

Przystawki

Schab po warszawsku

Pasztet drobiowy nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami

Melon z szynką parmeńską

Indyk w maladze

Ryba po grecku

Śledź na 3 sposoby:

* w oleju

* w śmietanie

* korzenny

Jaja faszerowane

Karp faszerowany na 2 sposoby:

* z rodzynkami i brzoskwinia

* z zielonym pieprzem

Nóżki wieprzowe w galarecie z cytryną

Rolladki serowe faszerowane pieczarkami, szynką serkiem topionym

Kanapki bankietowe

Kanapki z bułki

Babeczki bankietowe za pastami

Rolladki z cukinii faszerowane suszonymi pomidorami

Grzanki czosnkowe z dorszem lub serem pleśniowym

Befszyk tatarski

Karp w zalewie octowej

Pomidory nadziewane krewetkami

Łosoś faszerowany w całości (ok. 4 kg)

Sandacz faszerowany w całości (ok. 3kg)

Koreczki serowe/mięsne

Jaja faszerowane pastami

Tatar z łososia

Szynka wędzona z kością (ok. 5-7 kg)

Półmisek serów

Półmisek mięs pieczonych i wędlin

Półmisek włoskich wędlin i serów z orzechami i miodem

Smalec domowy

Carpaccio wołowe

Carpaccio z łososia i okonia morskiego z bazylią

Łosoś z cytryną

Wędzony łosoś w sosie miodowo-musztardowym z grzanką

Caprese – mozzarella z pomidorami i bazylią

Koreczki Caprese

Łosoś na jajku

Ostrygi

Przystawki ciepłe

Śliwki zawijane w boczek

Miniszaszłyki drobiowe z warzywami

Zapiekane paluszki serowe

Krewetki duszone na maśle z czosnkiem i białym winem

Krewetki zawijane w szynce parmeńskiej
Ser camembert z żurawiną
Camembert zawijany w szynce parmeńskiej
Mini naleśniki ze szpinakiem i suszonymi pomidorami zapiekane z serem
Warzywa grillowanie z ziołami i parmezanem
Pieczyno czosnkowe z serem
Pieczyno czosnkowe z serem i włoskim salami łagodnym lub pikantnym

Salatki

Nicejska
Tradycyjna jarzynowa
Śledziowa
Grecka
Wiosenna
Ze szpinakiem, serkiem camembert i świeżymi malinami
Z rucolą, szynką parmeńską, melonem i parmezanem
z Z. Mularmi
Z makaronem penne, grillowanym kurczakiem i pesto
Z boczkiem i kozim serem
Z grillowanymi krewetkami i pomidorami cherry

Zupy

Rosół domowy
Flaki wołowe
Pomidorowa
Barszcz czerwony z uszkami/krokiem
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
Krem borowikowy
Krem czosnkowy
Krem z pomidorów
Cebulowa z grzankami i serem mozzarella
Krem selerowy
Krem brokułowi z groszkiem ptysiowym
Minestrone – włoską zupą warzywną
Frutti di Mare

Dania ciepłe

Wołowina po burgundzku
Kacze udka confit w sosie miodowo-cytrynowym z gruszką w czerwonym winie i cynamonie
Pieczone roladki z indyka/kurczaka nadziewane szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta
Poledwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
Schab pieczony z morelą
Karkówka pieczona ze śliwką
Zrazy wołowe zawijane z boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym
Pieczona pierś kurczaka po baskijsku

Pieczona pierś kaczki w sosie pomarańczowym z jabłkiem w karmelu
Kotlet devolaille z kurczaka/indyka
Pierogi ruskie
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z mięsem
Bigos
Tortellini w sosie serowym
Stek z tuńczyka
Łosoś w sosie cytrynowym
Ryba smażona w migdałach
Boeuff Strogonff
Pieczona pierś kurczaka w sosie śmietanowo-koperkowym

Dodatki

Ziemniaki opiekane z ziołami
Frytki
Ziemniaki gotowane z natką
Ziemniaki puree z ziołami
Ryż
Kasza gryczana
Ziemniaki po francusku
Kluski śląskie
Gnocchi
Pikantne ogórki po seczuańsku
Boczniki obsmażane
Marynaty
Mix oliwek
Świeże surówki

Desery

Tiramisu
Semi – Fredo
Creme brulee
Sernik
Szarlotka
Makowiec
Sękacz
Tarta z kremem i owocami
Torty

Ofertę cenową wysyłamy indywidualnie na życzenie naszych klientów. Oferty są przygotowywane pod konkretne zapytanie. Ceny zależne są od ilości uczestników spotkania oraz standardu obsługi. Proponujemy kompleksową obsługę spotkania lub ograniczenie się tylko do dostarczenia posiłków

Via Verde Restauracja & Pizzeria
Ul. Brata Alberta 19
05-075 Warszawa-Wesoła
Tel. 22 773 55 77
info@viaverde.pl
www.viaverde.pl

Via Verde.pl
RESTAURACJA & PIZZERIA