

Villa RoMa

Sala Weselna & Restauracja

Tel 504-145-445

MENU WESELNE 2017/2018

POWITANIE chlebem i solą oraz kieliszkiem szampana

DANIE CIEPŁE PIERWSZE ZUPA DO WYBORU -1 RODZAJ

- ROSÓŁ Z MAKARONEM
- ROSÓŁ GRZYBOWY Z ŁAZANKAMI
- KREM Z PIECZAREK Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
- KREM Z BROKUŁÓW Z GRZANKAMI
- KREM Z BROKUŁÓW Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I ŁOSOSIEM WĘDZONYM
- KREM Z POMIDORÓW PELATI
- ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI

DANIE CIEPŁE DRUGIE DO WYBORU -3 RODZAJE

SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- UDKO KURCZAKA PIECZONE W ZIOŁACH
- UDKO FASZEROWANE WARZYWAMI
- UDKO FASZEROWANE PIECZARKĄ I MOZARELLĄ
- KURCZAK PO NEAPOLITANSKU
- A'LA DE VOLAYLLE Z PIECZARKAMI I SEREM
- DE VOLAYLLE
- FILET KURCZAKA FASZEROWANY SZPINAKIEM NA SOSIE BORÓWKOWYM
- FILET KURCZAKA FASZEROWANY WARZYWAMI NA SOSIE ŚMIETANOWYM
- SAKIEWKI SCHABOWE Z WARZYWAMI NA SOSIE SZAMPAŃSKIM
- KOTLET SZWAJCARSKI
- CORDON BLEU
- PIECZONY KARCZEK W SOSIE PIECZENIOWYM
- PIECZONY KARCZEK W SOSIE GRZYBOWYM
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE GRZYBOWYM
- KOTLET DROBIOWY PANIEROWANY
- SCHAB PANIEROWANY
- ZRAZ STAROPOLSKI W SOSIE

DODATKI DO WYBORU -2 RODZAJE

- ZIEMNIAKI GOTOWANE,
- ZIEMNIAKI ZAPIEKANE
- KOPYTKA OPIEKANE
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- RYŻ
- FRYTKI

SURÓWKI, WARZYWA DO WYBORU -2 RODZAJE

- BUKIET SURÓWEK
- WARZYWA GOTOWANE
- KAPUSTA ZASMAŻANA
- SAŁATKA WŁOSKA Z BURACZKA
- BURACZKI ZASMAŻANE
- GLAZUROWANE PŁATKI BURACZANE
- MŁODA MARCHEWKA GLAZUROWANA W MIODZIE
- KAPUSTA MODRA W CZERWONYM WINIE

DANIE CIEPŁE TRZECIE DO WYBORU - 1 RODZAJ

- BOEUF STROGONOW
- STROGONOW FRANCUSKI NA BIAŁO Z MARYNOWANĄ SZALOTKĄ
- ZUPA GULASZ Z WOŁOWINY
- JULIEN Z KURCZAKA W JASNYM SOSIE GRZYBOWYM
- SZYNKA W TRIO PAPRYKOWYM
- FLAKI
- BARSZCZYK CZERWONY Z PASZTECIKIEM
- BARSZCZYK CZERWONY Z KROKIETEM
- BARSZCZYK CZERWONY Z USZKAMI

DANIE CIEPŁE CZWARTE DO WBORU - 1 RODZAJ SERWOWANE DO STOŁU LUB JAKO ATRAKSCJA KULINARNA

DANIA SERWOWANE NA PÓLMISKACH DO STOŁU

- FILET DROBIOWY W TEMPURZE , ZIEMNIAKI PIECZONE, BURACZKI ZASMAŻANE
- SATAY Z KURCZAKA, KOPYKA OPIEKANE, SURÓWKA Z BURACZKA
- SZYNKA LUB KARCZEK W SOSIE WŁASNYM , KLUSKI ŚLĄSKIE , KAPUSTA ZASMAZANA
- ROLADA SCHABOWA Z KOLOROWĄ PAPRYKĄ PODANA Z MAŚLANYM PUREE ZIEMNIACZANYM I SURÓWKĄ Z PORA I SELERA KONSERWOWEGO
- PAŁKI KURCZAKA MARYNOWANE W POMIDORACH I COCA COLI, ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH SAŁATA LODOWA Z SOSEM WINEGRET

LUB ATRAKCJE KULINARNE SERWOWANE NA SALI :

- PŁONĄCE FASZEROWANE INDYKI Z SOSEM I ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI W ZIOŁACH I ORAZ GLAZUROWANYMI PŁATKAMI BURACZNYMI
- PŁONĄCA SZYNKA WIEPRZOWA MARYNOWANA W DĘBOWEJ BECZCE Z SOSEM, KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA ZASMAZANA
- PŁONĄCE GOŁONKI PIECZONE W PIWIE, ZIEMNIAKI PIECZONE, KAPUSTA ZASMAZANA
- PŁONĄCE SZASZŁYKI DROBIOWE , ZIEMNIAKI PIECZONE SURÓWKA COLESŁAW
- ŁOSOŚ PIECZONY FASZEROWANY Z SOSEM CYTRYNOWYM, SZPINAK, ZIEMNIAKI PEPCZONE W ZIOŁACH PROWANSALSKICH

