

# STUDNIÓWKA 2023

---

Propozycja menu w formie bufetu

**SERWOWANE W GODZINACH 20.00 – 3.00**

---

---

# SPOSÓB ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

- ✓ Wynajęcie przestrzeni restauracji na wyłączność
- ✓ Jedzenie podane w formie bufetowej
- ✓ Parkiet taneczny w Sali głównej
- ✓ Salonik VIP przeznaczony dla rodziców i grona pedagogicznego
- ✓ Ogrzewana oranżeria stanowi przestrzeń dla młodzieży



---

# MENU PIERWSZE

- ✔ Cena: indywidualna wycena
- ✔ Cena zawiera serwis
- ✔ Dania podane w formie bufetu
- ✔ Ostatnie uzupełnienie o godzinie 1.00



---

# PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Tatar z grzybów leśnych z domowym majonezem rozmarynowym, świeżym lubczykiem, carpaccio z pieczarek Portobello

Riellet z pieczonego selera z oliwą truflową

Tatar z solonej troci, krem z awokado, kompresowany ogórek z estragonem i bergamotką

Pasztet z cielęciny z pumpernikiem, pistacjami, konfiturą z czerwonej cebuli i porzeczek, marynowane grzyby

Wolno pieczony schab z sosem kaparowo-tuńczykowym z gruszkami marynowanymi w porto i chrzanową pianką

Pieczony bakłażan z pomidorami i esencja cynamonową i orzechami Pecan

Domowe kiszonki w stylu Kimchi

Mix sałat i ciętych ziół z dresingiem Jerez, esencją pomidorową, szalotką, prażonym czarnym sezamem

Sałata Cezar z kruszonym bekonem, parmezanem i grillowanym kurczakiem

Pieczyno, pikle i marynaty



---

# DANIA GŁÓWNE

Okoń morski, sos Veloute z musztardą Pommery

Pave z kurczaka, kremowy sos Tamarin z zielonym groszkiem

Pieczona wieprzowina z sosem z marynowanego zielonego pieprzu

Garganelli z kremowym sosem z suszonych pomidorów

Ziemniaki francuskie z pieczonymi pomidorami, tymiankiem

Kalafior z palonym masłem, parmezanem i pancetta

Marchewka z esencją jabłkowo-waniliową



---

# DESERY

Tiramisu z kawałkami karmelu i liofilizowaną maliną

Musy; czekoladowy, waniliowy, owocowy

Mini bezy z mascarpone i marakują

Sernik z białej czekolady

Brownie z musem malinowym

Filety z owoców





## MENU DRUGIE

- ✓ Cena: indywidualna wycena
- ✓ Cena zawiera serwis
- ✓ Dania podane w formie bufetu
- ✓ Ostatnie uzupełnienie o godzinie 1.00

# PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Tatar z grzybów leśnych z domowym majonezem rozmarynowym, świeżym lubczykiem, carpaccio z pieczarek Portobello

Pasztet z pieczonego selera z oliwą truflową

Łosoś marynowany, ogórki marynowane octem ryżowym, koperkiem i glonami Wakame

Rielette z wędzonego halibuta , kruszonka z pumpernika i ziół

Vitello Tonato -pieczona cielęcina z sosem z tuńczyka i kaparów

58°C Rostbef z olejem z grillowanych jałowców i pasta z czarnych oliwek

Oberżyna z pieczonymi pomidorami, limonką, kolendrą i miętą

Sałatka z czarnej soczewicy z zielonymi strączkami, kolendrą, trybulą i szczypiorkiem

Sałata Cezar z krewetkami i kurczakiem

Warzywa Escalivada ( 8 warzyw, 8 ziół )

Mix sałat i ciętych ziół z dresingiem Jerez

Pieczyno, pikle i marynaty





---

# DANIA GŁÓWNE

Pieczony łosoś, salsa z zielonych pomidorów, jalapeno, kolendry i pomelo

Konfitowane udo z kaczki, sos Demi glace z czerwonym pieprzem i wanilią

Wołowina po Burgundzku

Garganelli z pieczoną szynką parmeńską, Peccorino Romano, bazylią i czarnymi oliwkami

Pieczone warzywa z kuskusem, sosem pomidorowym, cynamonem, zestami z cytrusów i świeżymi ziołami

Ziemniaki francuskie, oliwa z wędzona solą, pudrem z kminku i ziarnistej kolendry

Warzywa w emulsji maślanej



# STACJA OBSŁUGIWANA PRZEZ KUCHARZA

W godzinach 21.00 – 22.30

- ✔ Płonący krąg parmezanu z linguine i koniakiem

W godzinach 22.30 – 24.00

- ✔ Tacos z wołowiną, guacamole, salsa pomidorowa
- ✔ Tacos z pastą z czerwonej fasoli i kminu rzymskiego, salsa jalapeno, mango





# DESERY

Tiramisu z kawałkami karmelu i liofilizowanymi owocami leśnymi

Wybór pralin (z gorzkiej czekolady, z białej czekolady, z pudrem malinowym)

Wybór tart owocowych

Brownie z czekoladą aromatyzowaną rozmarynem

Mini bezy z kremem mascarpone i marakują

Sernik z białą czekoladą

Kawowy torcik Opera

Filety z owoców

---

# INDYWIDUALNA WYCENA OBEJMUJE:

Wynajęcie ogrzewanej oranżerii

Wynajęcie Sali w CPF na ceremonię rozpoczęcia przyjęcia, toast i taniec Poloneza

Organizacja parkietu tanecznego DJ, oświetlenie i nagłośnienie

Oświetlenie efektowe oranżerii

OCHRONA 2 osoby OPCJONALNIE

Wynajęcie całej restauracji i oranżerii na wyłączność



---

# W PRZYPADKU PYTAŃ ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

Kontakt telefoniczny do Roberta: 502 042 588

Kontakt telefoniczny do Gosi: 601 327 243

Kontakt mailowy: [event@villafoksal.pl](mailto:event@villafoksal.pl)

