

# MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

(z przyjemnością przygotowujemy na przyjęcia dla grup powyżej 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 krokiety 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 pesto z bazylii, czosnku i orzeszków pinii  
**POLPETTINE** - makaron z pomidorami, mięsnymi pulpecikami i ostrym peperoncino  
**D'ANTARA** - makaron w sosie z drobnutko pokrojonej kaczki, pomidorów i kaparów  
*Do Past organizator wybiera jeden makaron: **farfalle** (kokardki), **penne** (rurki), ręcznie robione **tagliatelle** (wstążki) lub **strozzapreti** (krótki, skręcony)*

**MAIALE** - polędwica wieprzowa w sosie grzybowym, ćwiartki ziemniaków, warzywa  
**INVOLTINI di POLLO** - roladki z piersi kurczaka, ćwiartki ziemniaków, warzywa  
**GAMBA D'ANATRA** - udko kaczki pieczone w piecu, ćwiartki ziemniaków, warzywa  
**MANZO** - bitki wołowe, ćwiartki ziemniaków, warzywa  
**MERLUZZO** - filet z dorsza z kruszonką, ćwiartki ziemniaków, warzywa

## 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:** dowolne danie z menu dziecięcego, albo mała pizza (Margherita, Cotto, Hawaii) plus deser, jak dorośli Goście

**Wariant 2:** dania z Wariantu 1 plus zupa, jak dla dorosłych Gości

Warianty menu, ceny oraz informacje innych zasadach organizacji przyjęć w Paście znajdują się na następnej stronie

**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](mailto:info@pastaibasta.pl)

NIP 953-10-14-494, Regon 091174278

[www.pastaibasta.pl](http://www.pastaibasta.pl)

rachunek bankowy: 80 1140 2017 0000 4802 1303 0284

## WARIANTY MENU

	<b>MENU 1</b> 79 złotych +10% serwis	<b>MENU 2</b> 119 złotych +10% serwis	<b>MENU 3</b> 149 złotych +10% serwis
<b>PRZYSTAWKI</b>	<b>FOCACCIA MISTA MELONE</b>	<b>CAPRESE ANTIPASTI</b>	<b>ROSTBEF ARANCINI</b>
<b>ZUPY</b>	<b>CIPOLLA</b>	<b>DECOTTO POMODORE</b> <i>Organizator wybiera dwie zupy do wyboru przez Gości</i>	<b>BRODO</b> <i>Organizator wybiera dwie zupy do wyboru przez Gości</i>
<b>PASTY i DANIA GŁÓWNE</b>	<b>RAGU' SPINACI VERDURE PUTTANESCA</b>  <i>Organizator wybiera dwie pasty do wyboru przez Gości</i>	<b>TARTUFATA PESTO VERDE D'ANATRA</b>  <b>MAIALE INVOLTINI</b>  <i>Organizator wybiera jedną pastę i jedno danie główne do wyboru przez Gości</i>	<b>PESTO GENOVESE POLPETTINE</b>  <b>GAMBA D'ANATRA MANZO MERLUZZO</b>  <i>Organizator wybiera dwie pasty i dwa danie główne do wyboru przez Gości</i>
<b>DESERY</b>	<b>PANNA COTTA</b>	<b>FORMAGGIO</b>  <i>Dwa desery do wyboru przez Gości</i>	<b>TIRAMISU' CIOCCOLATO</b> <i>Organizator wybiera dwa desery do wyboru przez Gości</i>
<b>NAPOJE</b>	<b>WODA</b> (gazowana i niegazowana) <b>SOKI</b> (pomarańczowy, jabłkowy)  <i>Podamy 500 ml napojów na osobę</i>	<b>KAWA</b> (z ekspresu przelewowego) <b>HERBATA</b> (czarna i zielona)  <i>Napoje gorące podamy do deseru</i>	<b>HERBATA</b> (selekcja Ronnefeldt)  <i>Napoje zimne i gorące podajemy bez ograniczeń przez 3 godziny trwania przyjęcia</i>

Menu 2 zawiera wszystkie pozycje z menu 1, Menu 3 zawiera wszystkie pozycje z menu 1 i 2

## DOPLĄTY I ZNIŻKI

<b>Menu dziecięce</b> (Wariant 1/2)	45/55 zł	55/65 zł	75/85 zł
<b>Zaliczka</b>	30% wartości menu		
<b>Własny tort</b>	10 zł/osoba	10 zł/osoba	bez dopłaty
<b>Własny alkohol</b>	20 zł/butelka do 0,75 l		
<b>Sala na wyłączność</b>	od 25 osób	od 20 osób	od 15 osób
<b>Potwierdzenie liczby Gości</b>	na 3 dni robocze przed przyjęciem		
<b>Białe obrusy i pokrowce</b>	200 zł	150 zł	100 zł
<b>Przyjęcie po 22:00</b>	150 zł za każdą rozpoczętą godzinę		
<b>Rabat na dodatkowe zamówienia</b>	8%	10%	12%

Menu obowiązuje od 4. grudnia 2019 roku