



WILLA WIN[®]
— 2009 —
Food & Wine

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PAKIET BASIC - 200 PLN/ OSOBA DOROSŁA

Zupa

Danie Główne

Deser

3 rodzaje przystawek zimnych

PAKIET STANDARD - 250 PLN/OSOBA DOROSŁA

Zupa

Danie Główne

Deser

5 rodzajów przystawek zimnych

PAKIET WILLA WIN - 300 PLN/ OSOBA DOROSŁA

Zupa

Danie Główne

Deser

7 rodzajów przystawek zimnych



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

MENU DLA DZIECI

Rosół z makaronem, opcjonalnie z marchewką i ziołami

Kotlecik z kurczaka panierowany w płatkach kukurydzianych z
pieczonymi ziemniakami i mizerią

lub

Kotlecik schabowy tradycyjny z pieczonymi ziemniakami i mizerią

ZAPEWNIAMY:

- KLIMATYZOWANĄ SALĘ NA WYŁACZNOŚĆ PRZEZ 6 GODZIN
- PEŁNE NAKRYCIE STOŁÓW
- PROFESJONALNEGO KUCHARZA
- DOŚWIADCZONA OBSŁUGĘ KELNERSKĄ
- NAPOJE GORĄCE I ZIMNE BEZALKOHOLOWE BEZ OGRANICZEŃ
- DZIECI W WIEKU DO 3 RŻ GRATIS
- DZIECI W WIEKU 4-12 - 50% RABATU



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Przykładowe menu do wyboru:

Zupa

Krem z kalafiora z oliwą truflową, grzankami i pieczonymi boczniakami

Krem z kalafiora z palonym masłem i orzechami włoskimi

Krem z zielonego groszku z mięętą i grzankami

Tradycyjny rosół z domowym makaronem, marchewką i selerem naciowym oraz nacią pietruszki i koperkiem

Wiosenny bulion z nowalijkami, ziołami i pomidorami oraz pesto szczypiorkowym



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Przykładowe dania główne:

Eskalopki wieprzowe w sosie z maślaków podane na musie z groszku, kładzionymi kluseczkami oraz młodą marchewką

Kurczak faszerowany suszonymi pomidorami i kaparami w sosie bazyliowym z pieczonymi ziemniakami i młodym szpinakiem

Pieczony filet z indyka w koperkowym veloute z kaszą cous-cous i wiosennymi sałatkami z liśćmi szpinaku i cytrusowym winegretem

Filet z dorsza w sosie maślano- cytrynowym z sałatką z koprem włoskim i młodymi ziemniakami

Cefal w sosie cytrynowym na musie z groszku z pieczonymi ziemniakami oraz karmelizowaną młodą marchewką



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Przykładowe przystawki:

Brokuły blanszowane z pomidorami, jajkiem, pieczonym kindziukiem, prażonymi płatkami migdałów oraz sosem z pieczonego czosnku

Mięsa i sery z piklami i marynatami

Zielone szparagi podane na liściach szpinaku z jajkiem przepiórczym, pomidorkami koktajlowymi oraz winegretem cytrusowym

Plastry buraczków w sosie miodowo cytrynowym z kaparami, rukolą oraz łososiem wędzonym na zimno

Tartinka z kremowy serkiem z cytryną, koperkiem i wędzonym łososiem i zielonym ogórkiem

Tartinka z pastą z avocado i wędzonym pstrągiem

Chrupiąca chałka z pate z wątróbki z jabłkiem

Krucze babeczki z tapenadą z oliwek

Tartinka z gruszką i gorgonzolą

Bagietka z kozim serem, pieczonym winogronem i octem balsamicznym



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Przykładowe przystawki:

Sałatka Cezar

Tradycyjna sałatka grecka

Pomidory z mozarellą, pesto bazyliowym i sosem balsamicznym

Krakers z delikatnym twarożkiem, tatarem z suszonych pomidorów i salami

Hummus z granatem i dukkah

Tarta tatin z karmelizowaną cykorią i orzechami włoskimi

Wytrawna babeczka z musem grzybowym i piklowaną szalotką

Wytrawna babeczka z wędzonym kurczakiem i grillowaną cukinią

Koktajl krewetkowy z sosem marie rose

Bon- bon z solonego dorsza z majonezem paprykowym



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Szanowni Państwo,

Po zapoznaniu z ofertą serdecznie zapraszamy do kontaktu. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i chętnie porozmawiamy o Państwa oczekiwaniach.

DOROTA MAJCZAK

tel. 781 500 300

e-mail: dorota.majczak@willawin.pl

ul. Wrotkowska 2

20-469 Lublin



WILLA WIN[®]
2009

