

- IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE -

Propozycje wyborów menu



tel.: +48 89 642 46 14
e-mail : konferencje@willaport.pl

 **WILLA PORT**
art&BUSINESS ★ ★ ★ ★

- MENU OKOLICZNOŚCIOWE I -

zestawy serwowane | **cena: 75 zł / os** | woda niegazowana, herbata i kawa w cenie

○ ZESTAW I

Przystawka

Mus z dziczyzny w kruchych vol'au'ventach
z konfiturą z czerwonej cebuli

Zupa

Rosół z domowymi pietruszkowymi kluseczkami
i warzywami korzennymi

Danie gorące

Indyk w sosie z suszonych pomidorów z tymiankiem,
podawany z puree ziemniaczanym, pieczoną cukinią
oraz z pomidorem koktajlowym

Deser

Krem mascarpone na biszkopcie z wiśniami

○ ZESTAW II

Przystawka

Wędzony pstrąg na sałatce z selera

Zupa

Rosół z domowymi pietruszkowymi kluseczkami
i warzywami korzennymi

Danie gorące

Tradycyjny kotlet schabowy z jajkiem sadzonym na
pieczonych ziemniakach z kapustą zasmażaną

Deser

Krem z białej i ciemnej czekolady na bezie
z sosem z czarnej porzeczki

○ ZESTAW II

Przystawka

Pasztet z dziczyzny na grzance
żytniej z sosem żurawinowym

Zupa

Zielony krem szparagowy
z pianką ze śmietany kwaśnej

Danie gorące

Dorsz w ziołowej otulinie na puree ziemniaczanym
z brokułami z wody skropionymi masłem klarowanym
i prażonymi migdałami

Deser

Czekoladowe ciasto z sosem z wiśni i bita śmietaną



- MENU OKOLICZNOŚCIOWE II -

4-daniowy obiad / kolacja z zakąskami | **cena: 95 zł / os** | woda niegazowana z miętą i limonką, herbata i kawa w cenie

Przystawka

(1 pozycja do wyboru)

- Mus z dziczyzny w kruchych vol'au'ventach z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pasztet z dziczyzny z sosem z żurawiny na bagietce francuskiej
- Wędzony pstrąg na sałatce z soczystym winegretem i bułeczką koktajlową
- Mozzarella z pomidorami i bazylią skropioną oliwą

Zupa

(1 pozycja do wyboru)

- Rosół z domowymi pietruszkowymi kluseczkami i warzywami korzennymi
- Krem pomidorowy z bazylią i pianką ze słodkiej śmietany
- Zielony krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
- Bulion z kaczki z tagliatelle naleśnikowym

Danie gorące

(1 pozycja do wyboru)

- Dorsz w ziołowej panierce z puree ziemniaczanym i sałatka z rukoli z winegretem
- Indyk w sosie z suszonych pomidorów z tymiankiem podawany z puree ziemniaczanym, pieczoną cukinią oraz z pomidorem koktajlowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z podgrzybka z pieczonymi ziemniakami w łupinie oraz sałata zieloną z częstkami warzyw
- Pierś kurczaka z grilla z salsą pomidorowa z oliwkami podana z puree ziemniaczanym

Deser

(1 pozycja do wyboru)

- Krem mascarpone na biszkopcie z truskawkami
- Tort czekoladowy z sosem wiśniowym
- Mus czekoladowy ciemny z porzeczkowa konfiturą i orzechami
- Szarlotka z cynamonem na gorąco z lodami waniliowymi i bita śmietaną

Zakąski (porcja 80g każdej zakąski na osobę)

bruschetta z pomidorami, mozzarella i bazylią | śledzie w śmietanie z rodzynkami | pasztet wieprzowy podawany z konfiturą z żurawiny
karczek pieczony z sosem tatarskim | sałata z jarzynami i chrupiącym bekonem z bazyliowym sosem winegretem
sałata z kurczakiem i grzankami | pieczywo, masło

- MENU OKOLICZNOŚCIOWE III -

4-daniowy obiad / kolacja z zakąskami | **cena: 115 zł / os** | woda niegazowana z miętą i limonką, herbata i kawa w cenie

Przystawka

(1 pozycja do wyboru)

