



BOUTIQUE HOTEL

FOOD&WINE CLUB

НОВОГОДНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ «ВиллаПи»

Уникальная возможность встретить Новый 2016 год не так, как все.

Домашний уют, атмосфера оригинального винного подвала, который расположен в старинной вилле 18 века. Никаких подвыпивших дедов морозов в стиле КВН, громкой дешевой попсы и навязчивых официантов.

Только свежая пища, приготовленная нашим шефом, специально для этого случая.

Вы и Ваши друзья гарантированно почувствуют себя желанными гостями исторического имения на самой старой улице Ужгорода - напротив Замка.

Для желающих, может быть организована встреча Нового Года, под звон колоколов Кафедрального Собора, в первом в Украине частном сквере Марии-Терезии, с бокалом Prosecco и легкой выпечкой.

МЕНЮ ВЕЧЕРА

Холодные закуски (на 1-го гостя): грамм

- Ассорти из свежих овощей
250гр
(свежие огурцы, помидоры, сладкий перец и зелень)
- Мясное ассорти из домашнего мяса
350гр
(приготовленные шеф-поваром ресторана мясные рулеты, запеченная буженина и домашние колбасы)
- Ассорти из маринованных овощей
250гр
(маринованная закуска из квашеных огурчиков, помидорчиков и капусточки)
- Рыбная закуска*/Сырная тарелка*/Заливное*
150/100/200гр
(1-а закуска на выбор)
(канапе с красной рыбой, лимоном и оливками, приправленные итальянской заправкой)/
(ассорти из 3-х сыров с орехами, медом и виноградом)/
(заливное из телячьего языка, говядины и утиного мяса)

Салаты(на 1-го гостя):

- «Оливье» классический
200гр
(отварные картофель, телятина, морковь, свежий огурец, куриные яйца, зеленый горошек и зелень, заправленные майонезом собственного приготовления)
- «Сельдь под шубой»
200гр

(отварной картофель, сельдь, морковь, свекла, репчатый лук, куриные яйца, майонез собственного приготовления)

Горячие закуски(на 1-го гостя):

- Хортобадьские блины с грибами
150гр
(традиционные венгерские блины, с грибной начинкой в сметанном соусе)

Основные блюда(1 блюдо на выбор):

- Картофельная запеканка с телятиной*
300гр
(картофель запеченный с травами и телятиной в горчичном соусе)
- «Венский» шницель*
200гр
(шницель из телятины в панировке, с карамелизированным луком и зеленью)
- Карп по-австрийски с овощами*
100гр
- **(блюдо подается на вес, цена за 100 грамм)**(запеченный в травах карп, с тушеными овощами и зеленью)

Десерт (на 1-го гостя):

- Ассорти из фруктов
350гр
(яблоки, апельсины, мандарины, бананы, киви, виноград)
- Чизкейк
150гр
(десерт из воздушного творога, с ягодным соусом)

Напитки (на 1-го гостя):

- Минеральная вода
500 мл
- Узвар или сок
500мл

Алкогольные напитки (на двоих):

- Водка
0.5л
- Шампанское
0.75л
- Коньяк*/Вино*
0.5/1.0л
(«Закарпатский»/ сухое, белое и красное вино, происходящее из венгерских виноградников, изготовленное по заказу Виллы-Пи)

Стоимость новогоднего меню для 1-го гостя = 1500грн.

При заказе до 15 декабря 2015 стоимость =1200 грн.

Блюда, отмеченные (*), предлагаются на выбор, из расчета (1 блюдо/1 напиток) на одного гостя.

Новогоднее меню, с указанными ценами и перечнем блюд, действует в период
с 22.00 - 31 декабря 2015г. по 02.00 - 1 января 2016 г.