

# VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

## MENU CHRZEST B

(oferta całościowa: uroczysty obiad, tort, bufet dań zimnych,  
kolacja dwudaniowa, napoje bez ograniczeń)

155 zł/osoba dorosła



**OBIAD** (1 pozycja z każdej propozycji do wyboru)

### STARTER

- \* tatar z młodych warzyw i koziego sera na miodowo-rzepakowym sosie winegret
- \* parfait z wątróbki drobiowej w galarecie podany na grzance
- \* płatki kaczki marynowanej w soli i ziołach podane na miksie sałat

### ZUPA

- \* dwukolorowy krem z pora z chrustem z szynki i pszenną grzanką
- \* consomme (esencjalny rosół) z domowym makaronem, natką, marchewką i plasterkiem antrykotu
- \* krem z nowalijek

### DANIE GŁÓWNE

- \* kotlet schabowy z kostką z ziemniakami z wody chateau i parowanymi warzywami
- \* policzki wołowe sous vide z pure ziemniaczanym i lasagne z pieczonych buraków
- \* rolada z piersi kurczaka sous vide podana z ziemniakami z wody, warzywami wiosennymi i aromatycznym sosem
- \* roladki wołowe, kluski śląskie, surówka z modrej kapusty / karmelizowane buraczki

### TORT

kilka rodzajów tortu do wyboru / motyw Chrztu

**KOLACJA** (1 pozycja z każdej propozycji do wyboru)

### PRZYSTAWKA

- \* terrine rybna w sosie jogurtowym
- \* pierś drobiowa sous vide na miksie sałat
- \* mini gotąbki z sosem pomidorowym / grzybowym
- \* vitello tonnato (plastry cienko krojonej cielęciny w sosie na bazie tuńczyka, kaparów i anchois)

### DANIE GŁÓWNE

- \* krem z białych warzyw z rurkami orzechowym i kremową śmietanką
- \* karmelizowane żeberka wieprzowe z wiosennymi warzywami
- \* tosoś sous vide z cukinią i szparagami gotowanymi z kwiatami rozmarynu

### DESER

- \* puszysty sernik z owocami leśnymi
- \* tarta rabarbarowa z sosem waniliowym
- \* creme brulee z aromatem lawendowym
- \* panna cotta z białą czekoladą

### BUFET dań zimnych (otwierany 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 tososiem 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./1 pozycja)

### NAPOJE (bez ograniczeń)

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

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

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

# VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —



## MENU DLA DZIECI (3–6 lat)

80 zł/os.

**Dzieci do lat 3: gratis**  
**Dzieci 3–6: 50% (80 zł/dziecko)**

### OBIAD

(1 pozycja z każdej propozycji do wyboru)

#### ZUPA

- \* domowa zupa krem na bazie świeżych zmiksowanych pomidorów z makaronem
- \* domowy rosół z kluseczkami

#### DANIE GŁÓWNE

- \* panierowane nuggetsy drobiowe z domowymi frytkami i surówką z marchewki
- \* mini Wiener Schnitzel z ziemniakami i wiórkami gotowanego buraka / delikatną mizerią

#### TORT

#### DANIE KOLACYJNE

- \* klopsiki cielęce w sosie z puree ziemniaczanym
- \* naleśniki z bitą śmietaną i owocami

#### DESER

kompozycja lodów (dzieci same wybierają smaki) z dodatkami w/g życzeń dzieci  
(bita śmietana, polewy smakowe, rurki waflowe)

#### 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.)  
jeden wybór (jak dla osób dorosłych)

#### NAPOJE (bez ograniczeń)

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

---

#### 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