- Mus z dziczyzny w kruchych vol'au'ventach z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pasztet z dziczyzny z sosem z żurawiny na bagietce francuskiej
- Wędzony pstrąg na sałatce z soczystym winegretem i bułeczka koktajlową
- Mozzarella z pomidorami i bazylią skropiona oliwą

Zupa

(1 pozycja do wyboru)

- Rosół z domowymi pietruszkowymi kluseczkami i warzywami korzennymi
- Krem pomidorowy z bazylią i pianką ze słodkiej śmietany
- Zielony krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
- Bulion z kaczki z tagliatelle naleśnikowym

Danie gorące

(1 pozycja do wyboru)

- Dorsz w ziołowej panierce z puree ziemniaczanym i sałatka z rukoli z winegretem
- Indyk w sosie z suszonych pomidorów z tymiankiem podawany z puree ziemniaczanym, pieczoną cukinią oraz z pomidorem koktajlowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z podgrzybka z pieczonymi ziemniakami w łupinie oraz sałata zieloną z częstkami warzyw
- Pierś kurczaka z grilla z salsą pomidorowa z oliwkami podana z puree ziemniaczanym

Deser

(1 pozycja do wyboru)

- Krem mascarpone na biszkopcie z truskawkami
- Tort czekoladowy z sosem wiśniowym
- Mus czekoladowy ciemny z porzeczkowa konfiturą i orzechami
- Szarlotka z cynamonem na gorąco z lodami waniliowymi i bita śmietaną

Danie gorące II podczas uroczystości

(1 do wyboru; serwowane porcjowo; 200g/osobę)

- Gęsta zupa gulaszowa z bagietką korzenną
- Zupa rybna włoska z szybkami rakowymi i pomidorami z zapiekaną ciabattą
- Barszcz tradycyjny czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Barszcz biały z kielbasą, jajkiem i ziemniakami
- Medaliony drobiowe w kremowym sosie z szynki parmeńskiej i suszonych pomidorów z ryżem białym i dzikim oraz sałacie z rukoli
- Stek z karkówki z marynaty ziołowej pieczony z sosem ciemnym podany z ziemniakami w łupinie i surówka z białej kapusty ze słonecznikiem

Zakąski (porcja 80g każdej zakąski na osobę)

bruschetta z pomidorami, mozzarella i bazylią | śledzie w śmietanie z rodzynkami | pasztet wieprzowy podawany z konfiturą z żurawiny
karczek pieczony z sosem tatarskim | sałata z jarzynami i chrupiącym bekonem z bazyliowym sosem winegretem
sałata z kurczakiem i grzankami | pieczywo, masło

- MENU OKOLICZNOŚCIOWE IV -

4-daniowy obiad / kolacja z zakąskami | **cena: 125 zł / os** | woda niegazowana z miętą i limonką, herbata i kawa w cenie

Przystawka

(1 pozycja do wyboru)

- Mus z dziczyzny w kruchych vol'au'ventach z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pasztet z dziczyzny z sosem z żurawiny na bagietce francuskiej
- Wędzony pstrąg na sałatce z soczystym winegretem i bułeczka koktajlową
- Mozzarella z pomidorami i bazylią skropiona oliwą

Zupa

(2 pozycje do wyboru; serwowane w wazach)

- Rosół z domowymi pietruszkowymi kluseczkami i warzywami korzennymi
- Krem pomidorowy z bazylią i pianką ze słodkiej śmietany
- Bulion z kaczki z tagliatelle naleśnikowym
- Zielony krem szparagowy z groszkiem ptyśowym

Danie gorące rybne

(1 pozycja do wyboru; serwowane na półmisku po 100g/osobę)

- Dorsz w ziołowej panierce z puree ziemniaczanym i sałatka z rukoli z winegretem
- Roladki z soli i cukinii z białym ryżem i bukietem warzyw z masłem klarowanym

Danie gorące mięsne

(2 pozycje do wyboru; serwowane na półmisku po 100 g / osobę z każdego dania)

- Rolada z indyka z ricotta i szpinakiem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z podgrzybka
- Klasyczny kotlet schabowy na kapuście zasmażanej
- Kotlety z fileta kurczaka z warzywami w cieście naleśnikowym
- Pierś kurczaka z grilla z salsą pomidorowa z oliwkami
- Zrazy ze schabu z paprykami w sosie pieczeniowym

