



Villa Barbara

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE WARIANT „BASIC”

Zupy (jedna do wyboru) - podawana w wazach

1. Rosół domowy z kaczki z makaronem i natką pietruszki.
2. Żurek po cystersku.
3. Toskański krem z pomidorów i pieczonej papryki ze świeżą bazylią.
4. Zupa cebulowa na białym winie z mozzarellą i gorzką czekoladą - krem.

Danie główne (trzy do wyboru) - podawane na półmiskach

1. Tradycyjny kotlet schabowy z kością.
2. Kotlet de vollaille z masłem pietruszkowym.
3. Karkówka pieczona BBQ - marynowana w miodzie z sosem sojowym.
4. Dorsz na blanszowanym szpinaku.
5. Roladki schabowe z serem i pieczarkami.

Dodatki (dwa do wyboru)

1. Kluski śląskie.
2. Puree ziemniaczane z tymiankiem.
3. Domowe frytki.
4. Kaszotto z grzybami.

Surówki (dwie do wyboru)

1. Surówka z białej kapusty.
2. Surówka z czerwonej kapusty.
3. Surówka z buraczków.
4. Surówka z kapusty kiszonej.
5. Surówka z marchewki z jabłkiem.
6. Mizeria ze śmietaną i koperkiem.

Sosy (dwa do wyboru)

1. Sos BBQ.
2. Sos pieczeniowy jasny.
3. Sos z grzybów leśnych.
4. Sos biały z tymiankiem.

Deser (jeden do wyboru)

1. Lody w pucharkach z owocami i bitą śmietaną.
2. Mus czekoladowy z mascarpone i borówkami.
3. Domowa szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną.

Napoje

1. Kawa, herbata - bez ograniczeń.
2. Woda mineralna niegazowana - bez ograniczeń.
3. Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) - 0,5 l./os.

CENA: 197 zł brutto za osobę - powyżej 20 osób.

Czas trwania: do 5 godzin - każda dodatkowa godzina 200 zł



Villa Barbara

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE WARIANT „PRESTIGE”

Zupy (jedna do wyboru) - podawana w wazach

1. Rosół domowy z kaczki z makaronem i natką pietruszki.
2. Żurek po cystersku.
3. Toskański krem z pomidorów i pieczonej papryki ze świeżą bazylią.
4. Zupa cebulowa na białym winie z mozzarellą i gorzką czekoladą - krem.

Danie główne (trzy do wyboru) - podawane na półmiskach

1. Tradycyjny kotlet schabowy z kością.
2. Kotlet de vollaille z masłem pietruszkowym.
3. Karkówka pieczona BBQ - marynowana w miodzie z sosem sojowym.
4. Dorsz na blanszowanym szpinaku.
5. Roladki schabowe z serem i pieczarkami.

Dodatki (dwa do wyboru)

1. Kluski śląskie.
2. Puree ziemniaczane z tymiankiem.
3. Domowe frytki.
4. Kaszotto z grzybami.

Surówki (dwie do wyboru)

1. Surówka z białej kapusty.
2. Surówka z czerwonej kapusty.
3. Surówka z buraczków.
4. Surówka z kapusty kiszzonej.
5. Surówka z marchewki z jabłkiem.
6. Mizeria ze śmietaną i koperkiem.

Sosy (dwa do wyboru)

1. Sos BBQ.
2. Sos pieczeniowy jasny.
3. Sos z grzybów leśnych.
4. Sos biały z tymiankiem.

Deser (jeden do wyboru)

1. Lody w pucharkach z owocami i bitą śmietaną.
2. Mus czekoladowy z mascarpone i borówkami.
3. Domowa szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną.

Przekąski zimne

1. Tradycyjny śledzik w oleju.
2. Śledzik po kaszubsku.
3. Patera tradycyjnych wędlin i pasztetów.
4. Deska serów.
5. Szparagi w szynce z mussem chrzanowym.
6. Galantyny drobiowe i wieprzowe.
7. Sałatka grecka.
8. Sałatka Caprese.



