł
deska serów	(100gr) 18.00zł
jajeczka faszerowane na sałatce tradycyjnej lub w sosie greckim	(2x 1/2szt) 8.00zł

SALATKI 8.00zł -10.00zł / 100g w pucharkach (na bazie sałaty lodowej)

z krewetkami	10.00zł
grecka	8.00zł
z wędzonym lub grillowanym kurczakiem	8.00zł
z tuńczyka	10.00zł
polska (szynka , ser parmezan, kukurydza majonez)	8.00zł
tradycyjna jarzynowa	8.00zł

Płatność GOTÓWKĄ za uroczystość dzień wcześniej w biurze

za koszty dodatkowe GOTÓWKĄ po uroczystości u kelnera

Dodatkowo odpłatnie wykonujemy kompozycje z żywych kwiatów, dekoracje okolicznościowe, bileciki itp.