

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —



MENU CHRZEST A

[oferta całościowa: uroczysty obiad, tort, bufet dań zimnych, kolacja, napoje bez ograniczeń]

155 zł/osoba dorosła

OBIAD DWUDANIOWY

ZUPA

[jedna zupa do wyboru]:

- * rosół domowy z minipierozkami cielęcymi
- * rosół domowy z plastrem antrykotu
- * krem z grzybów leśnych z ciastem francuskim

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach

[3 rodzaje mięs, 3 rodzaje dodatków i 3 rodzaje surówek do wyboru / podawane z dobranymi sosami]:

- * klasyczny kotlet de volaille
- * klasyczny kotlet schabowy z chrupiącą panierką
 - * rolada wołowa nadziewana
 - * karczek pieczony
- * filet z kurczaka rolowany soute ze szpinakiem i serem feta
 - * polędwiczki wieprzowe
- * sakiewka ze schabu z pieczarkami i ziołami oraz żółtym serem emmentaler
 - * złocisty filet z dorsza

DODATKI

[3 rodzaje do wyboru]:

- * ziemniaki gotowane okraszone masłem i koprem
- * tradycyjne kluski śląskie okraszone masłem i zieloną cebulką
 - * ziemniaki pieczone w ziołach
 - * talarki ziemniaczane
- * puszyste puree ziemniaczane
 - * ryż gotowany

SURÓWKI / WARZYWA

[3 rodzaje do wyboru]:

- * kapusta zasmażona z boczkiem
 - * surówka z białej kapusty
- * surówka z marchewki z ananasem lub pomarańczą
 - * buraczki glazurowane w śmietanie
 - * kapusta modra z bakaliarni
 - * miks sałat z sosem winegret
- * warzywa parowane (kalafior, brokuł, marchewki mini)
- * warzywa z bułką tartą na klarowanym maśle (kalafior, brukselka, brokuły)
 - * mizeria polska

TORT Z MOTYWEM CHRZTU

- * napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, woda podawana w dzbankach z miętą i cytryną
- * soki owocowe: pomarańczowy i jabłkowy

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —



BUFET DAŃ ZIMNYCH (serwowany po podaniu tortu)

pieczywo (3 rodzaje) + masła naturalne i smakowe oraz wybrane 3 pozycje:

- * polskie sery regionalne, pasty i kremy serowe
 - * wędliny regionalne
 - * tymbaliki drobiowe
- * pasztet klasyczny z żurawiną
 - * śledź na trzy sposoby
- * roladki szpinakowe z łososiem wędzonym
- * mięsa pieczone podawane na zimno z różnymi sosami
 - * sałatka polska
- * sałatka z grillowanym kurczakiem
 - * przekąski owocowe
 - * ciasta

(3 pozycje do wyboru w cenie: każda następna to 10 zł/os.)

KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- * sakiewka z piersi kurczaka faszerowana szpinakiem, pomidorami suszonymi i fetą podana z ziemniakami z wody i wiosennymi warzywami
- * pieczeń z karkówki wieprzowej z zapiekanką ziemniaczaną i karmelizowanymi buraczkami
- * rolada z indyka nadziewana boczkiem, serem podwędzonym i porem duszonym z ziemniakami z wody i parowanymi warzywami
- * fileciki drobiowe na ziemniaczanych blinach z delikatnym sosem grzybowym i wiosenną surówką
- * szynka wieprzowa z pieca z pieczonymi ziemniakami i kiszoną kapustą po staropolsku

NAPOJE (bez ograniczeń)

kawa, herbata, soki owocowe 100%, woda mineralna z miętą i cytryną

MENU DLA DZIECI (3–6 lat)

80 zł/os.

Dzieci do lat 3: gratis

Dzieci 3–6: 50% (80 zł/dziecko)

WINO CZERWONE LUB BIAŁE PODAWANE W KARAFKACH:

0,25 l – 15 zł 0,5 l – 25 zł 1,0 l – 45 zł

lub

WINA WEDŁUG NASZEJ KARTY WIN

Istnieje możliwość rezygnacji z poszczególnych pozycji menu:

bufet dań zimnych	25 zł/osoba dorosła	15 zł/dziecko
kolacja	25 zł/osoba dorosła	15 zł/dziecko

Verdi Dom Restauracyjny, ul. Żywiecka 130, 34-312 Międzybrodzie Bialskie

Rezerwacje: + 48 515 293 021, verdi@verdi.pl, www.verdi.pl