VILLA TOSCANA

OFERTA OBIADU WESELNEGO (5h)

329,00 zł / os.

Standardowa dekoracja: biały obrus, biała serwetka, świeca, drobna dekoracja kwiatowa

Aperitivo

Kieliszek Prosecco dla wszystkich Gości

Antipasti / Przystawki i sałatki – półmiski

Insalata di mare / Sałatka z owoców morza

Caprese di bufala / Mozzarella z mleka z bawolego z pomidorami, oliwą z oliwek i świeżą bazylią

Insalata di arance e gamberetti / Sałatka z pomarańczami i krewetkami

Carpaccio di tonno / Carpaccio z tuńczyka z oliwą z oliwek i cytryną

Vitello Tonnato / Plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka z kaparami i anchois

Carpaccio di manzo marinato / Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej

Focaccia / Podpłomyk

Pane / Pieczywo

Primo piatto / Pierwsze danie – zupa do wyboru

Tagliolini in brodo con polpettine di carne / Rosół z makaronem i pulpecikami z indyka

Crema di verdi / Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Pasta:

***

Lasagne di crepes monoporzione / Mini lasagne z ciasta naleśnikowego z sosem bolońskim, mozzarella i parmezanem

Secondo piatto / Drugie danie – serwowane – do wyboru

Pieczeń cielęca sous vide w sosie tymiankowo-miętowym, podany z placuszkami rosti

Arrosto di vitello sottovuoto in salsa di timo e menta, servito con frittelle di rosti

Filetto di salmone alla mediterranea con riso

Filet z łososia w stylu śródziemnomorskim z oliwkami i pomidorkami z dodatkiem gnocchi

Contorni / Dodatki – Półmiski

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

Verdure alla griglia / Grillowane sezonowe warzywa z czosnkiem, oliwą z oliwek i natką pietruszki

Dolci / Desery – do wyboru

Mini Meringa / Mini beza z mascarpone z jagodami

Mus z białej czekolady z sosem malinowym

oraz dla wszystkich:

Fruttamista al vassoio / Patera świeżych owoców

Pakiet napoje bezalkoholowe – 49zł/osoba

Woda mineralna niegazowana / gazowana w karafkach

Lemoniada domowa w karafkach ,soki w karafkach

kawa Saquella i herbata Dilmah Exceptional

+10zł napoje gazowane cola fanta sprite

Dzieci do lat 3 – gratis

Dzieci pomiędzy 3 – 10 lat -50% ceny

Dania dla dzieci (1 zupa ,1 II danie)

Crema di pomodoro / Zupa krem pomidorowy

Rosół z makaronem

Cotoletta Alla Milanese / Panierowany kotlet z indyka z opiekanymi ziemniakami, mizeria z ogórków

Lub Pizza Margharita

Coppa di gelato / 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 .

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 świeżo 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 z 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 Młodych dla swoich Gości

29 zł /120g porcja

Możliwość zamówienia tortu biszkoptowego – pod indywidualną wycenę

OPŁATA TORTOWA 10zł/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