

MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

(z przyjemnością przygotowujemy na przyjęcia dla grup od 15 dorosłych Gości)

PRZYSTAWKI:

FOCACCIA - cieniutki placek z rozmarynem

INSALATA MISTA - sałaty, pomidory, ser solankowy, ziarna słonecznika

MELONE - kawałki melona zawijane w szynkę parmeńską

INSALATA CAESARE - sałaty, pomidory, grillowana pierś z kurczaka

CAPRESE - plastry pomidorów przekładane mozzarellą

INSALATA DI TONNO - sałaty, tuńczyk, czerwona cebula, fasolka, jajko, cytrynowy winegret

ANTIPASTI - talerz serów i wędlin

ROSTBEEF - plastry cieniutko krojonej wołowiny z pieca, rukola

ARANCINI - sycylijskie krokietki ryżowe

ZUPY:

CIPOLLA - krem cebulowy

DECOTTO - bulion z kurczaka z makaronem

POMODORE - krem pomidorowy

BRODO - rosół z indyka, kurczaka i wołowiny z makaronem domowym

PASTY i DANIA GŁÓWNE:

RAGU' - makaron w sosie z mięsa wołowego, duszonego w czerwonym winie i pomidorach

SPINACI - makaron w sosie ze szpinaku i gorgonzoli

VERDURE - makaron w sosie z warzyw grillowanych na oliwie

PUTTANESCA - makaron w sosie z pomidorów, oliwek i kaparów

TARTUFATA - makaron w delikatnym sosie na śmietanie z suszonymi pomidorami, i pastą z czarnych trufli

PESTO VERDE - makaron z zielonym pesto z rukoli, szpinaku i natki

PESTO GENOVESE - makaron z pesto z bazylii, czosnku i orzeszków pinii

POLPETTINE - makaron z pomidorami, mięsnymi pulpecikami i ostrym peperoncino

D'ANTARA - makaron w sosie z drobniutko pokrojonej kaczki, pomidorów i kaparów

*Do past organizator wybiera jeden domowy makaron: **maccheroni** (rurki), **strozzapreti** (skręcony), **tagliatelle** (wstążki)*

MAIALE - polędwica wieprzowa w sosie grzybowym

INVOLTINI di POLLO - roladki z piersi kurczaka

ARROSTO - karkówka pieczona w piecu z sosem grzybowym

PETTO DI POLLO - pierś kurczaka panierowana i smażona

GAMBA D'ANATRA - udko kaczki pieczone w piecu

MANZO - bitki wołowe

MERLUZZO - filet z dorsza

Dania główne podajemy na półmiskach z ćwiartkami ziemniaków i gotowanymi warzywami, albo z sałatą mista i focaccią

- według wyboru organizatora.

DESERY:

PANNA COTTA - deser z gotowanej śmietany z sosem truskawkowym

FORMAGGIO - sernik z ricotty na kakaowym spodzie

TIRAMISU' - tradycyjny włoski deser z biszkoptów i serka mascarpone

CIOCCOLATO - torcik czekoladowy z migdałami

Warianty menu, ceny oraz informacje o innych zasadach organizacji przyjęć znajdują się na następnych stronach.

pasta!**basta** café

Pasta i basta Spółka z o.o.

ul. Odolańska 5 (tuż przy Puławskiej), 02-560 Warszawa, tel. 22 849 40 75, info@pastaibasta.pl

NIP 953-10-14-494, Regon 091174278

www.pastaibasta.pl

rachunek bankowy: 80 1140 2017 0000 4802 1303 0284

WARIANTY MENU

	MENU 1 109 złotych +10% serwis	MENU 2 179 złotych +10% serwis	MENU 3 249 złotych +10% serwis
PRZYSTAWKI Czekają na Gości na stołach, podane na półmiskach	FOCACCIA MISTA MELONE	FOCACCIA MISTA MELONE CAESARE CAPRESE TONNO ANTIPASTI <i>Organizator wybiera cztery przystawki</i>	FOCACCIA MISTA MELONE CAESARE CAPRESE TONNO ANTIPASTI ROSTBEF ARANCINI <i>Organizator wybiera sześć przystawek</i>
ZUPY Podajemy w wazach	POMODORE	DECOTTO CIPOLLA POMODORE <i>Organizator wybiera jedną zupę</i>	DECOTTO CIPOLLA POMODORE BRODO <i>Organizator wybiera dwie zupy</i>
PASTY i DANIA GŁÓWNE Podajemy na półmiskach	RAGU' SPINACI VERDURE PUTTANESCA <i>Organizator wybiera dwie pasty</i>	RAGU' SPINACI VERDURE PUTTANESCA TARTUFATA PESTO VERDE D'ANATRA MAIALE INVOLTINI ARROSTO <i>Organizator wybiera dwie pasty i jedno danie główne</i>	RAGU' SPINACI VERDURE PUTTANESCA TARTUFATA PESTO VERDE D'ANATRA PESTO GENOVESE POLPETTINE MAIALE INVOLTINI ARROSTO PETTO DI POLLO GAMBA D'ANATRA MANZO MERLUZZO <i>Organizator wybiera dwie pasty i dwa danie główne</i>
DESER Podajemy na paterach	PANNA COTTA	PANNA COTTA FORMAGGIO <i>Organizator wybiera jeden deser</i>	PANNA COTTA FORMAGGIO TIRAMISU' CIOCCOLATO <i>Organizator wybiera dwa desery</i>
NAPOJE ZIMNE Na stole	WODA (gaz. i niegaz.) SOKI (pomarańcz., jabłk.) <i>500 ml na osobę</i>	WODA (gaz. i niegaz.) SOKI (pomarańcz., jabłk.) <i>500 ml na osobę</i>	WODA (gaz. i niegaz.) SOKI (pomarańcz., jabłk.) <i>Bez ograniczeń przez 3 godz. przyjęcia</i>
NAPOJE GORĄCE	-	KAWA (czarna i biała) HERBATA (czarna i zielona) <i>Podamy do deseru</i>	KAWA (czarna i biała) HERBATA (selekcja JUST-T) <i>Bez ograniczeń przez 3 godz. przyjęcia</i>

Uwaga! Menu 1 oferujemy tylko w dni powszednie od poniedziałku do piątku.

DOPLATY I ZNIŻKI

Zaliczka	30% wartości menu		
Własny tort	20 zł/osoba, jeśli nie jest zamawiany deser, z deserem - bez dopłaty		
Własny alkohol	40 zł/butelka do 0,75 l		
Sala na wyłączność	możliwa po indywidualnych negocjacjach		
Menu serwowane indywidualnie	-	+30%	+30%
Potwierdzenie liczby Gości	na 3 dni robocze przed przyjęciem		
Białe obrusy i pokrowce	250 zł	250 zł	250 zł
Rabat na dodatkowe zamówienia	8%	10%	12%

Menu obowiązuje od 01.kwietnia 2024 roku.

W przypadku rezerwacji na terminy późniejsze niż 30 dni naprzód, nie gwarantujemy podanych w menu cen.