

# VILLA ZAGÓRZE



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE



**PROPOZYCJA 1: 99 PLN/osobę**

**ZUPA:**

Rosół z domowej kury z makaronem  
Lub

Krem z pieczonych buraków i malin podany z pleśniowym serem oraz paluszkami grissini

**DANIE GŁÓWNE: (do wyboru 2 pozycje)\***

Pierś kurczaka faszerowana orzechami nerkowca i suszoną śliwką podana na sosie śmietanowym z rokitnikiem w towarzystwie duetu fasolki szparagowej z marchewką oraz ziemniakami au gratin

Lub

Stek z karkówki marynowany w ziołach podany z grillowanymi warzywami i pieczonym ziemniakiem w całości z kwaśną śmietaną i nutą czosnku

Lub

Filet z dorsza w parmezanowej panierce podany podany na puree marchewkowo-imbirowym w towarzystwie frytek stekowych i fasolki szparagowej

**DESER:**

Puchar lodowy ze śmietaną i polewą owocową

**NAPOJE:**

Kawa oraz herbata, woda z cytryną bez ograniczeń

## PROPOZYCJA 2: 125 PLN/osobę

### PRZYSTAWKA: (do wyboru 1 pozycja)\*

Tost "Skagen", czyli krewetki zimno-wodne na toście otulone łososiem wędzonym

Lub

Siekany tatar z łososiem z musztardą francuską i kwaśną śmietaną podany z mini sałatką z suszonymi pomidorami i chrupiącymi grzankami

### ZUPA: (do wyboru 2 pozycje)\*

Tradycyjna kaszubska zupa rybna

Lub

Żurek staropolski na wędzonych żeberkach z białą kiełbasą, grzybami i jajkiem podany z ziemniakami puree

Lub

Rosół z domowej kury z makaronem

Lub

Krem z pieczonych buraków i malin podany z pleśniowym serem oraz paluszkami grissini

### DANIE GŁÓWNE: (do wyboru 2 pozycje)\*

Polędwica wieprzowa zawijana w bekonie podana na sosie z zielonego pieprzu w towarzystwie żółtej fasolki i ziemniaczanych rostii

Lub

Grillowany stek ze schabu wieprzowego z kością (300g) podany z kapustą kiszoną zasmażaną i ziołowymi częstkami ziemniaków

lub

Scampi z orientalną nutą na otro lub łagodnie czyli krewetki królewskie, aromatyzowane brandy z porem i selerem naciowym podane z ryżem jaśminowym

Lub

Łosoś po neapolitańsku zapiekany z mozzarellą i suszonymi pomidorami podany z bazyliowym tagliatelle i sałatką vinegrette

### DESER: (do wyboru 2 pozycje)\*

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

Lub

Sernik Amerykański podany na sosie malinowym z posypką czekoladową i miętą

### NAPOJE:

Kawa oraz herbata, woda z cytryną bez ograniczeń

**PROPOZYCJA 3: 145 PLN/osobę**

**PRZYSTAWKA: (do wyboru 1 pozycja)\***

Lub

Tost "Skagen", czyli krewetki zimno-wodne na toście otulone łososiem wędzonym

Lub

Orientalne carpaccio z piersi kaczki, marynowanej w sosie sojowym z imbirem i ziarnami prażonego sezamu podane z owocami granatu, kiełkami słonecznika, kremem orzechowo-gruszkowym i parmezanem w towarzystwie mini sałatki z japońską rzodkwią daikon

Lub

Siekany tatar z łososiem z musztardą francuską i kwaśną śmietaną podany z mini sałatką z suszonymi pomidorami i chrupiącymi grzankami

Lub

Befszyk tatarski z marynatami podany z żółtkiem i chrupkim żytnim pieczywem

**ZUPA: (do wyboru 2 pozycje)\***

Tradycyjna kaszubska zupa rybna

Lub

Żurek staropolski na wędzonych żeberkach z białą kielbasą, grzybami i jajkiem podany z ziemniakami puree

Lub

Rosół z domowej kury z makaronem

Lub

Krem z pieczonych buraków i malin podany z pleśniowym serem oraz paluszkami grissini

**DANIE GŁÓWNE: (do wyboru 2 pozycje)\***

Piers z kaczki „confit” podana na karmelizowanych jabłkach z modrą kapustą oraz kluskami gnocchi

Lub

Grillowany stek ze schabu wieprzowego z kością (300g) podany z kapustą kiszoną zasmażaną i ziołowymi częstkami ziemniaków

Lub

Antrykot wołowy z grilla (300g) podany z sosem bernaise, cukrowym groszkiem w towarzystwie stekowych frytek oraz miks sałat i warzyw z sosem vinaigrette

lub

Filet halibuta marynowany w pacie tom-yon, rozmarynie i limoncy podany z sosem mango jalapeno w

towarzystwie jaśminowego ryżu i cukrowego groszku

Lub

łosoś po neapolitańsku zapiekany z mozzarellą i suszonymi pomidorami podany z bazyliowym tagliatelle i sałatką vinegrette

**DESER: (do wyboru 2 pozycje)\***

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

Lub

Sernik Amerykański podany na sosie malinowym z posypką czekoladową i miętą

Lub

Chłodnik śliwkowy podany z lodami słony karmel

**NAPOJE:**

Kawa oraz herbata, woda z cytryną bez ograniczeń

**PROPOZYCJA DLA NAJMŁODSZYCH: 59 PLN/dziecko**

**ZUPA:**

Rosół z domowej kury z makaronem

Lub

Krem z pieczonych buraków i malin podany z pleśniowym serem oraz paluszkami grissini

**DANIE GŁÓWNE:**

Stripsy z kurczaka w panierce panko z płatkami kukurydzianymi, frytkami i ketchupem

Lub

Paluszki z dorsza w cieście podane z surówką z marchewki i ziemniakami purre lub frytkami

**DESER:**

Puchar lodowy ze śmietaną i polewą owocową

## **NAPOJE:**

**Herbata oraz woda bez ograniczeń**

\* jest możliwość pozostawienia dwóch pozycji do wyboru przez Gości podczas imprezy. Posiłki są serwowane. Nie ma możliwości podania na paterach.

## **NAPOJE DODATKOWO:**

**SOKI: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczką, grapefruit – 15 PLN/dzbanek 1L**

**GAZOWANE: Coca cola, Fanta, Sprite, TONIC – 5 PLN/ 0,2L, 15 PLN/ 1L**

**OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA NIE ZAWIERA 10% SERWISU KTÓRY DOLICZANY JEST DO RACHUNKU.**

**ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI ORAZ ROZBUDOWANIA PROPONOWANYCH MENU. ZACHĘCAMY DO SKORZYSTANIA Z OFERTY FINGER-FOOD.**

**MOŻEMY UZGODNIĆ ZASADY DOSTARCZENIA WŁASNYCH WYPIEKÓW, UZWGLĘDNIAJĄC PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI SERWOWANEJ W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH.**



**RESTAURACJA VILLA ZAGÓRZE. RUMIA UL. SOBIESKIEGO 21, TEL:605848429,**  
<http://www.villazagorze.com.pl/restauracja/>, restauracja@villazagorze.com.pl