

# IMPREZA ZORGANIZOWANA

## PAKIET CLASSICO - 190 ZŁ/OS.

(DO 20 OSÓB)

### ZUPY:

- CONSOME

BULION DROBIOWO-WOŁOWY Z RĘCZNIE LEPIONYMI TORTELLINI Z MIĘSEM

- KREM Z POMIDORÓW

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z PESTO BAZYLIOWYM I PARMEZANEM

### DANIA GŁÓWNE:

- KURCZAK SOUS-VIDE

NADZIEWANY SEREM RICOTTA, OWINIĘTY SZYNKĄ PROSCIUTTO CRUDO, PODANY NA GNOCCHI Z SOSEM Z SUSZONYCH POMIDORÓW

- ŁUPACZ W CIEŚCIE

FILET Z ŁUPACZA PODANY NA ZIEMNIAKACH PIECZONYCH Z CZOSNKIEM I TYMIANKIEM, MIX SAŁAT

- POŁĘDWICZKA Z BORWIKAMI

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PODANA NA RISOTTO Z BIAŁĄ SALSICCIĄ, SOSEM BOROWIKOWYM ORAZ OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ

### DESERY MONOPORCJE:

- TIRAMISU
- PANNA COTTA
- MUS Z CZEKOLADY

**LOCANDA**  
CUCINA E VINO

### ANTIPASTI:

- DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN
- DESKA PIECZYWA ZE SMAKOWYMI MASŁAMI
- PARFAIT Z WĄTRÓBKI Z MUSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH
- SAŁATKA Z POMIDORAMI SUSZONYMI, MOZZARELLĄ I SZYNKĄ PROSCIUTTO CRUDO
- SAŁATKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA
- GRUSZKA ZAWINIĘTA W SZYNKĘ PROSCIUTTO CRUDO Z ORZESZKAMI PINI

### DODATKOWE:

- W KAŻDYM PAKIECIE DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZANA JEST OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 5% RACHUNKU
- OPEN BAR (NAPOJE BEZALKOLOWE) - 35 ZŁ/OS.
- FONTANNA Z CZEKOLADĄ - 399 ZŁ
- ANIMATOR DLA DZIECI - 450 ZŁ

# IMPREZA ZORGANIZOWANA

## PAKIET CLASSICO PREMIUM - 220 ZŁ/OS.

(wszystkie dania podawane na półmiskach)

### ZUPY (1 do wyboru):

- ROSÓŁ STAROPOLSKI
- KREM Z POMIDORÓW Z PESTO BAZYLIOWYM
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ
- ZUPA CEBULOWA Z BRUSCHETTĄ I MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE

### DANIA GŁÓWNE:

#### Mięsa (3 do wyboru):

- KARKÓWKA DŁUGO PIECZONA W SOSIE KURKOWYM
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE ŻURAWINOWYM
- SCHAB PO MEDIOLAŃSKU Z PIECZARKĄ
- ROLADKI Z KURCZAKA Z MUSEM GRZYBOWYM
- PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SZPINAKIEM I POMIDORI SECCHI W SOSIE SEROWYM

#### Dodatki skrobiowe (2 do wyboru):

- ZIEMNIANKI PIECZONE Z TYMIANKIEM I CZOSNKIEM
- GNOCCHI W MAŚLE
- FRYTKI
- MAŚLANE PUREE ZIEMNIACZANE

#### Dodatki witaminowe (2 do wyboru):

- FASOLKA SZPARAGOWA Z CZOSNKIEM
- MIX SAŁAT Z POMIDORKAMI, OGÓRKIEM, WINEGRETEM
- MIX SURÓWEK

### ANTIPASTI (3 DO WYBORU):

- DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN
- DESKA FINGERFOODÓW (WRAPY Z KURCZAKIEM I ŁOSOSIEM, BRUSCHETTY Z MOZZARELLĄ I PROSCIUTTO COTTO, ROLADKI Z CUKINII I KOZIEGO SERA)
- PARFAIT Z WĄTRÓBKI, Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI
- MOZZARELLA BURATTA Z WINOGRONAMI, ORZECHAMI, OLIWĄ Z OLIWEK PODANE NA RUKOLI
- SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA I PARMEZANEM
- SAŁATKA Z MINI MOZZARELLĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI I PROSCIUTTO CRUDO
- SAŁATKA Z PIERSIĄ Z KACZKI Z FILETOWANYMI POMARAŃCZAMI, W ASYŚCIE DRESSINGU MANGO
- SAŁATKA BROKUŁOWA Z SEREM TYPU FETA, SOSEM AIOLI I MIGDAŁAMI

### DESERY (monoporcje):

- MUS Z CZEKOLADY ZE SŁONYM KARMELEM I ORZECHAMI
- PANNA COTTA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I OWOCAMI SEZONOWYMI
- TIRAMISU

### DODATKOWE:

- W KAŻDYM PAKIECIE DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZANA JEST OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 5% RACHUNKU
- OPEN BAR (NAPOJE BEZALKOLOWE) - 35 ZŁ/OS.
- FONTANNA Z CZEKOLADĄ - 399 ZŁ
- ANIMATOR DLA DZIECI - 450 ZŁ

