

VIA ROMANA
PIZZA & PUB

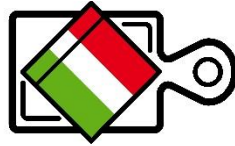
UROCZYSTY OBIAD W TIMES EVENT CENTER



ZAPEWNIAMY

Na stołach:

- Obrus i serwetki
- Pojedyncze kwiatki w wazonikach
- woda, sok jabłkowy i pomarańczowy
- szklanki do napojów
- podwójne nakrycie
- możliwość dodatkowej dekoracji (płatna do ustalenia z organizatorem)



VIA ROMANA

PIZZA & PUB

MENU 1 - 140 zł/os.

Spotkanie na 3 h, każda dodatkowa godzina 150 zł – lokal na wyłączność

Menu serwowane do stołu:

ZUPA:

- krem z flambrowanych pomidorów z groszkiem ptysiowym i kleksem jogurtowym

DANIA GŁÓWNE:

- filet z zagrodowego kurczaka faszerowany błękitnym serem i szpinakiem z kremowym sosem, ziemniaczki w deszczu klarowanego masła podane wraz z bukietem chrupkich sałat z francuskim winegret

DESER:

- mousse au chocolat z filetowaną mandarynką i musem malinowym

PRZEKĄSKI ZIMNE

- sałatka bawarska z kwaśnym ogórkiem i boczkiem pancetta
- łosoś pieczony na szparagach w sosie limonkowo-paprykowym z miętą
- wędzone plastry polędwiczki z kurczaka z gruszką w delikatnym sosie miodowo-imbriowym
- ruloniki z cukinii nadziewane serem feta z suszonymi pomidorami i oliwkami na rukoli
- plastry pieczonej piersi kaczki na karczochach z żurawiną
- grillowane krewetki na sałatce letniej z warzywami w lekkim sosie paprykowym
- regionalne wędliny autorstwa szefa kuchni przygotowane w przydomowej wędzarni
- sery podpuszczkowe przygotowane tradycyjnymi metodami

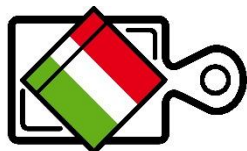
MENU SZEFA KUCHNI DLA DZIECI:

- nuggetsy z sosem podane wraz z frytkami oraz surówką colesław
- puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

NAPOJE B/O:

- Sok jabłkowy
- Sok pomarańczowy
- Woda niegazowana
- Kawa, Herbata

Oferta dodatkowa: - patera owoców – 50 zł



VIA ROMANA

PIZZA & PUB

MENU 2 - 160 zł/os.

Spotkanie na 3 h, każda dodatkowa godzina 150 zł – lokal na wyłączność

ZUPA (1 pozycja do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy
- Krem grzybowy z kluską tymiankową

DANIA GŁÓWNE (podane na paterach 2 porcje na osobę)

- grillowany filet drobiowy na musie śmietankowym-koperkowym
- pieczeń z karczku w pieczarkach z dodatkiem pietruszki
- tradycyjny kotlet schabowy

- młode ziemniaki z koperkiem
- kluski śląskie
- sos pieczeniowy
- mix surówek
- dla dzieci: kotlet po parysku, frytki i surówka

PRZEKĄSKI ZIMNE

- sałatka bawarska z kwaśnym ogórkiem i boczkiem pancetta
- łosoś pieczony na szparagach w sosie limonkowo-paprykowym z miętą
- wędzone plastry polędwiczki z kurczaka z gruszką w delikatnym sosie miodowo-imbrowym
- ruloniki z cukinii nadziewane serem feta z suszonymi pomidorami i oliwkami na rukoli
- plastry pieczonej piersi kaczki na karczochach z żurawiną
- grillowane krewetki na sałatce letniej z warzywami w lekkim sosie paprykowym
- regionalne wędliny autorstwa szefa kuchni przygotowane w przydomowej wędzarni
- sery podpuszczkowe przygotowane tradycyjnymi metodami

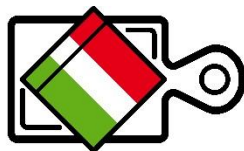
BUFET SŁODKI:

- Deser lodowy dla dzieci
- Mix ciast

NAPOJE B/O:

- Sok jabłkowy
- Sok pomarańczowy
- Woda niegazowana
- Kawa
- Herbata

Oferta dodatkowa: - patera owoców – 150 zł



VIA ROMANA

PIZZA & PUB

MENU 3 - 180 zł/os.

Spotkanie na 4 h, każda dodatkowa godzina 150 zł – lokal na wyłączność

Menu serwowane do stołu:

ZUPA (1 pozycja do wyboru):

- delikatna zupa z pieczonych warzyw ze śmietanką ziołową
- tradycyjny rosół z makaronem
- kremowa zupa szparagowa z groszkiem ptysiowym
- chłodnik z zielonych warzyw i orzeszkami piniowymi
- krem z kukurydzy z krewetkami i ziemniakami
- krem z topinamburu z chipsami z jarmużu

DANIA GŁÓWNE (podane na paterach 3 do wyboru, 2 porcje na osobę)

- wolno pieczony filet z kaczki w sosie balsamiczno-porzeczkowym
- flambrowana polędwica wieprzowa w sosie z leśnych kurek
- zraz zwijany tradycyjnie w myśliwskim sosie
- kieszonki drobiowe ze szpinakiem i fetą
- polędwica z dorsza w sosie pomidorowym z pesto
- schab z żebrem sous-vide w estragonowej szacie
- karkówka szpikowana z grzybami

DODATKI (podane na paterach 2 do wyboru, 2 porcje na osobę)

- puree selerowe
- młode ziemniaczki z koperkiem
- kluski śląskie z omastą
- bataty z masłem
- kluseczki koperkowe
- puree z zielonego groszku
- pieczone ziemniaczki z gzikiem
- frytki

BUKIET SURÓWEK ODPOWIEDNIO DOBRANY DO WYBRANEGO MENU

DESERKI:

- lody z owocami
- sernik z malinami
- musee au chocolat z wiśniami
- krem waniliowy z musem z truskawek

PRZEKĄSKI ZIMNE

- sałatka bawarska z kwaśnym ogórkiem i boczkiem pancetta
- łosoś pieczony na szparagach w sosie limonkowo-paprykowym z miętą
- wędzone plastry polędwiczki z kurczaka z gruszką w delikatnym sosie miodowo-imbrowym
- ruloniki z cukinii nadziewane serem feta z suszonymi pomidorami i oliwkami na rukoli
- plastry pieczonej piersi kaczki na karczochach z żurawiną
- grillowane krewetki na sałatce letniej z warzywami w lekkim sosie paprykowym
- regionalne wędliny autorstwa szefa kuchni przygotowane w przydomowej wędzarni
- sery podpuszczkowe przygotowane tradycyjnymi metodami

MENU SZEFA KUCHNI DLA DZIECI:

- nuggetsy z sosem podane wraz z frytkami oraz surówką colesław
- puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

NAPOJE B/O:

- Sok jabłkowy
- Sok pomarańczowy
- Woda niegazowana
- Kawa
- Herbata

Oferta dodatkowa: - patera owoców – 150 zł



T
TIMES
EVENT CENTER



Dariusz Senkowski
Właściciel Times Event Center

kom.: 602 383 807

bankiety@timeseventcenter.pl

TIMES EVENT CENTER
budynek TIMES
ul. Kazimierza Wielkiego 1
50-077 Wrocław

