



willa decjusza
RESTAURACJA

MENU WESELNE SREBRNE

Kieliszek wina musującego na powitanie

Zupy

Bulion królewski z makaronem
Krem z dyni z chipsem z wędzonego boczku
Krem z pieczonego buraka z prażonym słonecznikiem

Dania główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie ziołowym z bezą ziemniaczaną i surówką
Zestaw mięs pieczonych /schab, indyk/ w sosie kurkowym, kluski śląskie,
marchewka Parisienne
Pieczony łosoś z oliwą bazyliową na risotto z bukietem warzyw

Desery

Pana Cotta z musem porzeczkowym
Owoce zapiekane pod kruszonką z lodami waniliowymi
Lody z owocami i bitą śmietaną

Obiad dla dzieci do lat 10

Rosółek z makaronem
Zupka pomidorowa z kluseczkami

Filecik z kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki
Grillowany filecik z indyka, ziemniaczki, warzywa gotowane

Lody z owocami i bitą śmietaną



willa decjusza
RESTAURACJA

Bufet zimny

deski serów z winogronami i orzechami
mięsa pieczone i wędliny staropolskie
pasztety pieczone z suszoną śliwką i żurawiną
galaretki drobiowe
śledzie tradycyjne /w śmietanie i w oleju/
roladka z wędzonego łososia
tortilla z pieczonym indykiem, serkiem i rukolą
sałatka gyros z kurczakiem
tradycyjna sałatka jarzynowa
wybór świeżego pieczywa

Bufet słodki

babeczki z kremem i owocami
serniczek koktajlowy
mus czekoladowy

I Danie ciepłe

Filet z kurczaka z kostką supreme, kluski śląskie, fasolka szparagowa
Plastry schabu w sosie z kolorowego pieprzu, ziemniaczki w mundurkach,
karmelizowane buraczki
Czarny makaron ze szpinakiem i pomidorkami
Dla dzieci - Naleśniki z serem i bitą śmietaną lub Pierożki

II Danie ciepłe

Żurek po krakowsku z białą kiełbaską
Schab po cygańsku z bułeczką
Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniaczkim

Napoje - bez limitu

kawa, herbata
woda niegazowana
sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Cena 360,00 zł/osoba dorosła
Cena 150,00 zł/dziecko do lat 10



willa decjusza
RESTAURACJA

MENU WESELNE ZŁOTE

Kieliszek wina musującego na powitanie

Przystawki

Siekany łosoś /wędzony i surowy/ podany na grzance, z prawdziwkami i kaparami, bułeczki

Kozi ser grillowany z miodem podany na roszponce z suszonymi pomidorami, bułeczki

Roladka drobiowa z serem pleśniowym i szpinakiem, bułeczki

Zupy

Bulion królewski z makaronem

Krem szpinakowy z gruszką Williama

Krem z borowików z prażonymi kurkami

Dania główne

Pierś z kaczki z gratin ziemniaczanym i sałatką z marynowanych karczochów, malin i miodu

Wołowina w sosie rozmarynowym, pieczone ziemniaki, papardelle z cukinii i marchewki

Polędwica z dorsza na ragout warzywnym z czarną soczewicą

Desery

Krem brulle z leśną borówką i lodami kawowymi

Tiramisu w aromacie rumu

Krem mascarpone z bezą i owocami sezonowymi

Obiad dla dzieci do lat 10

Rosołek z makaronem

Zupka pomidorowa z kluseczkami

Filecik z kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki

Grillowany filecik z indyka, ziemniaczki, warzywa gotowane

Lody z owocami i bitą śmietaną



willa decjusza
RESTAURACJA

Bufet zimny

deski serów z winogronami i orzechami
mięsa pieczone i wędliny staropolskie
pasztety pieczone z suszoną śliwką i żurawiną
galaretki drobiowe
śledzie tradycyjne /w śmietanie i w oleju/
roladka z wędzonego łososia
tortilla z pieczonym indykiem, serkiem i rukolą
sałatka gyros z kurczakiem
tradycyjna sałatka jarzynowa
wybór świeżego pieczywa

Bufet słodki

babeczki z kremem i owocami
serniczek koktajlowy
mus czekoladowy

I Danie ciepłe

Policzki wieprzowe z tagliatelle warzywnym i musem z selera
Kacze udko z gratin ziemniaczanym i ogórkiem kiszonym
Czarny makaron ze szpinakiem i pomidorkami
Dla dzieci - Naleśniki z serem i bitą śmietaną lub Pierożki

II Danie ciepłe

Żurek po krakowsku z białą kiełbaską
Schab po cygańsku z bułeczką
Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniaczkiem

Napoje - bez limitu

kawa, herbata
woda niegazowana
sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Cena 410,00 zł/osoba dorosła
Cena 150,00 zł/dziecko do lat 10



willa decjusza
RESTAURACJA

OFERTA DODATKOWA

BUFET STAROPOLSKI

200 gram/os

Pęta kiełbasy wiejskiej

Kabanos na ostro

Szynka wędzona

Boczek wędzony, Plastry czarnego salcesonu

Smalec po królewsku na trzy sposoby

Ogórki kiszone

Pajdy chleba

Kociółek z żurem gotowanym na zakwasie - 150 ml/os

Mix pierogów z karmelizowaną cebulką - 5 szt/os

Cena 4 000,00 zł /na ok. 50 osób/

Szynka Podkomorzeego z kością z kapustą zasmażaną
i pieczonymi ziemniaczkami

Cena 2 500,00 zł /na ok. 50 osób/

Grill dwugodzinny w sezonie letnim

Karczek pieczony w ziołach

Szaszłyki drobiowe

Kiełbaski grilowe

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Oscypki podhalańskie

Salatka wiosenna

Pomidorki z bazylią

Sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Pieczyno mieszane

Cena 70,00 zł/osoba /nie mniej niż 3 000,00 zł/



willa decjusza
RESTAURACJA

Tort - od 18,00 zł/osoba
do wyboru smak i kształt, wielkość jest uzależniona od ilości gości

Ciasta - 20,00 zł/osoba
15 dag/osoba

Mini deserki - 7,00 zł/szt
pana cotta, krem brulle, mango - minimum zamówienia 15 szt jednego rodzaju

Owoce filetowane - 95,00 zł półmisek /ok. 2 kg/
ananas, arbuz, kiwi, owoce sezonowe

Paczki z ciastem dla gości - 40,00 zł/0,7 kg

serwis do tortu dostarczonego - 8,00 zł/osoba
serwis do ciast dostarczonych - 10,00 zł/osoba

NAPOJE I ALKOHOLE:

napoje gazowane do 6 h - 20,00 zł/osoba
napoje gazowane do 12 h - 30,00 zł/osoba

kieliszek wina musującego - 18,00 zł
butelka wina od 90,00 zł
butelka wódki od 110,00 zł

open bar do 6 h - 90,00 zł/osoba pełnoletnia
open bar do 12 h 150,00 zł/osoba pełnoletnia
wódka ogiński lub wyborowa, wino białe chardonney,
wino czerwone pinot noir, piwo butelkowe: żywiec, tyskie

korkowe - 25,00 zł/butelka