DANIE CIEPŁE PIĄTE DO WBORU - 1 RODZAJ

- ŻUR Z KIEŁBASĄ (W OPCJI STOŁU WIEJSKIEGO CAŁĄ NOC NA STOLE)
- FLAKI
- KWAŚNICA
- BARSZCZYK CZERWONY Z PASZTECIKIEM
- BARSZCZYK CZERWONY Z KROKIETEM
- BARSZCZYK CZRWONY Z USZKAMI

ZAKĄSKI ZIMNE DO WYBORU – 12 RODZAI

- KURCZAK FASZEROWANY
- BABECZKI KOKTAJLOWE Z PASTĄ Z ŁOSOSIA
- BABECZKI KOKTAJLOWE Z PASTĄ Z TUNCZYKA
- PTYŚ WYTRAWNY Z KOLOROWĄ PASTĄ SEROWĄ
- ROLADKI Z ŁOSOSIA W CIEŚCIE SZPINAKOWO BISZKOPTOWYM
- GALARETKA Z KURCZAKA - TYMBALIKI
- ROLADA BOCZKOWA
- KARCZEK PICZONY Z ŻURAWINĄ
- SCHAB ZE ŚLIWKĄ
- SCHAB PIECZONY
- SCHAB W GALARECIE
- OZORKI WIEPRZOWE W GALARECIE
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W GALARECIE
- SZPARAGI W SZYNCE POD GALARETKĄ
- JAJA GARNIROWANE WEGETARIAŃSKIE
- JAJA GARNIROWANE SZYNKĄ
- POMIDORKI FASZEROWANE
- SCHABOWE KIESZONKI Z CHRZANOWYM NADZIENIEM
- ROLADA Z KURCZAKA Z MIGDAŁAMI I ZIEŁONYM PIEPRZEM
- ROLADA DROBIOWA Z MARYNOWANYMI SUSZONYMI POMIDORAMI
- ROLADA DROBIOWO WIEPRZOWA Z PAPRYKĄ I SEREM
- ROLADA SCHABOWA Z ZIEŁONYMI OLIWKAMI
- ROLADA SCHABOWA Z KABANOSEM
- KACZKA PO TYROLSKU
- ROLADA RYBNA Z SOSEM JOGURTOWO-ZIOŁOWYM
- ŁOSOŚ PAROWANY NA WARZYSKACH Z SOSEM MAJONEZOWO-CHRZANOWYM
- PSTRAŻ W GALARECIE
- PÓLMISEK WĘDLIN
- PASZTET KRÓLEWSKI
- ŚLEDZIE W ŚMIETANIE
- ŚLEDZIE W OLEJU
- ŚLEDZIE W ŻURAWINIE
- ŚLEDZIE PO LITEWSKU
- ŚLEDŹ W PIERZYŃCE Z MOZZARELLĄ I NATKĄ PIERTUSZKI

SALAŃKI DO WYBORU - 2 RODZAJE

- BROKUŁOWA Z MIGDAŁAMI
- Z KURCZAKIEM I ANANASEM
- Z KURCZAKIEM PIECZONYM TYPU GYROS
- JARZYNOWA
- PIECZARKOWA
- WEGETARIAŃSKA
- CAPREZE
- GRECKA
- SZWAJCARSKA
- MOSKIEWSKA
- BAWARSKA

DODATKI

- PIECZYWO
- MARYNATY DOMOWE
- MASŁO

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

- KAWA, HERBATA - BUFET
- NAPOJE JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY
- NAPOJE GAZOWANE COCA COLA , SPRITE
- WODA MINERALNA GAZOWANA
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

CIASTA I OWOCE DESERY

- PATERA OWOCÓW SEZONOWYCH
- CIASTA NA STOLE KAWOWYM 5 RODZAI
- GALARETKA OWOCOWA
- DESER LODOWY

ŻYWE KWIATY NA STOŁACH

APARTAMENT DLA PAŃSTWA MŁODYCH GRATIS

KOSZTY DODATKOWE

- TORT WESELNY
 - POPRAWINY
 - KACZKA FASZEROWANA
 - SANDACZ FASZEROWANY
 - SZCZUPAK FASZEROWANY
 - ŁOSOŚ FASZEROWANY
 - STÓŁ WIEJSKI Z ŻUREM I ŚWIEŻO PIECZONYMI BUŁECZKAMI
 - ZESTAW TRADYCYJNYCH POLSKICH WYROBÓW MIĘSNYCH
 - STÓŁ RYBNY
 - FONTANNA CZEKOLADOWA
 - PROSIE PIECZONE
 - DZIK PIECZONY
 - DANIA Z DZICZYZNY
 - DANIA KUCHNI CHIŃSKIEJ
 - BARMAN
 - FOTO BUDKA
 - POKROWCE NA KRZESŁA
- ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE

MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEGO MENU

Restauracja Villa Roma Gałków Mały Łódzka 89 Tel. 504-145-445

www.villa-roma.pl

poczta@villa-roma.pl

www.facebook.com/RestauracjaVillaRoma/