

MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

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

PRZYSTAWKI:

FOCACCIA - cieniutki placek z rozmarynem
MISTA - sałaty, pomidory, ser solankowy, ziarna słonecznika
MELONE - kawałki melona zawijane w szynkę parmeńską
CAPRESE - plastry pomidorów przekładane mozzarellą
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 z ciasta naleśnikowego

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 pini
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
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 sałatką 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

MENU DLA DZIECI: (do 10 lat)

Wariant 1: COTOLETTA (talarki z piersi kurczaka z warzywami i ćwiartkami ziemniaków) oraz **PIZZA** (Margherita, Cotto, Hawaii), serwowane na półmiskach plus deser, jak dorośli Goście
Wariant 2: Wariant 1 plus zupa, jak dorośli Goście

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 99 złotych +10% serwis	MENU 2 159 złotych +10% serwis	MENU 3 199 złotych +10% serwis
PRZYSTAWKI Czekają na Gości na stołach, podane na półmiskach	FOCACCIA MISTA MELONE	FOCACCIA MISTA MELONE CAPRESE (tylko latem) ANTIPASTI	FOCACCIA MISTA MELONE CAPRESE ANTIPASTI ROSTBEF ARANCINI
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 <i>Organizator wybiera dwie pasty i jedno danie główne</i>	RAGU' SPINACI VERDURE PUTTANESCA TARTUFATA PESTO VERDE D'ANATRA PESTO GENOVESE POLPETTINE MAIALE INVOLTINI 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.) 500 ml na osobę	WODA (gaz. i niegaz.) SOKI (pomarańcz., jabłk.) 500 ml na osobę	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.

DOPLĄTY I ZNIŻKI

Menu dziecięce (Wariant 1/2)	55/65 zł	65/75 zł	85/95 zł
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	200 zł	150 zł	100 zł
Rabat na dodatkowe zamówienia	8%	10%	12%

Menu obowiązuje od 01. lipca 2023 roku.

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