



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** (137 zł brutto/os.) – 5 przekąsek zimnych, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (3 do wyboru), napoje zimne i gorące
- **Propozycja druga** (152 zł brutto/os.) – 6 przekąsek zimnych, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (4 do wyboru), napoje zimne i gorące
- **Propozycja trzecia** (167 zł brutto/os.) – 7 przekąsek zimnych, zupa (2 do wyboru), danie główne (2 do wyboru), deser (5 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:

Pasztet z kurczaka z pistacjami
Pasztet z kaczki z marynowaną słoniną i wędzoną śliwką
Schab pieczony w jabłkach i chrzanie
Pieczony kark wieprzowy w suszonych grzybach i palonym czosnku
Rostbef szpikowany słoniną z sosem borówkowo-chrzanowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wigilijny karp w galarecie z chrzanem
Karp po żydowsku z bakaliami
Śledzie marynowane z szalotką i jogurtem

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

Śledzie marynowane z piernikiem i cebulką
Śledzie marynowane z musztardą i jabłkiem
Sałatka śledziowa z kwaśnym jabłkiem, jogurtem i cebulą czerwoną
Mini strudel z łososiem, szpinakiem i kaparami
Tatar ze śledzia z imbirem i tostem gryczanym
Roladka z łososia z serem feta i sosem miodowo-koperkowym
Ryba po grecku
Łosoś marynowany z twarogiem koperkowym
Kapusta z grzybami
Domowe pierogi z kapustą i grzybami
Domowe pierogi z gęsiną i cebulką

ZUPY:

Wigilijna zupa z suszonych grzybów z łazankami
Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami
Rosół z makaronem
Zupa grzybowa na żurze
Zupa rybna

DANIA GŁÓWNE:

Rolada z schabu faszerowana śliwkami, boczkiem i szpinakiem
Udo z kaczki confitowane z sosem śliwkowym
Strudel z łososia z kapustą, miodem i musztardą w sosie kaparowym
Karp smażony w maku i migdałach z sosem piernikowym
Sandacz w sosie polskim z jajek, wina i kopru
Połudwiczki wieprzowe ze śliwką i bekonem z sosem wiśniowym z estragonem
Połudwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
Wołowina po burgundzku z suszonymi śliwkami
Indyk faszerowany morelą i goździkami w sosie pomarańczowym
Szynka glazurowana miodem gryczanym w sosie własnym
Pstrąg pieczony w maśle migdałowym i boczniakach

DESERY:

Makowiec z bakaliami i sosem migdałowym
Kutia świąteczna
Sernik wiedeński
Szarlotka z kruszonką
Piernik migdałowy z konfiturą śliwkową

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

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 Wyborowa
- 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 Wyborowa

- Wódka Żołądkowa Gorzka Tradycyjna
- Wódka Amundsen
- Whiskey Ballantine's
- J.A. Baczewski Dry Gin
- Bacardi Rum

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!**