

# 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

Sznyce 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

faszzerowane 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

Pieczycwo mieszane

Masła smakowe

## Stół staropolski

Wędzony jesiotr z własnej wędzarni

Wędliny, salcesony, szynki staropolskie, prawdziwy pasztet wiejski

Smalec staropolski ze skwarkami

Ogórki kiszane 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  
Orzechowiec miodowe ciasto, krem orzechowy, polewa czekoladowa

## **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

Softy (cola, fanta, sprite)

Wódka czysta Wyborowa

Wino Czerwone

Wino Białe

**Cena za osobę 299 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](mailto:restauracja@villabianco.pl)

Kontakt telefoniczny: 501 004 143