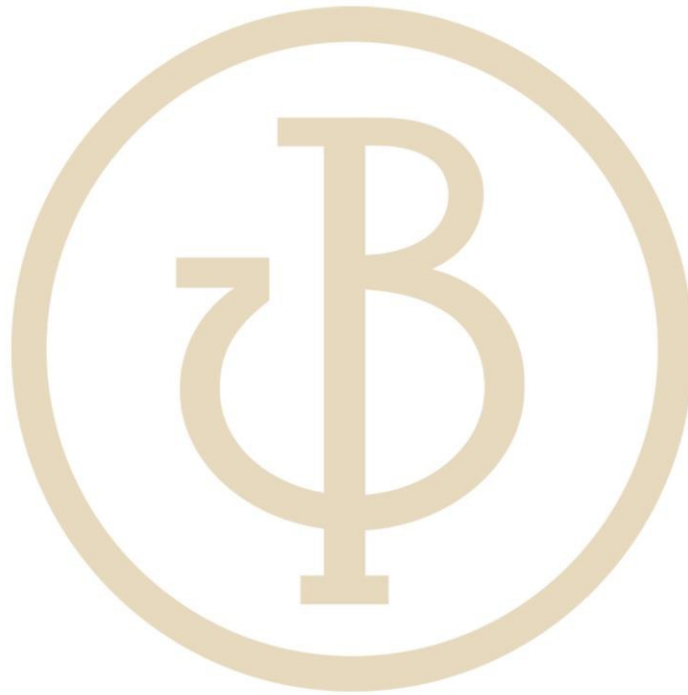
Villa Barbara

Napoje

1. Kawa, herbata - bez ograniczeń.
2. Woda mineralna niegazowana - bez ograniczeń.
3. Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) - 0,5 l./os.

CENA: 265 zł brutto za osobę – powyżej 20 osób.

Czas trwania: do 5 godzin – każda dodatkowa godzina 200 zł





Villa Barbara

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE WARIANT „VIP”

Zupy (jedna do wyboru) - podawana w wazach

1. Rosół domowy z kaczki z makaronem i natką pietruszki.
2. Żurek po cystersku.
3. Toskański krem z pomidorów i pieczonej papryki ze świeżą bazylią.
4. Zupa cebulowa na białym winie z mozzarellą i gorzką czekoladą - krem.

Danie główne (trzy do wyboru) - podawane na półmiskach

1. Tradycyjny kotlet schabowy z kością.
2. Kotlet de vollaille z masłem pietruszkowym.
3. Karkówka pieczona BBQ - marynowana w miodzie z sosem sojowym.
4. Dorsz na blanszowanym szpinaku.
5. Roladki schabowe z serem i pieczarkami.

Dodatki (dwa do wyboru)

1. Kluski śląskie.
2. Puree ziemniaczane z tymiankiem.
3. Domowe frytki.
4. Kaszotto z grzybami.

Surówki (dwie do wyboru)

1. Surówka z białej kapusty.
2. Surówka z czerwonej kapusty.
3. Surówka z buraczków.
4. Surówka z kapusty kiszzonej.
5. Surówka z marchewki z jabłkiem.
6. Mizeria ze śmietaną i koperkiem.

Sosy (dwa do wyboru)

1. Sos BBQ.
2. Sos pieczeniowy jasny.
3. Sos z grzybów leśnych.
4. Sos biały z tymiankiem.

Danie na ciepło - dodatkowo (dwa do wyboru)

1. Zupa gulaszowa - węgierska.
2. Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami.
3. Strogonow z kaparami.
4. Mix pieczonych pierogów własnego wyrobu.

Przekąski zimne

1. Befszyk tatarski z dodatkami.
2. Tradycyjny śledzik w oleju.
3. Łosoś wędzony na gorąco na cytrynie.
4. Śledzik po kaszubsku.
5. Patera tradycyjnych wędlin i pasztetów.
6. Deska serów.
7. Szparagi w szynce z mussem chrzanowym.
8. Galantyny drobiowe i wieprzowe.
9. Sałatka grecka.
10. Sałatka Caprese.
11. Sałatka Waldorfa z serem Camembert i orzechami.



Villa Barbara

Ciasta domowe

1. Sernik wiedeński.
2. Szarlotka.
3. Orzechowiec.

Deser (jeden do wyboru)

4. Lody w pucharkach z owocami i bitą śmietaną.
5. Mus czekoladowy z mascarpone i borówkami.
6. Domowa szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną.

Napoje

1. Kawa, herbata - bez ograniczeń.
2. Woda mineralna niegazowana - bez ograniczeń.
3. Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) - 0,5 l./os.

CENA: 323 zł brutto za osobę – powyżej 20 osób.

Czas trwania: do 12 godzin – każda dodatkowa godzina 200 zł

DODATKOWE POLECAMY:

Stół wiejski

Cena 67 zł brutto za osobę

1. Wędzone kiełbasy.
2. Tradycyjna szynka z kością.
3. Pieczony pasztet z żurawiną.
4. Boczek wędzony.
5. Salceson chłopski.
6. Smalec domowy ze skwarkami.
7. Ogórek kiszony.
8. Chleb wiejski.

Grill/Ognisko – również w formie poprawin

Cena 88 zł brutto za osobę

1. Szaszłyki warzywno-drobiowe.
2. Kiełbasa pieczona
3. Sałatka grecka
4. Sałatka Caprese – pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią.
5. Pieczywo.
6. Masło.
7. Musztarda/kechup/chrzan.

Prosię pieczone z hodowli BIO (ok. 20 kg)

Cena 102 zł/kg

Dzik pieczony w całości z grzybowym kaszotto

(ok. 20 kg) Cena 138 zł/kg

Dla Gości Weselnych **10%** rabatu na usługi hotelowe.