



Spotkania świąteczne w restauracji Bistecca Bistro

W związku ze zbliżającymi się Świętami Bożego Narodzenia proponujemy Państwu specjalną ofertę na spotkania świąteczne. Mamy nadzieję, że umilą one Państwu ten niezwykle czas spędzony w gronie rodziny, przyjaciół i współpracowników.

Dania Wigilijne

Nasz Szef Kuchni przygotował dla Państwa specjalne menu świąteczne, które proponujemy w trzech wariantach cenowych:

- **Propozycja pierwsza** (127 zł brutto/os.) – 5 przekąsek zimnych, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (2 do wyboru), napoje zimne i gorące
- **Propozycja druga** (142 zł brutto/os.) – 6 przekąsek zimnych, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (3 do wyboru), napoje zimne i gorące
- **Propozycja trzecia** (157 zł brutto/os.) – 7 przekąsek zimnych, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (4 do wyboru), napoje zimne i gorące

Na etapie zamówienia wybieracie Państwo przekąski, dwie zupy, dwa dania główne i desery. W trakcie spotkania przystawki i desery przygotowane są na stole. W przypadku dań głównych i zup, Goście dokonują wyboru, z wcześniej ustalonych pozycji, w trakcie przyjęcia. W cenie każdego menu znajduje się również 1 litr kompotu z suszu na każde 5 osób oraz napoje zimne i gorące.

Propozycje dań wigilijnych do wyboru

PRZEKĄSKI:

Domowy pasztet z kurczaka z pistacjami
Pasztet z kaczki z żurawiną i chrzanem
Pieczony schab wieprzowy z marynatami
Pieczona karkówka wieprzowa z piklami
Rostbef z sosem tatarskim
Sałatka jarzynowa
Wigilijny karp w galarecie z chrzanem
Karp po żydowsku
Śledzie w oleju

Śledzie w śmietanie
Śledzie w zalewie korzennej
Śledzie w sosie musztardowym
Mini tarta z musem z wątróbki , śliwkami w winie i żurawiną
Mini tarta z siekanym łososiem , chrzanem i koperkiem
Roladka z łososia z serem feta i sosem miodowo–koperkowym
Ryba po grecku
Kapusta z grzybami
Tatar z łososia
Sałatka śledziowa z jabłkiem
Domowe pierogi z kapustą i grzybami
Domowe pierogi z mięsem i okrasą

ZUPY:

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami
Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami
Rosół z makaronem
Barszcz czerwony z krokietem grzybowym
Zupa grzybowa na żurze
Zupa rybna

DANIA GŁÓWNE:

Pieczeń ze schabu faszerowana śliwkami z sosem z podgrzybków
Filet z suma w sosie kaparowo-buraczanym
Karp królewski lub z filet pstrąga w migdałach w sosie miodowo-piernikowym
Połędwiczki wieprzowe ze śliwką i bekonem z sosem wiśniowym z estragonem
Medaliony wieprzowe w sosie grzybowym
Połędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
Wołowina po burgundzku z suszonymi śliwkami
Łosoś w cieście francuskim z warzywami julienne i sosem kaparowym
Karp pieczony w miodzie
Świąteczna szynka z miodową glazurą
Udo z kaczki z sosem żurawinowym

DESERY:

Makowiec z bakaliami i sosem migdałowym
Sernik
Szarlotka
Piernik z konfiturą śliwkową i czekoladą
Rolada biszkoptowa z masą makową i likierem pomarańczowym

* Przy grupach od 7 osób obowiązuje serwis kelnerski w wysokości 10%.

Restauracja Bistecca Bistro, ul. Branickiego 11, 02-972 Warszawa - Wilanów
Tel. 22 258 12 43, email: biuro@bistecca.pl, www: www.bistecca.pl

Napoje zawarte w cenie menu - pakiet bezalkoholowy (na całą imprezę, bez limitu)

- Woda gazowana/niegazowana – bez limitu
- Kawa (czarna, biała, cappuccino, espresso, latte) – bez limitu (kawy z ekspresu)
- Herbata (czarna lub zielona) – bez limitu
- Kompot z suszu – 1l/5 os.

Open Bar – szczegóły pakietów

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy ofertę Open Bar w trzech wariantach. Pakiety zawierają określone napoje bezalkoholowe oraz alkoholowe i założone są na 4 godziny trwania przyjęcia.

- Pakiet 1 – do 4h trwania przyjęcia - 49 zł brutto/os.
- Pakiet 2 – do 4h trwania przyjęcia - 99 zł brutto/os.
- Pakiet 3 – do 4h trwania przyjęcia - 129 zł brutto/os.

Jeżeli nie jesteście Państwo zainteresowani opcją Open Bar proponujemy wybór napojów w trakcie spotkania a la carte.

Pakiet 1 (do 4h - 49 zł brutto/os.):

Alkohole:

- Piwo z beczki – Żywiec
- Wino białe i czerwone

Napoje bezalkoholowe:

- Napoje gazowane: coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, tonic
- Soki – pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy

Pakiet 2 (do 4h - 99 zł brutto/os.):

Alkohole:

- Piwo z beczki – Żywiec
- Wino białe i czerwone
- Wódka Żołądkowa Gorzka de Lux
- Whiskey Ballantine's

Napoje bezalkoholowe:

- Napoje gazowane: coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, tonic
- Soki – pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy

Pakiet 3 (do 4h - 129 zł brutto/os.):

Alkohole:

- Piwo z beczki – Żywiec
- Wino białe i czerwone
- Wódka Żołądkowa Gorzka de Lux

- Wódka Żubrówka
- Wódka Wyborowa
- Whiskey Ballantine's
- Gin Segrans
- Rum Bacardi

Napoje bezalkoholowe:

- Napoje gazowane: coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, tonic
- Soki – pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy

Dodatkowo płatne:

- Nie zawarte w ofertach napoje i alkohole
- Dzbanek soku owocowego 1l – 20 zł
- Kompot z suszu 1l – 20 zł

* Przy grupach od 7 osób obowiązuje serwis kelnerski w wysokości 10%.

**Wesołych i spokojnych Świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego Roku życzy Restauracja
BISTECCA BISTRO!**