



Wieczór włoski

Przenieście się do kraju, w którym ciągle świeci słońce, na twarzach ludzi gości uśmiech, emocje są komunikowane każdym fragmentem ciała, a jedzenie jest wyniesione na piedestał przyjemności - *Dimi che mangi e ti dico chie sei* – powiedz mi co jesz a powiem ci, kim jesteś – jak mówią Włosi. Kuchnia jest tu prawie tak samo ważna, jak relacje rodzinne ... i muzyka. Na wieczornych potańcówkach i lokalnych odpustach bawią się całe rodziny poczynawszy od babć a skończywszy na malutkich dzieciach. Muzyka niesie całe pokolenia! Włoskie biesiadowanie w towarzystwie przyjaciół i współpracowników, do tego niezapomniane interpretacje włoskich szlagierów przez zaproszonego przez nas włoskiego wykonawcę – to atrakcja dla każdego. Cieszcie się chwilą i iście po włosku delektujcie się tym co dla Was przygotowaliśmy. A od dzisiaj „13” tak jak dla Włochów - będzie Waszą szczęśliwą liczbą!





W ramach wieczoru włoskiego oferujemy:

- aranżacja Sali w klimacie włoskiej uliczki,
- kieliszek włoskiego wina,
- oryginalne, aromatyczne dania włoskiej kuchni w wykonaniu Szefa Kuchni Trattoria La Riva i jego niezastąpionego zespołu,
- oprawę muzyczną w wykonaniu utalentowanego włoskiego wykonawcy – m.in. Thomasa Grotto, Matteo Mazzucca lub in.
- profesjonalnego DJ-a , który przeniesie Gości w klimaty gorącej włoskiej dyskoteki,
- degustacja włoskich trunków: Prosecco, Campari, Martini,
- pokaz domowych sposobów parzenia kawy

Cena Wieczoru Włoskiego z zespołem:

Cena: 295 zł/os. – przy założeniu grupy 100 osób

Cena: 355 zł/os. – przy założeniu grupy 60 osób

Cena Wieczoru Włoskiego z solistą:

Cena: 244 zł/os. – przy założeniu grupy 100 osób

Cena: 274 zł/os. – przy założeniu grupy 60 osób





Menu kolacji włoskiej:

DANIA SERWOWANE NA PÓLMISKACH

Przystawka (w stołach)

Mozzarella z pomidorami, prosciutto z melonem,
focaccia z oliwami smakowymi

Zupa

Krem z pomidorów z bazylią
Zupa rybna

Danie główne

Sakiewka z piersi kurczaka z mozzarellą i pomidorami zapiekana w szynce parmeńskiej
Spaghetti z sosem mięsnym
Ravioli ze szpinakiem i ricottą
Risotto z borowikami
Gnocchi
Bukiet sałat z winegretem i ziarnami

Deser

Tiramisu malinowe

DANIA ZIMNE W BUFECIE:

Ryba w marynacie octowej
Koreczki z serów włoskich i winogron
Koreczki z salami i oliwek zielonych i czarnych
Grillowane bakłażany w oliwie z oliwek
Pasta z bobu na grzankach

Bruschetta z pomidorami z bazylią
Bruschetta z pomidorami i wędzonym pstrągiem
Mięsa pieczone z aromatem rozmarynu, tymianku i czosnku
Sałatka z cykorii i krewetek koktajlowych
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem z anchois
Sałatka makaronowa
Włoskie pieczywo: ciabatta z oliwkami, focaccia, chleb z ziarnami
Oliwa z oliwek w 3 smakach

DANIA GORĄCE W BUFECIE

Penne z sosem pomidorowym
Sakiewki z łososiem i warzywami
Szaszłyki wieprzowe z warzywami
Zupa minestrone
Ryż z kolorową papryką
Ziemniaki opiekane

DESERY

Mus mascarpone z owocami
Mini ptyś z krem waniliowym
Owoce

