

MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

(z przyjemnością przygotowujemy na przyjęcia dla grup powyżej 15 dorosłych Gości)

PRZYSTAWKI:

FOCACCIA - cieniutki placek z rozmarynem
MISTA - sałaty, pomidory, ser solankowy, ziarna słonecznika
MELONE - kawałki melona zawijane w szynkę parmeńską
CAPRESE - plastry pomidorów przekładane mozzarellą
ANTIPASTI - talerz serów i wędlin
ROSTBEEF - plastry cieniutko krojonej wołowiny z pieca, rukola
ARANCINI - sycylijskie krokietki ryżowe

ZUPY:

CIPOLLA - krem cebulowy
DECOTTO - bulion z kurczaka z makaronem
POMODORE - krem pomidorowy
BRODO - rosół z indyka, kurczaka i wołowiny z makaronem z ciasta naleśnikowego

PASTY i DANIA GŁÓWNE:

RAGU' - makaron w sosie z mięsa wołowego, duszonego w czerwonym winie i pomidorach
SPINACI - makaron w sosie ze szpinaku i gorgonzoli
VERDURE - makaron w sosie z warzyw grillowanych na oliwie
PUTTANESCA - makaron w sosie z pomidorów, oliwek i kaparów
TARTUFATA - makaron w delikatnym sosie na śmietanie z suszonymi pomidorami, i pastą z czarnych trufli
PESTO VERDE - makaron z zielonym pesto z rukoli, szpinaku i natki
PESTO GENOVESE - makaron pesto z bazylii, czosnku i orzeszków pinii
POLPETTINE - makaron z pomidorami, mięsnymi pulpecikami i ostrym peperoncino
D'ANTARA - makaron w sosie z drobniutko pokrojonej kaczki, pomidorów i kaparów
*Do Past organizator wybiera jeden makaron: **farfalle** (kokardki), **penne** (rurki), ręcznie robione **tagliatelle** (wstążki) lub **strozzapreti** (krótki, skręcony)*

MAIALE - polędwica wieprzowa w sosie grzybowym, ćwiartki ziemniaków, warzywa
INVOLTINI di POLLO - roladki z piersi kurczaka, ćwiartki ziemniaków, warzywa
GAMBA D'ANATRA - udko kaczki pieczone w piecu, ćwiartki ziemniaków, warzywa
MANZO - bitki wołowe, ćwiartki ziemniaków, warzywa
MERLUZZO - filet z dorsza z kruszonką, ćwiartki ziemniaków, warzywa

DESERY:

PANNA COTTA - deser z gotowanej śmietany z sosem truskawkowym
FORMAGGIO - sernik z ricotty na kakaowym spodzie
TIRAMISU' - tradycyjny włoski deser z biszkoptów i serka mascarpone
CIOCCOLATO - torcik czekoladowy z migdałami

MENU DLA DZIECI: (do 10 lat)

Wariant 1: dowolne danie z menu dziecięcego, albo mała pizza (Margherita, Cotto, Hawaii) plus deser, jak dorośli Goście

Wariant 2: Wariant 1 plus zupa, jak dorośli Goście

Warianty menu, ceny oraz informacje innych zasadach organizacji przyjęć w Paście znajdują się na następnej stronie

pasta!**basta**café

Pasta i basta Spółka z o.o.

ul. Odolańska 5 (tuż przy Puławskiej), 02-560 Warszawa, tel. 22 849 40 75, info@pastaibasta.pl

NIP 953-10-14-494, Regon 091174278

www.pastaibasta.pl

rachunek bankowy: 80 1140 2017 0000 4802 1303 0284

WARIANTY MENU

	MENU 1 99 złotych +10% serwis	MENU 2 129 złotych +10% serwis	MENU 3 159 złotych +10% serwis
PRZYSTAWKI	FOCACCIA MISTA MELONE	CAPRESE ANTIPASTI	ROSTBEF ARANCINI
ZUPY	CIPOLLA	DECOTTO POMODORE <i>Organizator wybiera dwie zupy do wyboru przez Gości</i>	BRODO <i>Organizator wybiera dwie zupy do wyboru przez Gości</i>
PASTY i DANIA GŁÓWNE	RAGU' SPINACI VERDURE PUTTANESCA <i>Organizator wybiera dwie pasty do wyboru przez Gości</i>	TARTUFATA PESTO VERDE D'ANATRA MAIALE INVOLTINI <i>Organizator wybiera dwie pasty i jedno danie główne do wyboru przez Gości</i>	PESTO GENOVESE POLPETTINE GAMBA D'ANATRA MANZO MERLUZZO <i>Organizator wybiera dwie pasty i dwa danie główne do wyboru przez Gości</i>
DESERY	PANNA COTTA	FORMAGGIO <i>Dwa desery do wyboru przez Gości</i>	TIRAMISU' CIOCCOLATO <i>Organizator wybiera dwa desery do wyboru przez Gości</i>
NAPOJE	WODA (gazowana i niegazowana) SOKI (pomarańczowy, jabłkowy) <i>Podamy 500 ml napojów na osobę</i>	KAWA (z ekspresu przelewowego) HERBATA (czarna i zielona) <i>Napoje gorące podamy do deseru</i>	HERBATA (selekcja JUST-T) <i>Napoje zimne i gorące podajemy bez ograniczeń przez 3 godziny trwania przyjęcia</i>

Menu 2 zawiera wszystkie pozycje z menu 1, Menu 3 zawiera wszystkie pozycje z menu 1 i 2

DOPLATY I ZNIŻKI

Menu dziecięce (Wariant 1/2)	45/55 zł	55/65 zł	75/85 zł
Zaliczka	30% wartości menu		
Własny tort	10 zł/osoba	10 zł/osoba	bez dopłaty
Własny alkohol	20 zł/butelka do 0,75 l		
Sala na wyłączność	od 25 osób	od 20 osób	od 20 osób
Potwierdzenie liczby Gości	na 3 dni robocze przed przyjęciem		
Białe obrusy i pokrowce	200 zł	150 zł	100 zł
Rabat na dodatkowe zamówienia	8%	10%	12%

Menu obowiązuje od 28. maja 2021 roku