

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

OFERTA POPRAWIN

Zapraszamy Państwa serdecznie do zorganizowania poprawin w Domu Restauracyjnym Verdi!

I A. POPRAWINY GRILLOWO-PIKNIKOWE: GRILL + SERWIS KAWOWY Z PRZEKĄSKAMI SŁODKIMI

Cena: 89 zł/os.

Czas trwania grilla – 4 h

W cenie: kolorowa zastawa piknikowa

3 rodzaje pieczywa, masło

Mięsiva i kielbasy: drób, schab, karkówka, kielbaski polskie, kaszanka, oscypek

Warzywa grillowane: papryka, cukinia, pieczarki, kukurydza w kolbach, ziemniaki

Bufet sałatkowy: sałatka ziemniaczana, mix sałat, sos winegret, tzatziki, sos musztardowy, oliwa, ocet balsamiczny, prażone pestki słonecznika, orzechy, migdały, pomidory suszone, feta, bundz lub inne sery do sałatek, ogórki, pomidory, ketchup, musztarda, dipy: majonezowy i czosnkowy, żurawina;

Ciasta i słodkości (2 pozycje do wyboru): mini muffinki / mini babeczki / sernik / ciasto kruche z owocami / szarlotka

Napoje (bez ograniczeń): kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana z miętą i limonką, soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy

Poprawiny grillowo-piknikowe organizujemy dla grup powyżej 30 osób na naszym tarasie nad samym Jeziorem Międzybrodzkim

lub:

I B. WYKWINTNY OBIAD SERWOWANY RESTAURACYJNIE W SALI RIGOLETTO:

(jedna pozycja do wyboru z każdej propozycji)

Cena: 89 zł/os.

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
 - * ravioli z policzkiem wołowym

ZUPA

- * dwukolorowy krem z pora z chrustem z szynki i pszenną grzanką
- * barszcz „rubinowy” na occie malinowym z syropem z czarnej porzeczki i kotłunami z białej fasoli
 - * zupa rakowa z kwaśną śmietaną
 - * krem z dyni i marchwi z dodatkiem imbiru skropiony oliwą chilli
 - * esencjonalny krem borowikowy

DANIE GŁÓWNE

- * kotleciki cielece panierowane migdałami w sosie z białych szparagów
- * policzki wołowe sous vide z puree ziemniaczanym i lasagne z pieczonych buraków
 - * kaczka po polsku faszerowana kwaśnymi jabłkami z modrą kapustą
- * zrazy z dzika faszerowane ogórkiem kiszonym oraz wędzoną stoniną na sosie z ginu Bombaj i miodu, kasza gryczana, buraczki z jeżynami, knedel ze śliwką
- * rolada z piersi kurczaka sous vide podana z ziemniakami z wody, warzywami wiosennymi i aromatycznym sosem
 - * comber z sarny śmietanką zroszony, marynowany w burgundzie, utożony na leśnych grzybach i podany z pieczonymi burakami

DESER:

- * beza Pawłowa z truskawkami
- * truskawki zapiekane w zabaglione
- * semifredo śmietankowo-malinowe z bezą

Napoje (bez ograniczeń): kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana z miętą i limonką, soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

II. BUFET DAŃ ZIMNYCH (POJAWIA SIĘ PO GRILLU LUB OBIEDZIE – W SALI RIGOLETTO – 3 h)

Cena: 39 zł/os./3 propozycje

BUFET DAŃ ZIMNYCH

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/pozycja/os.)

III. PIERWSZA KOLACJA – JEDNO DANIE CIEPŁE KOLACYJNE (1 h)

- * sandacz z ziemniakami i batatem, consomme pomidorowe 42 zł/os.
- * dorsz smażony z sosem koperkowym, puszyste ziemniaczki puree, surówka z kiszzonej kapusty 28 zł/os.
 - * pieczony łosoś z ryżem jaśminowym i parowanymi warzywami 36 zł/os.
- * hiszpański krem z pieczonej papryki i pomidorów z dodatkiem parmezanu 15 zł/os.

Przy wyborze punktu: I, II, III lody śmietankowe z polewą malinową lub czekoladową gratis

IV. DRUGA KOLACJA – JEDNO DANIE CIEPŁE KOLACYJNE (1 h)

- * zupa cebulowa z grzankami 10 zł/os.
- * bulion krewetkowy z krewetką, trawą cytrynową i kafiorem 18 zł/os.
 - * kremowa zupa czosnkowa 10 zł/os.
 - * ratatouille z indykiem 18 zł/os.

Dziecko do lat 3: gratis

Dzieci 3–10: 50%

ALKOHOLE:

- * **open bar:** pakiet piw regionalnych (serwowany podczas grilla lub obiadu do 4 h) **29 zł/os.***
- * **open bar:** wódka Żubrówka / Pan Tadeusz **lub** wina wytrawne serwowane w karafkach i pakiet piw regionalnych (serwowany podczas grilla lub obiadu do 4 h) **39 zł/os.***
- * **open bar:** wódka Finlandia / Baczewski, wina wytrawne serwowane w karafkach i pakiet piw regionalnych (serwowany podczas grilla lub obiadu do 4 h) **49 zł/os.***

* każda kolejna godzina dowolnej oferty **open bar:** plus 15% ceny danego **open baru**

lub

alkohol według naszej karty

Przy wyborze standardowego menu weselnego (Tradycja Polska lub Cztery Pory Roku) udzielamy 10% rabatu na okres poprawin i oferujemy darmowe miejsca noclegowe (60 miejsc) / przy poprawinach powyżej 50 osób dorosłych.