Dodatki gorące

(3 pozycje do wyboru; serwowane na półmisku po 100 g / osobę z każdego dania)

- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Puree ziemniaczane / Puree ziemniaczano-marchewkowe
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ryż biały z warzywami
- Kluski śląskie okraszone cebulką i boczkiem
- Kasza gryczana/ jaglana/ bulgur z cebulką
- Frytki

Salaty i warzywa na gorąco

(4 pozycje do wyboru; serwowane na półmisku po 80 g / osobę z każdego dania)

- Bukiet warzyw gotowanych na parze z masłem klarowanym
- Kapusta zasmażana
- Buraczki na gorąco / glazurowane buraki z miodem
- Kalafior z bułką na maśle
- Brokuły z prażonymi migdałami
- Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami, cebula i jabłkiem z majonezem
- Surówka z kiszzonej kapusty z ziarnami słonecznika
- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, cebulą i jabłką
- Bukiet sałata zielonych z winegretem
- Surówka z marchwi i jabłka
- Mizeria z kwaśną śmietaną
- Sałatka z pomidorów i cebulki dymki

Desery

(3 pozycje do wyboru; serwowane w bufecie; 80g /osobę z każdego rodzaju)

- Krem mascarpone na biszkopcie z truskawkami
- Ciastko czekoladowe z kremem i wiśniami
- Mus czekoladowy ciemny z porzeczkowa konfiturą i orzechami
- Szarlotka z cynamonem
- Panna cotta z malinami i miętą
- Kruche babeczki z toffi
- Sernik klasyczny z sosem malinowym
- Biały mus czekoladowy z migdałami prażonymi

Zakąski po części serwowanej (80g każdej zakąski / osobę)

śledź w kremowym sosie śmietanowym z rodzynkami | różyczki łososia wędzonego na żytniej grzance z kwaśną śmietaną i koperkiem
szynka wieprzowa pieczona w estragonie z sosem śliwkowym | karczek wieprzowy z kminkiem podany z marynowanymi kurkami
vol'au'venty z musem z wątróbki drobiowej | bukiet sałat zielonych z częstkami warzyw i winegretem | sałata z kurczakiem i grzankami ziołowymi | pieczywo, masło

- MENU OKOLICZNOŚCIOWE POW.30 OSÓB V -

przystawka serwowana oraz bufet 4-godzinny | **cena: 135 zł / os** | woda niegazowana z miętą i limonką, soki owocowe, herbata i kawa w cenie

Przystawka

(1 pozycja do wyboru; serwowane w stole)

- Sałata Cesar – z kurczakiem z grilla i grzankami
- Wędzony pstrąg na sałatce z soczystym winegretem i bułeczka koktajlową
- Mozzarella z pomidorami i bazylią skropiona oliwą na liściach sałaty
- Carpaccio wołowe z kaparami, pomidorami concase, pieczarkami i rukolą
- Tradycyjny tatar wołowy z cebulą, marynowanymi kurkami, ogórkiem konserwowym i tłuczonym kolorowym pieprzem

Zupa

(2 pozycje do wyboru; bufet)

- Rosół z domowymi pietruszkowymi kluseczkami i warzywami korzennymi
- Krem pomidorowy z bazylią
- Barszcz biały z kielbasą, jajkiem i ziemniakami
- Krem marchwiowo-pomarańczowy z imbirem
- Polskie flaczki
- Zielony krem szparagowy z groszkiem ptysowym
- Krem dyniowy z mlekiem kokosowym

Danie gorące rybne

(1 pozycja do wyboru; bufet)

- Dorsz w ziołowej panierce
- Roladki z soli i cukinii
- Ryby białe i łosoś w kremowym sosie koperkowym

Danie gorące mięsne

(2 pozycje do wyboru; bufet)

- Rolada z indyka z ricottą i szpinakiem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z podgrzybka
- Klasyczny kotlet schabowy na kapuście zasmażanej
- Zrazy ze schabu z paprykami w sosie pieczeniowym
- Stek z karkówki duszony w sosie grzybowym
- Filet kurczaka nadziewany mozzarellą zapiekany pod parmeńską szynką
- Kotlety z fileta kurczaka z warzywami w cieście naleśnikowym
- Pałki kurczaka smażone na złoto na kapuście kiszzonej z kminkiem
- Pierś kurczaka z grilla z sałwą pomidorową z oliwkami
- Filet drobiowy panierowany
- Medaliony ze schabu w sosie pieczeniowym
- Gulasz z dziczyzny z oliwkami i szalotkami z rozmarynem

