



MENU NA PRZYJĘCIE WIGILIJNE

w restauracji włoskiej Pasta i basta na Mokotowie

ANTIPASTI

PESCE

ryba po grecku

ARINGA

śledź na dwa sposoby - z cebulą oraz z majonezem i szczypiorkiem na plasterku pomidora

POLLACA

sałatka z gotowanych i drobniutko krojonych warzyw

PATE

domowy pasztet z żurawiną

FOCACCIA

cieniutki placek z ciasta na pizzę z oliwą i rozmarynem

ZUPPA

NATALE

święteczna zupa grzybowa

PASTA

MEZZELUNE

włoskie pierożki z grzybami i kapustą kiszoną

SECONDI

(do wyboru)

BACALLA

atlantycki dorsz z kruszonką

D'ANATRA

pierś kaczki po genueńsku

Dodatki do dań głównych: opiekane ziemniaki i sałatka z buraków

DOLCE

FORMAGGIO

- sernik z bakaliami i serkiem ricotta na czekoladowym spodzie obłany czekoladą,

- kompot z suszonych owoców

CENA I INNE ZASADY ORGANIZACJI PRZYJĘĆ:

Cena menu: 99 złotych za osobę (ale nie mniej niż 900 zł za całe menu) plus napoje płatne osobno według wybranego wariantu (zobacz poniżej).

Ceny i faktura: Podane ceny są cenami brutto z VAT. Na życzenie organizatora wystawiamy fakturę VAT

Serwis: Przy obsłudze przyjęć dla grup od 6 dorosłych osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości brutto rachunku.

Czas trwania przyjęcia: bez ograniczeń, ale po godz. 22:00 doliczamy 123 złote brutto za każdą rozpoczętą godzinę przyjęcia.

Zaliczka: Po uzgodnieniu menu dla potwierdzenia rezerwacji prosimy o wpłatę 30% zaliczki. Zaliczkę można wpłacić gotówką, albo kartą w restauracji lub przelewem na rachunek bankowy: 80 1140 2017 0000 4802 1303 0284

Liczba Gości: prosimy o podanie ostatecznej liczby osób biorących udział w przyjęciu najpóźniej na 3 robocze dni przed przyjęciem

NAPOJE

Napoje a'la carte

Podajemy napoje, jakie zamówią Goście. Wybór z całej karty, albo ograniczony według ustaleń z organizatorem przyjęcia. Informacja o tym, jakie napoje są dostępne, może znaleźć się w menu, które ma przed sobą każdy z Gości.

Rozliczenie według zużycia oraz cen o 12% niższych niż w stałym menu restauracji.

Open Bar bezalkoholowy

(30 złotych za osobę)

Soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy), pepsi-cola, woda gazowana i niegazowana, kawa (czarna i z mlekiem), herbata (czarna i zielona).

Korzystanie z open baru jest nielimitowane przez 3 godziny. Każda dodatkowa godzina to koszt 10 złotych za osobę.

Open Bar alkoholowy

(55 złotych za osobę)

Soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy), pepsi-cola, woda gazowana i niegazowana, kawa (czarna i z mlekiem), herbata (czarna i zielona), wino domowe (białe i czerwone) oraz piwo (Tyskie Gronie)

Korzystanie z open baru jest nielimitowane przez 3 godziny. Każda dodatkowa godzina to koszt 20 złotych za osobę.