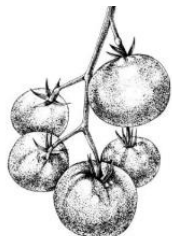




Prawdziwie włoska
restauracja i pizzeria



MENU OKOLICZNOŚCIOWE 210 ZŁ / OS (CZAS TRWANIA 6-7 GODZIN)

ZIMNE PRZEKĄSKI :

(6 do wyboru)

- KORECZKI CAPRESE
- VITELLO TONNATO
- CARPACCIO Z BURAKA Z KOZIM SEREM I ORZECHAMI
- SAŁATKA Z MAKARONU ZE SPINATĄ, KARMELIZOWANĄ CEBULKĄ, OLIVKAMI I SALSĄ POMIDOROWĄ
 - ROLADKI Z CUKINII Z ZIOŁOWYM SERKIEM
 - ROLADKI NALEŚNIKOWE Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
- SAŁATY Z SEREM PLEŚNIOWYM, ORZECHAMI, MANGO, GRANATEM I POMARAŃCZĄ
 - TALERZE SERÓW I WĘDLIN
 - GRILOWANE WARZYWA
- TATAR Z ŁOSOSIA NA SAŁATCE Z KOPREM WŁOSKIM
 - DORSZ W GALARECIE
- JAJKA FASZEROWANE (Z ŁOSOSIEM, PIECZARKAMI, SUSZONYMI POMIDORAMI)
 - SAŁATKA CESAR Z KURCZAKIEM



I DANIE:

(1 DO WYBORU)

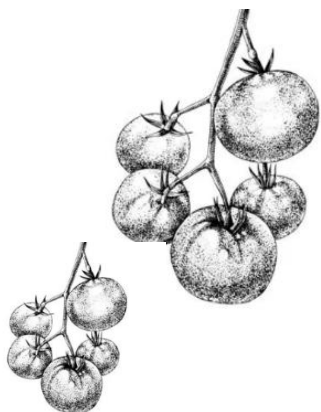
- ROSÓŁ Z MAKARONEM
- KREM POMIDOROWY Z PESTO BAZYLIOWYM
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z SEREM PLEŚNIOWYM
 - GULASZOWA Z DOMOWYM PIECZYWEM
- KREM Z BOROWIKÓW Z ŚMIETANKOWĄ PIANKĄ





II DANIE : (1 DO WYBORU)

- PIERŚ KACZKI W POMARAŃCZACH Z GRATIN ZIEMNIACZANYM Z WARZYWAMI KALAFIOROWATYMI
 - PIERŚ Z INDYKA W SOSIE ORZECHEWYM Z WARZYWNYM RISOTTO
- PIERŚ Z KURCZAKA PANIEROWANA Z PARMEZANEM Z PUREE GROSZKOWYM I KOLOROWĄ MARCHEWKĄ
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZARKOWYM, PURÉE ZIEMNIACZANYM I SEZONOWĄ SURÓWKĄ



III DANIE – SERWOWANE: (1 DO WYBORU)

- KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE MYŚLIWSKIM
- ROLADKI Z KURCZAKA Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM
 - BOEUF STROGONOW

DODATKI SKROBIOWE: (1 DO WYBORU)

- PURÉE ZIEMNIACZANE
- ZIEMNIAKI Z WODY
 - GNOCCHI
- KASZA GRYCZANA

DODATKI WARZYWNE: (1 DO WYBORU)

- MODRA KAPUSTA
- SAŁATKA Z CZERWONYCH BURACZKÓW
 - SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
- MIX WARZYW GOTOWANYCH NA PARZE





MENU DLA DZIECI:

I DANIE – JAK DOROŚLI

II DANIE:

(1 DO WYBORU)

- NUGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI
 - SPAGHETTI POMODORO
 - PENNE BOLOGNESE

DESER SERWOWANY:

(1 DO WYBORU, PO II DANIU)

- TARTA OWOCOWA
- MUS CZEKOLADOWY
- PANNA COTTA (RÓŻNE WARIANTY)



BUFET:

- PATERY OWOCÓW
- PATERY CIAST
- WARNIKI Z KAWĄ
- WARNIKI Z HERBATĄ
- DOMOWE PIECZYWO
- MASŁA SMAKOWE

DODATKOWO: DZBANKI WODY DAR NATURY Z CYTRUSAMI
ORAZ SOKI OWOCOWE W STOŁACH

OPCJONALNIE NAPOJE GAZOWANE ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ
MOGĄ PAŃSTWO PRZYNIEŚĆ WŁASNY TORT, ZOSTANIE ON PRZEZ NAS WYSERWOWANY W
CENIE PRZYJĘCIA





Ogólne warunki realizacji przyjęcia :

1. Zapewniamy możliwość wstępnej rezerwacji terminu przyjęcia ważnej przez 7 dni.
2. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w Trattori W Trakcie należy wpłacić zadatek w wysokości 500zł.
3. Zadatek jest bezwrotny i zaliczany na poczet płatności za przyjęcie.
4. Na 14 dni przed planowanym przyjęciem następuje ustalenie menu oraz rozliczenie 30 % wartości zamówienia. Pozostała płatność w dniu przyjęcia u menagera.
5. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny być potwierdzone najpóźniej 7 dni przed przyjęciem.
6. Koszt menu dla dzieci do 2 lat (bez miejsca siedzącego) bezpłatnie /do 10 lat 50 % rabatu.
7. Do wyliczonej kwoty doliczamy 10 % opłaty za serwisowej.
8. Pakowanie potraw po przyjęciu 1 zł opakowanie.
9. Przy płatności kartą doliczamy 2 %opłaty dodatkowej.
10. Przyjęcie zaczynamy przygotowywać na dwie godziny naprzód
11. Przyjęcia wykraczające poza wyznaczone godziny wymagają dopłaty 200zł za każdą rozpoczętą godzinę nadliczbową.

Preferujemy indywidualne podejście do każdego z naszych klientów, dlatego nasza oferta jest elastycznie dostosowywana w zależności od Państwa oczekiwań. Jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje i sugestie zmian.

Dopełnimy wszelkich starań aby organizowana przez nas dla Państwa uroczystość pozostawiła wyłącznie miłe wspomnienia.

Trattoria W Trakcie 04-766 Warszawa Ul. Trakt Lubelski 204
www.trattoriawtrakcie.pl Kontakt Sylwia 729550633 lub 502901080
restauracja@wtrakcie.pl

