



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** (99 zł brutto/os.) – 3 przekąski zimne, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (2 do wyboru)
- **Propozycja druga** (114 zł brutto/os.) – 4 przekąski zimne, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (2 do wyboru)
- **Propozycja trzecia** (129 zł brutto/os.) – 5 przekąsek zimnych, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (2 do wyboru)

Na etapie zamówienia wybieracie Państwo przekąski, dwie zupy, dwa dania główne i dwa 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 opłatek oraz 1 litr kompotu z suszu na każde 5 osób.

Propozycje dań wigilijnych do wyboru

PRZEKĄSKI:

Pieczony pasztet z dzika z marynatami
Domowy pasztet z kurczaka z pistacjami
Pasztet z kaczki z żurawiną i chrzanem
Mięsa pieczone własnej produkcji - do wyboru: schab wieprzowy lub karkówka
Rostbef z sosem tatarskim
Sałatka jarzynowa
Wigilijny karp w galarecie z chrzanem
Karp po żydowsku
Tatar z pstrąga

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

Śledzie - do wyboru: w oleju, w śmietanie, w zalewie korzennej, 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

ZUPY:

Wigilijna zupa grzybowa z domowymi łazankami
Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami
Rosół z kołdunami
Barszcz czerwony z krokietem grzybowym
Krem chrzanowy z wędzoną makrelą

DANIA GŁÓWNE:

Domowe pierogi z kapustą i grzybami
Domowe pierogi z mięsem
Pieczeń ze schabu faszerowana śliwkami z sosem z podgrzybków
Filet z suma w sosie kaparowo-buraczanym
Karp królewski w migdałach w sosie miodowo-piernikowym
Połudwiczki wieprzowe ze śliwką i bekonem z sosem wiśniowym z estragonem
Medaliony wieprzowe w sosie grzybowym ze szpeclami szpinakowymi i żurawiną
Połudwiczki wieprzowe z sosem grzybowym i kopytkami
Wołowina po burgundzku z suszonymi śliwkami
Łosoś w cieście francuskim z warzywami julienne i sosem kaparowym

DESERY:

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

Dodatkowo proponujemy Państwu ryby w całości (sandacz, łosoś, szczupak) w cenie 450 zł brutto/szt. (ok. 2kg)

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

Napoje:

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy ofertę Open Bar w czterech wariantach. Pakiety zawierają określone napoje bezalkoholowe oraz alkoholowe i założone są na 4 godziny trwania przyjęcia (nie dotyczy pakietu bezalkoholowego).

- Pakiet bezalkoholowy - na całą imprezę, bez limitu - 28 zł brutto/os.
- Pakiet 1 – do 4h trwania przyjęcia - 75 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.

Open Bar – szczegóły pakietów

Pakiet bezalkoholowy (na całą imprezę, bez limitu - 28 zł brutto/os.)

- Woda gazowana/niegazowana – bez limitu
- Kawa (czarna, biała, cappuccino, espresso, latte) – bez limitu (kawy z ekspresu)
- Herbata (czarna lub zielona) – bez limitu
- Soki (do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) – dzbanek 1 litr, na każde 5 osób

Pakiet 1 (do 4h - 75 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
- Woda gazowana/niegazowana

Pakiet 2 (do 4h - 99 zł brutto/os.):

Alkohole:

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

Napoje bezalkoholowe:

- Napoje gazowane: coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, tonic
- Soki – pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
- Woda gazowana/niegazowana

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
- Woda gazowana/niegazowana

Dodatkowo płatne:

- Nie zawarte w ofertach napoje i alkohole
- Dzbaneq soku owocowego 1l – 20 zł
- Woda gazowana/niegazowana 1l - 20 zł
- Kompot z suszu 1l – 20 zł

* Przy grupach od 8 osób obowiązuje serwis kelnerski w wysokości 10%.

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