

M E N U

Uroczysty obiad
Młoda Para otrzymuje dodatkowo
w ramach drugiego dania homara
podanego w całości i pomoc kelnera
w rozebraniu skorupiaka

I Danie serwowane w wazach

Rosół staropolski z makaronem, gotowany długo, na najlepszych gatunkach mięs

II Danie serwowane na półmiskach

(ilość porcji każdego rodzaju mięs równa ilości gości)

Pierś kacza
Kotlety siekane z dzikiej zwierzyny
Sznycle wieprzowe
Perliczka pieczona w półtoraku
Gotowane ziemniaki z koperkiem i masłem
Kopytka z wody
Kluski śląskie
Sos podstawowy
Sos jałowcowy szlachecki
Świeża sezonowa sałata
Czerwona kapusta na ciepło
Sałatka z pora i jaj

Zimne zakąski

Krucze babeczki z mięsem z kaczki
Tatar ze śledzia po węgiersku
Galareta z nóżek cielęcych, wieprzowych i drobiu

Deska mięs pieczonych:
rolowane boczki
pieczone karczki
faszerowane schaby

Pasztety warzywne, grzybowe, podawane na suszonym pumperniku
Schab w piwnej galarecie
Sałatka nicejska po staremu
Sałata wiosenna (mix sałat, pomidory, ogórki, papryka, etc..)
Sałatka jarzynowa
Pieczywo mieszane
Masła smakowe

Stół staropolski

Wędzony jesiotr z własnej wędzarni

Wędliny, salcesony, szynki staropolskie, prawdziwy pasztet wiejski
Smalec staropolski ze skwarkami

Ogórki kiszzone tradycyjne

Dżem pomidorowy, dżem cebulowy, dżem jabłkowy, idealne do mięs
Rozgrzewający miód (tylko dla dorosłych)

Słodki bufet

Sernik Bianco niezwykle puszysty i kremowy z bezą na wierzchu

Ptasie mleczko z owocami w szklanych pucharkach

Kisiel z czerwonych owoców w szklanych pucharkach

Bezy w szklanych słojach

Jabłecznik na kruchym spodzie z cynamonem i kruszonką

Królewiec kruche ciasto z miodem, biszkopt i krem budyniowy

Pani Walewska kruche ciasto, konfitura porzeczkowa, beza, krem budyniowy

Owocowy bufet (owoce sezonowe)

mieszanka owoców świeżych dostępnych w danym okresie roku

Kolacja I

Zupa czosnkowa z grzankami

Kolacja II

Pularda po żydowsku, delikatne mięso niedojrzałej kury w aksamitnym sosie selerowym, nutą kopru i pietruszki, podawane z kaszą jaglaną

Kolacja III

Bigos staropolski z dziczyzną i podrobami

Napoje i alkohole

(wszystkie poniższe napoje i alkohole bez ograniczeń)

Kawa parzona

Herbata czarna, czarna z różnymi dodatkami smakowymi

Sok jabłkowy i pomarańczowy

Woda mineralna z cytryną

Coca Cola / Pepsi

Wódka czysta Krupnik

Wino Czerwone

Wino Białe

Cena za osobę 265 złotych

Jeśli intrygują Państwa jakiegokolwiek pytania zapraszamy do osobistego spotkania.

Więcej szczegółowych informacji oraz dostępności terminów uzyskają Państwo wysyłając zapytanie na adres:

restauracja@villabianco.pl

Kontakt telefoniczny: 501 004 143