

Bankiet w Villa Tradycja 250 zł /os.

Przekąska + Zupa + I Danie + II Danie na półmiskach + Bufet Deserowy

Przystawką jednoporcjowa

(do wyboru jedna dla wszystkich gości)

Pate z malinową nutą

Gruszką zapiekana z sosem rokpol i szynką szwarcwaldzką na sosie wiśniowym

Zupa

(do wyboru jedna dla wszystkich gości)

Rosół Królewski podany z koflundami litewskimi

Krem z białych warzyw podany z chipsem z kumpiaką

Strogonow

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

I Danie

(do wyboru jedna dla wszystkich gości)

Półdewiczki sous- vide w otulinie podane na sosie blue cheese

Noga z kaczki podana z gruszką z nutą czerwonego wina i żurawiną

Filet z kurczaka z serem korycińskim i kumpiaką podany na sosie wiśniowym

Tradycyjne zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym

Dodatki :

(do wyboru jedna dla wszystkich gości)

Ziemniaki opiekane z nutą tymianku

Puree ziemniaczane

Gratini

Oraz

(do wyboru jedna dla wszystkich gości)

Surówka szwedzka z ogórkiem kiszonym

Bukiet sałat z winegretem

Buraczkę z orzechem włoskim

Menu wegetariańskie / Bezglutenowe

Pierogi ze szpinakiem i okrasą/ pierogi ukraińskie (6 sztuk)

Dorsz pod pierzynką porową podany na sosie maślanym

Papryka faszerowana kaszą kuskus i warzywami

Medaliony brokułowe z parmezanem

II Danie serwowane na stole regionalnych przysmaków

Na gorąco: Rumiany karczek z pieczarkami i cebulką podany w całości, kiszka ziemniaczana, mix pierogów i kartacze

Na zimno: Smalczyk, słonina, deska regionalnych wyrobów, chleb staropolski na naturalnym zakwasie, kapusta z beczką i ogórki kiszone

Przekąski zimne i sałaty w stole

Z wieprzowiny :

Mięsa pieczone i wędzone w towarzystwie rolady drobiowej na chutneyu jabłkowym

Mix Pasztetów podany z sosem żurawinowym

Schab z musem chrzanowo-jajecznym

Rulony z szynką dojrzewającej z serkiem i suszonymi pomidorami

Z wołowiny :

Tatar wołowy z dodatkami

Z ryb:

Śledź w trzech odsłonach : tradycyjny z cebulką, po staropolsku

Szczupak faszerowany z sosem tatarskim

Inne :

Krewetki w tempurze

Sataye drobiowe podane z dipem czosnkowym

Świeże warzywa, pikle, pieczywo

Wybór sałat :

Sałatką z grillowanym kurczakiem

Sałaty z serem pleśniowym, gruszką i orzechami

Menu dla dzieci do lat 8

Rosół z domowym makaronem / Fileciki z kurczaka w panierce podane z frytkami i mizerią

Bufet deserowy z kawą z ekspresu i herbatą oraz domowymi ciastami i deserkami(100g/os), Beza Pavlova z owocami, Sernik nowojorski z pistacjami, Owoce filetowane

Napoje : woda gazowana i niegazowana, soki owocowe bez limitu

Słodkości :

1. Lody z dodatkami – 18 zł/os.
2. Fontanna Czekoladowa z owocami i dodatkami – do 20 osób 400 zł, do 30 osób – 500 zł, do 50 osób – 600 zł

Zapewniamy:

Eleganckie sale, profesjonalną obsługę, wysmienitą kuchnię, kąciq zabaw dla dzieci, dekorację Salq , złote podtalerze, świece, krzeselką do karmienia.

Zastrzegamy sobie prawo do waloryzacji cen o stopień inflacji

Napoje i Alkohole w Villa Tradycja :

1. Wódka Ogiński 0,5l – 55 zł
2. Wino Bankietowe białe 55 zł
3. Wino Bankietowe czerwone 55 zł
4. Szampan na powitanie – 0,75 l – 80 zł
5. Cola, Sprite, Fanta 0,85l - 10zł

Warunki rezerwacji :

1. Ostateczna potwierdzenie ilości osób na 7 dni przed planowaną datą imprezy
2. Menu ustalane jest najpóźniej 12 dni przed planowaną datą przyjęcia
3. Wpłata zaliczki bezzwrotnej rezerwującej termin do 30os. w kwocie 500 zł, powyżej 30os. 1000zł.
4. Rozliczenie końcowe w dniu imprezy.
 5. Dzieci do lat 8 – 50% ceny
 6. Dzieci do lat 3 – 50 zł
7. Czas przyjęcia - do 6 h, przedłużenie : koszt 300 zł/ każda kolejna godzina
 8. Zniżka 15% na bar
9. Możliwe jest wniesienie własnego tortu.
10. Do końcowego rachunku doliczany jest koszt opakowań jednorazowych (jedzenie po przyjęciu pakowane jest w opakowania zbiorcze). Koszt 4 zł/szt.

Kontakt vt@villatradycja.pl tel.698 652 652
www.villatradycja.pl