OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO 9h

MENU 1

439zł / os.

Bufet włoskich przystawek

4 dania ciepłe serwowane

Patery z ciastem

Powitanie

Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą

Aperitivo

Kieliszek Prosecco dla wszystkich Gości

Do Państwa dyspozycji oddajemy nasze przestrzenie

Restauracja Oranżeria
Sala Toscana
Sala Kominkowa
Ogród wraz z Verandą

Instagram: villatoscanawarszawa

Facebook: Villa Toscana Warszawa

Antipasti / Przystawki i sałatki – Bufet szwedzki

- *Carpaccio di salmone* / Carpaccio z łososia z dressingiem z miodu, musztardy, oliwy z oliwek oraz cytryny
- *Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano* / Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem
- *Involtini di zucchine con pomodori secchi e alici* / Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami i anchois
- *Cascata di prosciutto e melone* / Szynka parmeńska z melonem na paterach
- *Terrina di carne e verdure* / Terrina mięsna w stylu włoskim z sezonowymi warzywami
- *Insalata di petto di pollo alla griglia con fagiolini verdi* / Sałatka z grillowanej piersi kurczaka z fasolką szparagową, oliwą z oliwek i octem balsamicznym
- *Caprese di bufala* / Mozzarella z mleka z bawolego z pomidorami, oliwą z oliwek i świeżą bazylią
- Terrina di salmone con verdure/ Terrina z łososia z sezonowymi warzywami

Focaccia / Podpłomyk

Pane / Pieczywo

Mini panini, grissini / Różnego rodzaju mini bułeczki, grissini

Różnego rodzaju masła smakowe

Primo piatto / Pierwsze danie

Zupa – do wyboru – 1

- *Tagliolini in brodo con polpettine di carne* / Rosół z makaronem i pulpecikami z indyka
- *Crema di vereduere bianche / Krem z białych warzyw z oliwa truflowa*

Drugie danie – serwowane – do wyboru – 1

Tagliata di filetto di maiale con crema di latte con patate in padella

Polędwiczki wieprzowe kremowym mlecznym sosie z rozmarynem z dodatkiem opiekanych ziemniaków

lub

Pesce in salsa di gorgonzola , gnocchi

Sola w sosie gorgonzola , gnocchi

Contorni / Dodatki – Półmiski

Insalata mista / Mieszanka sałat, ogórków, pomidorów, rzodkiewki z octem balsamicznym i oliwą z oliwek

Verdure al vapore / Grilowane warzywa z oliwą z oliwek

Dolci / Desery

PATERY Z CISATEM

(3 rodzaje ciast)

Szarlotka , sernik, brownie

Secondo piatto/ Drugie danie do wyboru

Pasta – do wyboru – 1 -

Lasagne di crepes monoporzione

Mini lasagne z ciasta naleśnikowego z sosem bolońskim, serem mozzarella i parmezanem

lub

Cannelloni con ricotta e spinaci

Makaronowe rurki faszerowane ricottą i szpinakiem zapieczone w sosie pomidorowym pod beszamelem z serem mozzarella i parmezanem

Terzo piatto

Trzecie danie – Do wyboru – 1

Spuntature di maiale con miele e rosmarino con gnocchi di patate

Żeberka wieprzowe w sosie na miodzie, czosnku i rozmarynie z dodatkiem włoskich kopytek

Lub

Porchetta al forno con patate e insalate

Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką z dodatkiem opiekanych ziemniaków i sałat

Il Quarto piatto

Czwarte danie – po północy

Stracciatella / Rosół z indyka z delikatnymi kluseczkami z jajka i parmezanu

Dzieci do lat 3 – gratis

Dzieci pomiędzy 3 – 10 lat -50% ceny

Dania dla dzieci

Rosół z makaronem

Panierowany kotlet z indyka z opiekanymi ziemniakami, mizeria z ogórków

Pizza margharita

Deser lodowy

***Istnieję możliwość drobnych modyfikacji menu .**

Przyjmujemy zgłoszenia indywidualne na diety ,wykluczenia pokarmowe po wcześniejszym zgłoszeniu przez organizatora – menu dostosuje indywidualnie nasz Szef Kuchni .

Pakiet napoje bezalkoholowe 9h – 69,00 zł/os.

Woda mineralna niegazowana / gazowana w karafkach

Lemoniada domowa w karafkach, soki owocowe

Kawaz expresu Saquella i herbata Dilmah Exceptional

napoje gazowane cola, fanta, sprite

Dodatkowe danie ciepłe na półmiskach 50/50

- Ravioli z cielęciną z masełkiem w sosie szałwiowym

-Ravioli z ricottą i szpinakiem

-Risotto z grzybami

49 zł/osoba

Bufet włoskich wędlin i serów

Wędliny :salami milano spinata, picante ,prosciutto crudo, speck , szynka cotto

Sery :lazur, bufalla , scamorza, gorgonzola, parmezan

Krakersy , Grissini

Deska wędlin 129 zł/ deska serów 129zł

STACJA LIVE COOKING Z KUCHARZEM

- włoskie makarony i risotto

69zł-110zł/osoba

Pizza Bar

5 rodzajów naszej wypiekanej PIZZY

65zł /pizza

Tatar na półmiskach na grzankach

- Tatar wołowy **109zł/300g półmisek**
- Tatar z łososia z koperkiem i puree mango **109zł /300g półmisek**
- Mix tatarów (wołowy , z łososia) **109zł / 300g półmisek**