Danie gorące mączne

(1 pozycja do wyboru; bufet)

- Pierogi – wybór mięsnych, ruskich i szpinakowych
- Tagliatelle z sosem grzybowym
- Kartacze mięsne
- Lasagne z sosem Bolognese
- Penne w sosie pomidorowym z parmezanem

Dodatki gorące

(2 pozycje do wyboru; serwowane na półmisku po 100 g / osobę z każdego dania)

- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Puree ziemniaczane / Puree ziemniaczano-marchewkowe
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ryż biały w warzywach
- Kluski śląskie okraszone cebulką i boczkiem
- Kasza gryczana/ jaglana/ bulgur z cebulką
- Frytki

Salaty i warzywa na gorąco

(4 pozycje do wyboru; serwowane na półmisku po 80 g / osobę z każdego dania)

- Bukiet warzyw gotowanych na parze z masłem klarowanym
- Kapusta zasmażana
- Buraczki na gorąco / glazurowane buraki z miodem
- Kalafior z bułką na maśle
- Brokuły z prażonymi migdałami
- Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami, cebulą i jabłkiem z majonezem
- Surówka z kiszzonej kapusty z ziarnami słonecznika
- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, cebulą i jabłkami
- Bukiet sałat zielonych z winegretem
- Surówka z marchwi i jabłkami
- Mizeria z kwaśną śmietaną
- Sałatka z pomidorów i cebulki dymki

Desery

(3 pozycje do wyboru; serwowane w bufecie;
80g /osobę z każdego rodzaju)

- Krem mascarpone na biszkopcie z truskawkami
- Ciastko czekoladowe z kremem i wiśniami
- Mus czekoladowy ciemny z porzeczkową konfiturą i orzechami
- Szarlotka z cynamonem

- Biały mus czekoladowy z migdałami prażonymi
- Sernik klasyczny z sosem malinowym
- Kruche babeczki z toffi
- Panna cotta z malinami i miętą

Zakąski zimne

(do wyboru 3 pozycje; 80g każdej zakąski /osobę; bufet)

- Śledź w kremowym sosie śmietanowym z rodzynkami
- Różyczki łosia wędzonego na żytniej grzance z kwaśną śmietaną i koperkiem
- Tymbaliki rybne z cytryną i koprem
- Mini tortille z warzywami i kurczakiem

- Szaszłyki z mozzarelli i pomidorów koktajlowych
- Szynka wieprzowa pieczona w estragonie z sosem śliwkowym
- Karczek wieprzowy z kminkiem podany z marynowanymi kurkami
- Vol'au'venty z musem z wątróbki drobiowej

Bufet sałat i dodatków do sałat (wszystkie poniższe pozycje w menu)

Salaty zielone 3 rodzaje, pomidor, ogórek, papryki kolorowe, cebula, rzodkiewka, marchewka, szpinak liście, szczypior, oliwki zielone i czarne, kukurydza, ser feta, grzanki, ziarna słonecznika, ziarna sezamu, czarnuszka, marynowane grzyby, marynowana papryka, cebula, ogórki kiszzone, oliwa z oliwek, smalec, sos czosnkowy, sos winegreć, masło , pieczywo



- MENU OKOLICZNOŚCIOWE VI -

4-daniowy obiad/kolacja z zakąskami i daniem II | **cena: 145 zł / os** | woda niegazowana z miętą i limonką, soki owocowe, herbata i kawa w cenie

Przystawka

(1 pozycja do wyboru; serwowane w stole)

- Mus z dziczyzny w kruchych vol'au'ventach z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pasztet z dziczyzny z sosem z żurawiny na bagietce francuskiej
- Wędzony pstrąg na sałatce z soczystym winegretem i bułeczką koktajlową
- Mozzarella z pomidorami i bazylią skropiona oliwą

Zupa

(2 pozycje do wyboru; serwowane w wazach)

- Rosół z domowymi pietruszkowymi kluseczkami i warzywami korzennymi
- Krem pomidorowy z bazylią i pianką ze słodkiej śmietany
- Zielony krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
- Bulion z kaczki z tagliatelle naleśnikowym

