



PROPOZYCJE MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Poniżej znajdują się przykładowe menu, złożone z wybieranych najczęściej dań z naszego menu, które możecie Państwo dowolnie modyfikować, bazując na naszej karcie dań. Poniższe menu skrócone możemy zaproponować maksymalnie dla 20 osób. Większa ilość osób nie gwarantuje sprawnego serwisu dlatego dla rezerwacji powyżej 20 osób proponujemy menu serwowane na półmiskach.

MENU SERWOWANE

Każdy z gości otrzymuje menu skrócone z wyszczególnionymi poniżej daniami, bez cen.

MENU I

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

- krem pomidorowy z oliwą bazyliową
- krem borowikowy z crème fraiche
- krem szparagowy z prażonymi płatkami migdałów (sezonowo)

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

- gnocchi nadziewane truflą i kozim serem
- ravioli z kaczką z sosem z grzybów leśnych
- penne z salsiccią i sosem pomidorowym
- zielone risotto z cukinią, bobem i kurkam

DLA DZIECI (do wyboru - 1 porcja na osobę)

- panierowane fileciki z kurczaka z warzywami i gnocchi
- gnocchi w sosie pomidorowym
- pizza margherita

DESER (do wyboru przez gości)

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

NAPOJE:

- wino białe Feudi Salentini 125 Malvasia Bianca del Salento
- lub czerwone Podere Frontino Montepulciano d'Abruzzo
- serwowane na życzenie gości – 150 ml / osobę
- woda mineralna niegazowana i gazowana z miętą i cytryną – 500 ml na osobę
- kawa: espresso, cappuccino, latte, lungo
- herbata: czarna, earl grey, zielona, owocowa
- serwowane na życzenie gości bez ograniczeń spożycia
- inne napoje i alkohole dodatkowo płatne

CENA: 130 zł / osobę (cena zawiera 8 % vat)

MENU II

PRZYSTAWKA dla wszystkich gości:

ANTIPASTI: talerz pełen włoskich smakołyków (prosciutto, salami picante, salsiccia, pecorino romano, grana padano, ser kozi, grillowany bakłażan, grillowana cukinia w oliwie, suszone pomidory, karczochy w oliwie) wszystko serwowane na stół przed wejściem gości wraz ze świeżo wypieczonym pieczywem.

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

- krem pomidorowy z oliwą bazyliową
- krem borowikowy z crème fraiche
- zupa z owocami morza i kawałkami ryb
- krem szparagowy z prażonymi płatkami migdałów (sezonowo)

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

- polędwica z dorsza na risotto borowikowym
- stek z antrykotu z sosem z zielonego pieprzu, pieczonym ziemniakiem i sałatką
- gnocchi nadziewane truflą i kozim serem
- ravioli z kaczką z sosem z grzybów leśnych
- zielone risotto z cukinią, bobem i kurkami

DLA DZIECI (do wyboru - 1 porcja na osobę)

- panierowane fileciki z kurczaka z warzywami i gnocchi
- gnocchi w sosie pomidorowym
- pizza margherita

DESER (do wyboru przez gości)

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

NAPOJE:

- wino białe Feudi Salentini 125 Malvasia Bianca del Salento
- lub czerwone Podere Frontino Montepulciano d'Abruzzo
- serwowane na życzenie gości – 150 ml / osobę
- woda mineralna niegazowana i gazowana z miętą i cytryną – 500 ml na osobę
- kawa: espresso, cappuccino, latte, lungo
- herbata: czarna, earl grey, zielona, owocowa
- serwowane na życzenie gości bez ograniczeń spożycia
- inne napoje i alkohole dodatkowo płatne

CENA: 160 zł / osobę (cena zawiera 8 % vat)

Dla rezerwacji powyżej 20 osób proponujemy Państwu menu serwowane na półmiskach.

uwaga: użyte w menu określenie „po 1,5 porcji na osobę” w przypadku np. 20 osób oznacza, że łącznie podane zostanie 30 porcji wszystkich zaproponowanych dań. Korzystając z przykładu oznacza, to, że podane zostanie 8 porcji ravioli, 8 porcji gnocchi i 7 porcji ryby i 7 porcji sałaty.

PRZYSTAWKA dla wszystkich gości:

ANTIPASTI: talerz pełen włoskich smakołyków (prosciutto, salami picante, salsiccio, peccorino romano, grana padano, parmezan, ser kozi, grillowany bakłażan, grillowana cukinia w oliwie, suszone pomidory, karczochy w oliwie), mini tatar, carpaccio z rukolą, marynowanym burakiem i parmezanem, zaserwowane w stole, na wejście gości wraz ze świeżo wypieczonym pieczywem

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

- krem pomidorowy z oliwą bazyliową
- krem borowikowy z crème fraiche

DANIA GŁÓWNE (serwowane na półmiskach – 1,5 porcji na osobę)

- polędwica z dorsza zapiekana w pergaminie na risotto borowikowym
- gnocchi buraczane nadziewane mascarpone
- gnocchi nadziewane truflą i kozim serem
- ravioli borowikowe
- ravioli z kaczką

DLA DZIECI (serwowane – do wyboru - 1 porcja na osobę)

- panierowane fileciki z kurczaka z warzywami i gnocchi
- gnocchi w sosie pomidorowym
- pizza margherita

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH:

- sosy
- warzywa grillowane
- sałata ze świeżych warzyw i sosem vinaigrette
- gnocchi
- risotto

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

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

NAPOJE:

- wino białe Feudi Salentini 125 Malvasia Bianca del Salento
- lub czerwone Podere Frontino Montepulciano d’Abruzzo
- serwowane na życzenie gości – 150 ml / osobę
- woda mineralna niegazowana i gazowana z miętą i cytryną – 500 ml na osobę
- kawa: espresso, cappuccino, latte, lungo
- herbata: czarna, earl grey, zielona, owocowa

- serwowane na życzenie gości bez ograniczeń spożycia
- inne napoje i alkohole dodatkowo płatne

CENA: 170 zł / osobę (cena zawiera 8 % vat)

Jesteśmy otwarci na wszelkie modyfikacje naszej propozycji!

UWAGI:

- dopuszczamy możliwość przywiezienia własnego tortu
- nie практикуjemy wnoszenia własnego alkoholu
- zapewniamy podstawowe dekoracje w postaci kwiatów i świec
- dla rezerwacji w weekend powyżej 15 osób wymagamy wpłaty zadatku w wysokości 500 zł
- do rezerwacji od 15 osób doliczany jest serwis w wysokości 5% całości rachunku
- cena za dzieci w wieku do 10 lat - 50 % ceny regularnej
- pytania i informacje: manager – 505083818, manager@dolcevita-starybrowar.com

ZAPRASZAMY DO DOLCE VITA!