Dodatkowo cała noga szynki parmeńskiej - 1 400 zł

TORTY I SŁODKOŚCI

Ponadto zapraszamy do specjalnie wyselekcjonowanego

„SŁODKIEGO BUFETU ”

a w nim znajdziecie Państwo wyśmienite desery włoskie, ciasta i musy

(mini tiramisu , mini panna cotta, babeczki z kremem i owocami , 2 rodzaje musów)

- 49zł/osoba

Torty Bezowe

– wypiek Villa Toscana

Torty bezowe z mascarpone i owocami

Smaki do wyboru: malina, jagoda, mango, kawa

29zł /120g – 1 porcja

TORT TIRAMISU

Duża misa – najnowszy trend

-nakładanie łyżką i sypanie tortu kawą przez Parę Młodą dla swoich Gości

29 zł /120g porcja

Możliwość zamówienia tortu biszkoptowego – pod indywidualną wycenę

OPŁATA TORTOWA 10 zł/osoba

MOŻLIOWŚĆ PRZECHOWANIA I SERWISU TORTU Z ZEWNĄTRZ , PO PODPISANIU OŚWIADCZENIA I OKAZANIU PARAGONU ZAKUPU OBSŁUDZE .

GARDEN PARTY

„włoski grill ”

199zł /osoba

odbywające się w ogrodzie, trwające 3 godziny, a w nim:

*Bruschetta con pomodoro e basilico/***Pomidory z czosnkiem, bazylią i oliwą z oliwek**

- **Ciabatta z oliwami**

Griliata di carne mista con confettura di cipolla rossa in agrodolce

Mix mięs z grilla (karczek w rozmarynie, pierś kurczaka w tymianku ,

Salissicia włoskie kiełbaski z konfiturą słodko-kwaśną z czerwonej cebuli,

Wędzony ser scamorza z grilla z rucola i konfiturą owocową

- Dodatki:
- *Insalata mista & Patate al cartoccio*

Mieszanka sałat z octem balsamicznym i oliwą z oliwek

Ziemniaki w sakiewce z grilla czosnkiem i rozmarynem

Verdure alla griglia

Cukinia, bakłażan, boczniaki, cebula, cherry, cykoria z grilla z oliwą z oliwek i natką pietruszki

WYBÓR ALKOHOLI % i 0%

OPŁATA KORKOWA

Opłata za usługę gastronomiczną za wniesiony alkohol z dowodem zakupu

35zl-45zl/os/btl do negocjacji

ROLL BAR PROSECCO

CASA DE PECUNIA

Beczka 24 litry naszego domowego prosecco

2 litry Aperol - 1900zł

Roll Bar Birra Moretti 8litrów (włoskie jasne piwo) -600zł

DRINK BAR TOSCANA i wynajęcie barmana

Możliwość skomponowania drinków na bazie włoskich aperitifów

Profesjonalna obsługa barmańska podczas trwania eventu

- ✓ Wycena indywidualna

Możemy zaproponować również pakiety alkoholowe
(wódki , wina, alkohole mocne)
dostoswane indywidualnie do zapotrzebowania - ceny specjalne z uwzględnieniem rabatu przy większej ilości

W ofercie posiadamy również wina i alkohole bezalkoholowe 0%

piwo, wina białe, czerwone , musujące , aperol , gin

Pokoje hotelowe dla Gości

Posiadamy 4 apartamenty – 4 osobowe- salon z sypialnią

Cena 599zł wliczone śniadanie i parking

18 pokojów – 2 osobowe

330zł wliczone śniadanie i parking

Ceremonia zaślubin

Organizujemy śluby plenerowe z ceremonią w naszym ogrodzie na Verandzie (przygotowanie ceremonii /ustawienie odpowiednich mebli, godło i stanowisko dla urzędnika)

Koszt 1500zł

DODATKOWE PŁATNE USŁUGI VILLA TOSCANA

Wyceny indywidualne

Personalizacja przyjęcia (dekoracje , kwiaty , balony)

Animacje z dziećmi

Magik dla dzieci

Karykaturzysta

Fotobudka 360^

Degustacja win z somelierem

Zapewnienie LIVE Music (muzyka włoska, standardy muzyczne)

Oprawa muzyczna : piano, skrzypce, saksofon, wiolonczela

Ceny zawierają podatek Vat.

Przy rezerwacji terminu przyjęcia pobieramy kaucję w wysokości 30% wartości zamówienia płatną gotówką, kartą lub przelewem

na konto Villa Toscana: 03 8019 0000 3008 0203 2061 0001

Zaliczka w wysokości 50% - płatna 14 dni przed terminem przyjęcia.

Pozostała część - płatna po przyjęciu.

14 dni przed terminem przyjęcia prosimy o potwierdzenie ilości osób i wyboru potraw.

Kontakt z nami:

przyjecia@toscana.pl

TEL. 666-858-361

www.toscana.pl

instagram : villatoscanawarszawa

facebook: Villa Toscana Warszawa


VILLA
TOSCANA