

TERMIN:

CZAS:

ORGANIZACJA:



## OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNEGO

**Szanowni Państwo,**

Poniżej przedstawiamy naszą ofertę organizacji przyjęć świątecznych.

Dla Państwa grupy możemy przeznaczyć salę restauracyjną lub salę barową lub całą restaurację. W okresie świątecznym restauracja jest przystrojona świątecznymi dekoracjami, a w tle słychać przyjemną muzykę jazzową.

Proponowane menu to dania nowoczesnej kuchni polskiej przygotowywane ze starannie wybranych składników. Nasz Szef Kuchni używa wyłącznie świeżych ziół z eko upraw, wykwintnych przypraw, oliw własnoręcznie aromatyzowanych i warzyw od wyselekcjonowanych rolników. Mięsa, ryby i owoce morza dostarczają do naszego lokalu tylko certyfikowani dostawcy. Wszystkie wykorzystywane przez nas surowce są świeże, nigdy nie poddajemy ich mrożeniu. Jedynym rozwiązaniem, które stosujemy do przechowywania żywności jest pakowanie próżniowe. Większość dań z naszej karty jest przygotowywana metodą sous vide, czyli w kąpieli wodnej. Dzięki temu warzywa oraz mięso zachowują swoje wszystkie wartości odżywcze i posiada niespotykaną teksturę oraz gładkość. Wszystkie te czynniki wpływają na wyjątkowy i zaskakujący smak.

WILCZA 50  
RESTAURANT•BAR•CAFE

# LUNCH MENU



## ZUPA:

- ZUPA GRZYBOWA ZABIELANA Z OLIWA PIETRUSZKOWA I CZARNUSZKA

## DANIE GŁÓWNE – DO WYBORU:

- SUM DUSZONY W SOSIE POMIDOROWYM Z ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI, KREMOWE ZIEMNIAKI, SMAŻONA CUKINIA I KARMELIZOWANA MARCHEW
- SZYNKA WIEPRZOWA W MIODZIE I GOŹDZIKACH, SOS ŚLIWKOWY, JABŁKA SMAŻONE, ZIEMNIAKI FRANCUSKIE

## DESER – DO WYBORU:

- SERNIK MAKOWY
- CIASTO DROŹDZOWE Z KAJMAKIEM

## NAPOJE I ALKOHOL OPEN BAR 3H

- KAWA / HERBATA / WODA / SOKI OWOCOWE
- WINO BIAŁE I CZERWONE, PIWO KSIĄŻĘCE

## CENA:

MENU	70 PLN/OS.
OPEN BAR	30 PLN/OS.
SERWIS	10% WART. ZAMÓWIENIA

CENY NETTO. DO CENY MENU NALEŻY DODAĆ 8% VAT, DO CEN NAPOJ, ALKOHOLI I SERWISU 23% VAT.  
NA ŻYCZENIE MOŻEMY WYSTAWIĆ FAKTURĘ „ORGANIZACJA SPOTKANIA” Z VAT 23%.

WILCZA 50  
RESTAURANT•BAR•CAFE

# KOLACJA ZASIADANA

## MENU



**WELCOME DRINK:** PROSECCO 100 ML

**PRZEKAŚKI ZIMNE** – OCZEKUJĄCE W STOLE:

- MARYNOWANE ŚLEDZIE Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI I OLIWĄ Z CZĄBREM
- SAŁATKA Z WĘDZONYM SUMEM, MARYNOWANYM SELEREM I GRUSZKĄ, PESTKAMI DYNI I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
- SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM W GLAZURZE Z MALIN Z SEREM KORYCIŃSKIM I GORCZYCĄ
- PASZTET Z SARNĄ I KARMELIZOWANĄ BRUSZNICĄ NA CHRUPIĄCEJ GRZANCE
- PASTA JAJECZNA Z WĘDZONYM DORSZEM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
- SIEKANA WOŁOWINA Z MARYNOWANYMI BOROWIKAMI I KAWIOMEM Z OGÓRKA KISZONEGO

