

- Komunia -

Propozycje wyborów menu



tel.: 508 630 298
e-mail : s.smolen@willaport.pl

 **WILLA PORT**
art&BUSINESS ★ ★ ★ ★

- MENU KOMUNIJNE -

Uroczysty obiad serwowany na półmiskach / kolacja z zakąskami | **dorośla : 125zł** | **dziecko do lat 10 : 95zł** | **dzieci do lat 3 bezpłatnie**
(woda niegazowana z miętą i limonką, herbata i kawa w cenie, soki owocowe, napoje gazowane)

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 kluseczkami domowymi
- 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 sałsa 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) | cena zakąsek : 26.00/ 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



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

Imprezy okolicznościowe I BANKIETY
tel.: 508 630 298
e-mail : s.smolen@willaport.pl