



OFERTA NA SPOTKANIA WIGILIJNE

Zapraszamy do organizacji Spotkania Wigilijnego Państwa Firmy w magicznej atmosferze naszej przestronnej restauracji. Przyjemne wnętrze oraz zaangażowana obsługa pozwolą Państwu spędzić nastrojowe chwile w tym wyjątkowym czasie. Proponujemy zarówno serwowaną elegancką kolację z wybranymi pozycjami menu dla każdego uczestnika jak i pozostawiamy Gościom możliwość wyboru spośród kilku dań podanych na półmiskach lub w formie bufetu z opcją wynajmu całej restauracji.



Dla rezerwacji do 15 osób możliwa jest forma serwowania dań wybieranych przez gości ze skróconej karty, dla rezerwacji powyżej 15 osób aby zagwarantować Państwu wydanie dań w jednym czasie, proponujemy serwowanie dań na półmiskach.

Prosimy o wybranie maksymalnie 2 przystawek i 3 dań głównych z przedstawionych poniższych propozycji. Goście otrzymają skróconą kartę z wybranymi przez Państwa daniami, bez cen.

MENU I

DO KOLACJI (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)

- wino białe Conte Parelli Bianco I.G.T. Włochy, półwytrawne
- wino czerwone Tenute Moda Montepulciano d'Abruzzo, włoski, wytrawne
- lub prosecco Reguta Prosecco Spumante Extra Dry D.O.C. Włochy, wytrawne

PRZYSTAWKA (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)

- zupa rybna z kawałkami ryb
- krem borowikowy z oliwą bazyliową
- crostini z pieczoną gęsiną i sosem cumberland
- tatar ze śledzia z oliwą bazyliową
- śledź po sycylijsku

do wszystkich przystawek serwujemy pieczywo i oliwy smakowe

DANIE GŁÓWNE (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)

- ravioli z łososiem w sosie śmietanowym
- poliki wołowe duszone w czerwonym winie z buraczanymi gnocchi i glazurowanymi burakami
- ravioli z grzybami leśnymi, sosem z pieczonej dyni i glazurowanymi orzechami włoskimi
- risotto borowikowe z mascarpone i parmezanem
- poledwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z gnocchi i pieczonymi warzywami
- rolada z kurczaka nadziewana bazylią z zielonymi szparagami i gnocchi

DESER (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)

- sernik nowojorski
- brownie z sosem z owoców leśnych
- szarlotka na ciepło serwowana z lodami i bitą śmietaną

NAPOJE

- woda mineralna niegazowana i gazowana z miętą i cytryną – 500 ml na osobę
- kawa: espresso, cappuccino, latte, lungo, americano
- herbata: czarna, earl grey, zielona, owocowa
- serwowane na życzenie gości bez ograniczeń spożycia
- inne napoje i alkohole dodatkowo płatne

CENA: 150 zł / osobę (cena zawiera 8 % vat)

W/w menu serwowane nas półmiskach w ilości 1,5 porcji na osobę - 175 zł /osobę

MENU II

Prosimy o wybranie maksymalnie 3 przystawek i 4 dań głównych z przedstawionych poniższych propozycji.

DO KOLACJI (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)

- wino białe Conte Parelli Bianco I.G.T. Włochy, półwytrawne
- wino czerwone Tenute Moda Montepulciano d'Abruzzo, włoski, wytrawne
- lub prosecco Reguta Prosecco Spumante Extra Dry D.O.C. Włochy

PRZYSTAWKA (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)

- zupa rybna z kawałkami ryb
 - krem borowikowy z oliwą bazyliową
 - kalmary po sycylijsku
 - tatar wołowy
 - tatar z łososia
 - crostini z pieczoną gęsina i sosem cumberland
 - tatar ze śledzia z oliwą bazyliową
 - śledź po sycylijsku
- do wszystkich przystawek serwujemy pieczywo i oliwy smakowe

DANIE GŁÓWNE (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)

- ravioli z łososiem w sosie śmietanowym
- ravioli z grzybami leśnymi, sosem z pieczonej dyni i glazurowanymi orzechami włoskimi
- risotto borowikowe z mascarpone i parmezanem
- poliki wołowe duszone w czerwonym winie z buraczanymi gnocchi i glazurowanymi burakami
- filet z sandacza na risotto borowikowym
- gnocchi nadziewane truflą i kozim serem z bobem, kurkami i włoską kiełbasą w sosie maślanym
- polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z gnocchi i pieczonymi warzywami okopowymi

DESER (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)

- sernik tradycyjny
- brownie z sosem z owoców leśnych
- szarlotka na ciepło

NAPOJE

- woda mineralna niegazowana i gazowana z miętą i cytryną – 500 ml na osobę
 - kawa: espresso, cappuccino, latte, lungo, americano
 - herbata: czarna, earl grey, zielona, owocowa
- serwowane na życzenie gości bez ograniczeń spożycia
- inne napoje i alkohole dodatkowo płatne

CENA: 175 zł / osobę (cena zawiera 8 % vat)

W/w menu serwowane nas półmiskach w ilości 1,5 porcji na osobę - 210 zł /osobę

W przypadku przyjęcia na większą ilość osób możemy zaproponować formę bufetową i wynajem całej restauracji na wyłączność. Możemy zapewnić Państwu również wyjątkową oprawę muzyczną kolacji, począwszy od subtelnej i miłego dla ucha akompaniamentu skrzypka po występ kilkusobowego zespołu muzycznego z repertuarem dostosowanym do Państwa oczekiwań. Opcja DJ'a i zabawy tanecznej lub zespołu z muzyką na żywo oczywiście również jest możliwa.

UWAGI:

- nie praktykujemy wnoszenia własnego alkoholu
- poza standardowym wystrojem (obrusy, świece) oferujemy możliwość dodatkowej dekoracji świeżymi kwiatami za opłatą
- oferujemy również możliwość zorganizowania oprawy muzycznej w postaci DJ – od 3000,00 zł netto
- skrzypaczki – 800 zł netto – 2 x 45 min lub zespołu grającego na żywo od 3 500,00 zł netto
- wynajem samego nagłośnienia z mikrofonem - 600 zł netto
- wynajem ekranu z rzutnikiem - 500 zł netto

KONTAKT:

manager@dolcevita-starybrowar.com, tel. 601 428 221 / 505 08 38 18

(prosimy uprzejmie o kontakt w sprawie rezerwacji od pon. do pt. w godz. 10.00 – 18.00)

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.

Do zobaczenia w DOLCE VITA!

www.dolcevita-starybrowar.com