Danie gorące rybne

(1 pozycja do wyboru; serwowane na półmisku po 100g/osobę)

- Dorsz w ziołowej panierce z puree ziemniaczanym i sałatka z rukoli z winegretem
- Roladki z soli i cukinii z białym ryżem i bukietem warzyw z masłem klarowanym

Danie gorące mięsne

(2 pozycje do wyboru; serwowane na półmisku po 100 g / osobę z każdego dania)

- Zrazy ze schabu z paprykami w sosie pieczeniowym
- Pierś kurczaka z grilla z sałsa pomidorową z oliwkami
- Kotlety z fileta kurczaka z warzywami w cieście naleśnikowym
- Rolada z indyka z ricotta i szpinakiem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z podgrzybka
- Klasyczny kotlet schabowy na kapuście zasmażanej

Dodatki gorące

(3 pozycje do wyboru; serwowane na półmisku po 100 g / osobę z każdego dania)

- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Puree ziemniaczane / Puree ziemniaczano-marchewkowe
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ryż biały w warzywami
- Kluski śląskie okraszone cebulką i boczkiem
- Kasza gryczana/ jaglana/ bulgur z cebulką
- Frytki

Salaty i warzywa na gorąco

(4 pozycje do wyboru; serwowane na półmisku po 80 g / osobę z każdego dania)

- Bukiet warzyw gotowanych na parze z masłem klarowanym
- Buraczki na gorąco / glazurowane buraki z miodem
- Brokuły z prażonymi migdałami
- Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami, cebula i jabłkiem z majonezem
- Surówka z kiszzonej kapusty z ziarnami słonecznika
- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, cebulą i jabłką
- Bukiet sałat zielonych z winegretem
- Surówka z marchwi i jabłka
- Mizeria z kwaśną śmietaną
- Sałatka z pomidorów i cebulki dymki
- Kapusta zasmażana
- Kalafior z bułką na maśle

Desery

(3 pozycje do wyboru; serwowane w bufecie; 80g /osobę z każdego rodzaju)

- Krem mascarpone na biszkopcie z truskawkami
- Ciastko czekoladowe z kremem i wiśniami
- Mus czekoladowy ciemny z porzeczkowa konfiturą i orzechami
- Białe mus czekoladowy z migdałami prażonymi
- Sernik klasyczny z sosem malinowym
- Kruche babeczki z toffi
- Panna cotta z malinami i miętą
- Szarlotka z cynamonem

Danie gorące II podczas uroczystości

(1 do wyboru; serwowane porcjowo; 200g/osobę)

- Gęsta zupa gulaszowa z bagietką korzenną
- Zupa rybną włoską z szyszkami rakowymi i pomidorami z zapiekaną ciabattą
- Barszcz tradycyjny czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Barszcz biały z kielbasą, jajkiem i ziemniakami
- Sandacz smażony na złoto podany na soczewicy z kolorowymi warzywami
- Medaliony drobiowe w kremowym sosie z szynki parmeńskiej i suszonych pomidorów z ryżem białym i dzikim oraz sałacie z rukoli
- Stek z karkówki z marynaty ziołowej pieczony z sosem ciemnym podany z ziemniakami w łupinie i surówka z białej kapusty ze słonecznikiem

Zakąski po części serwowanej (80g każdej zakąski /osobę; półmiski lub bufet)

śledź w kremowym sosie śmietanowym z rodzynkami | różyczki łososia wędzonego na żytniej grzance z kwaśną śmietaną i koperkiem | tymbaliki rybne z cytryną i koprem

mini tortille z warzywami i kurczakiem | szaszłyki z mozzarelli i pomidorów koktajlowych | szynka wieprzowa pieczona w estragonie z sosem śliwkowym

karczek wieprzowy z kminkiem podany z marynowanymi kurkami | vol'au'venty z musem z wątróbki drobiowej | bukiet sałat zielonych z częstkami warzyw i winogretem

sałata z kurczakiem i grzankami ziołowymi | pieczywo, masło





Hotel Willa Port art & Business****
ul. Mickiewicza 17 | 14-100 Ostróda

KONFERENCJE I BANKIETY

tel.: +48 89 642 46 14

konferencje@willaport.pl