**ZUPA:**

- BARSZCZ CZERWONY Z PLACKIEM DROŻDŻOWYM Z KISZONĄ KAPUSTĄ I GRZYBAMI

**DANIE GŁÓWNE** – DO WYBORU:

- DORSZ NA SOSIE Z MŁODYCH PORÓW, EMULSJA SZPINAKOWA, PIECZONA DYNIA, ZIEMNIAKI FRANCUSKIE
- UDO KACZKI CONFIT NA SOSIE WIŚNIOWO-ROZMARYNOWYM, PUREE Z BURAKÓW, BABA ZIEMNIACZANA

**DESER** – DO WYBORU:

- SERNIK MAKOWY
- CHRUPIĄCE BEZY Z KREMEM JABŁKOWYM I CYNAMONEM

**ALKOHOL** – OPEN BAR 5H

- KAWA / HERBATA / WODA / SOKI OWOCOWE
- WINO BIAŁE I CZERWONE, PIWO KSIĄŻĘCE, WÓDKA WYBOROWA

**CENA:**

MENU	110,00 PLN/OS.
WELCOME DRINK	13,00 PLN/OS.
OPEN BAR 5H	80,00 PLN/OS.
SERWIS	10% WART. ZAMÓWIENIA

CENY NETTO. DO CENY MENU NALEŻY DODAĆ 8% VAT, DO CEN NAPOJ, ALKOHOLI I SERWISU 23% VAT.  
NA ŻYCZENIE MOŻEMY WYSTAWIĆ FAKTURĘ „ORGANIZACJA SPOTKANIA” Z VAT 23%.

WILCZA 50  
RESTAURANT • BAR • CAFE

# KOLACJA BUFETOWA MENU



**WELCOME DRINK:** PROSECCO 100 ML

## BUFET ZIMNY:

- MARYNOWANE ŚLEDZIE Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI I OLIWĄ Z CZĄBREM
- SAŁATKA Z WĘDZONYM SUMEM, MARYNOWANYM SELEREM I GRUSZKĄ, PESTKAMI DYNI I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
- SAŁATKA Z KARMELIZOWANYCH WARZYW KORZENIOWYCH Z GORCZYCĄ I PIANĄ KOZIEGO SERA
- PASZTET Z SARNĄ I KARMELIZOWANĄ BRUSZNICĄ NA CHRUPIĄCEJ GRZANCE
- POLSKIE SERA I WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE
- WYBÓR POLSKICH KISZONYCH WARZYW
- DOMOWY SMALEC Z CEBULĄ, JABŁKIEM I ŚWIEŻYM MAJERANKIEM

## DANIA GORĄCE:

- ŻUPA GRZYBOWA ZABIELANA Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ I CZARNUSZKĄ
- STEK Z ŁOSOSIA NA SOSIE KAPAROWYM
- SZYNKA WIEPRZOWA W MIODZIE I GOŹDZIKACH NA SOSIE ŚLIWKOWYM
- DODATKI: ZIEMNIAKI W EMULSJI MAŚLANEJ, PĘCZAK Z WARZYWAMI, BURAKI KARMELIZOWANE, WARZYWA MAŚLANE

## DESERY:

- SERNIK MAKOWY
- CHRUPIĄCE BEZY Z KREMEM JABŁKOWYM I CYNAMONEM
- CIASTO DROŹDZOWE Z KAJMAKIEM

## ALKOHOL – OPEN BAR 5H

- KAWA / HERBATA / WODA / SOKI OWOCOWE
- WINO BIAŁE I CZERWONE, PIWO KSIĄŻĘCE, WÓDKA WYBOROWA

## CENA:

MENU	125,00 PLN/OS.
WELCOME DRINK	13,00 PLN/OS.
OPEN BAR 5H	80,00 PLN/OS.
SERWIS	10% WART. ZAMÓWIENIA

CENY NETTO. DO CENY MENU NALEŻY DODAC 8% VAT, DO CEN NAPOI, ALKOHOLI I SERWISU 23% VAT.  
NA ŻYCZENIE MOŻEMY WYSTAWIĆ FAKTURĘ „ORGANIZACJA SPOTKANIA” Z VAT 23%.

WILCZA 50  
RESTAURANT • BAR • CAFE