**LOCANDA**  
CUCINA E VINO

# IMPREZA ZORGANIZOWANA

## PAKIET PREMIO - 260 ZŁ/OS.

(wszystkie dania podawane na półmiskach)

### ZUPY (1 do wyboru):

- ROSÓŁ STAROPOLSKI
- WŁOSKA ZUPA GULASZOWA NA CZERWONYM WINIE
- KREM POMIDOROWY Z PESTO BAZYLIOWYM
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ
- ZUPA CEBULOWA Z BRUSCHETTĄ ZAPIECZONĄ Z SEREM MOZZARELLA
- ZIELONE MINISTRONE (SZPINAK, SELER NACIOWY, GROSZEK, POR)

### DANIA GŁÓWNE:

#### Mięsa (3 do wyboru):

- KARKÓWKA DŁUGO PIECZONA
- NOGI Z KACZKI CONFIT Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM
- POLIK WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM Z CZERWONYM WINEM
- ŁOSOŚ ZAPIEKANY W PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW
- SCHAB MARYNOWANY W PANIERCE PARMEZANOWEJ
- ROLADKI Z KURCZAKA Z MUSEM GRZYBOWYM
- PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SZPINAKIEM I POMIDORI SECCHI W SOSIE SEROWYM

### DODATKI:

#### Dodatki skrobiowe (3 do wyboru):

- PIECZONE ZIEMNIAKI Z CZOSNKIEM I TYMIANKIEM
- GNOCCHI W MAŚLE I ZIOŁACH
- FRYTKI
- MAŚLANE PUREE Z ZIEMNIAKA
- ZIEMNIAKI CONFIT W KOPERKU

#### Dodatki witaminowe (3 do wyboru):

- FASOLKA SZPARAGOWA Z CZOSNKIEM
- MIX SAŁAT W GLAZURZE BALSAMICZNEJ
- PIECZONE WARZYWA W PARMEZANIE
- KAPUSTA ZASMAŻANA Z PIECZARKAMI
- MIX SURÓWEK (COLESŁAW, BURACZKI, MARCHEWKA)
- WARZYWA ZAPIEKANE W BESZAMELU (KALAFIOR, BROKUŁY)

**LOCANDA**  
CUCINA E VINO

# IMPREZA ZORGANIZOWANA

## PAKIET PREMIO - 260 ZŁ/OS.

(wszystkie dania podawane na półmiskach)

### ANTIPASTI (5 do wyboru):

- DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN (MORTADELA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO COTTO, SALAMI PICANTE, PROSCIUTTO CRUDO, GORGONZOLA PICCANTE, TALLEGIO, SCAMORZA, PECORINO)
- DESKA FINGERFOODÓW (WRAPY Z KURCZAKIEM I ŁOSOSIEM, BRUSCHETTY Z MOZZARELLĄ I PROSCIUTTO COTTO, ROLADKI Z CUKINII I KOZIEGO SERA)
- PARFAIT Z WĄTRÓBKĄ, Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI
- MOZZARELLA BURATTA Z WINOGRONAMI, ORZECHAMI, OLIWĄ Z OLIVEK PODANE NA RUKOLI
- SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA I PARMEZANEM
- SAŁATKA Z MINI MOZZARELLĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI I PROSCIUTTO CRUDO
- SAŁATKA Z PIERSIĄ Z KACZKI Z FILETOWANYMI POMARAŃCZAMI, W ASYŃCIE DRESSINGU MANGO
- SAŁATKA BROKUŁOWA Z SEREM TYPU FETA, SOSEM AIOLI I MIGDAŁAMI
- ŚLEDZIE MARYNOWANE W KOPERKU, CEBULI I CYTRYNIE
- CARPACCIO Z ŁOSOSIA ATLANTYCKIEGO PODAWANE NA CYTRYNOWYM WINEGRECIE Z KAPARAMI I OLIVKAMI
- ARANCINI Z MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE NA PIECZONYCH POMIDORACH
- VITTELLO TONNATO - WOLNO GOTOWANA CIEŁĘCINA W KREMOWYM SOSIE TUŃCZYKOWYM

### DESERY (3 monoporcje do wyboru):

(DLA GRUP DO 20 OSÓB MOŻEMY SERWOWAĆ TALERZOWO 1 RODZAJ DESERU)

- MUS Z CZEKOLADY ZE SŁONYM KARMELEM I ORZECHAMI
- PANNA COTTA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I OWOCAMI SEZONOWYMI
- SZARLOTKA Z CYNAMONEM I MAŚLANĄ KRUSZONKĄ
- SERNIK Z MASCARPONE I PISTACJAMI
- TIRAMISU

### DODATKOWE:

- W KAŻDYM PAKIECIE DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZANA JEST OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 5% RACHUNKU
- OPEN BAR (NAPOJE BEZALKOLOWE) - 35 ZŁ/OS.
- FONTANNA Z CZEKOLADĄ - 399 ZŁ
- ANIMATOR DLA DZIECI - 450 ZŁ

**LOCANDA**  
CUCINA E VINO