

*Podpatruj nas, poczuj zapach, połącz smaki
Wybieraj lub pozwól się zainspirować
My zadbamy o twoje zadowolenie*

„KOMUNIA W TOSCANI”

*Mili Goście do każdego menu zgodnie z tradycją włoską na dzień dobry
VIA TOSCANA
serwuje gorące paluchy grissini własnego wypieku w oprawie ziół i soli morskiej
„mniam – mniam” ☺*

Propozycje kulinarne Restauracji VIA TOSCANA z okazji uroczystości komunijnych na rok 2012

MENU I

PRZYSTAWKA

*Słoneczna cykoria podana z miodowym indykiem
na chrupiącej sałacie oprószone palonymi migdałami*

ZUPA

*Tradycyjna pomidorowa na świeżych pomidorach podana
z delikatnym makaronem*

DANIE ZASADNICZE

(do wyboru)

*Tagliatelle z grillowanym łososiem, świeżym szpinakiem i pomidorami
Grillowana polędwiczka wieprzowa podana ze szpinakiem, sosem z sera
pleśniowego i ziemniakami w cieście francuskim
Halibut na parze w pergaminie podane na kolorowych szparagach z sosem
bearnaise i odrobiną dzikiego ryżu*

(extra na środek stołu)

*rolada delikatna faszerowana warzywami podana z sosem żurawinowym i
kluseczkami gnocchi, dla dzieci - indyk panierowany
podane z frytkami i mini marchewczkami w pomarańczach*

DESER

(do wyboru)

Tarta z karmelizowanymi jabłkami podana z gałką lodów cynamonowych
Tiramisu z oryginalnego przepisu mistrza Vito podane z sosem czekoladowym
Parfait – deser lodowy z sosem orzechowym podany ze świeżymi owocami pod
anielskimi włosami

CENA MENU NA 1 OS. OK. +/- 119 ZŁ

NAPoje;

(LICZONE ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM)



MENU II

MALOWNICZE PRZEKĄSKI VIA TOSCANA

(podane na środek stołu)

Carpaccio z polędwicy wołowej,

Carpaccio z łososia a'la Toscana

Caprese soczyste pomidory przekładane mozzarella Powiew Prowansji – cytrusy
, marynowany indyk, rukola z aromatycznym sosem

na sałatach z miodowym dressingiem oprószone gorącymi ziarnami

Antipasto misto -kompozycja wędlin śródziemnomorskich podana z soczystym
melonem, parmezanem, nadziewanymi papryczkami i bakłażanem

ZUPA

(do wyboru)

Biała dama – delikatny krem z białych szparagów oprószone palonymi
migdałami

DANIE ZASADNICZE

(do wyboru)

Sandacz duszony w śmietanie z kurkami serwowany na warzywnych
placuszkach

Grillowana polędwiczka wieprzowa podana z szpinakiem, sosem z sera
pleśniowego i ziemniakami w cieście francuskim

SŁODKOŚCI

(serwowane indywidualnie pół na pół)

Kompozycja

*Parfait – deser lodowy z sosem orzechowym podany ze świeżymi owocami pod
anielskimi włosami*

Tiramisu z oryginalnego przepisu mistrza Vito podane z sosem czekoladowym

CENA MENU NA 1 OS. OK, +/- 129 ZŁ

NAPOJE;

(LICZONE ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM)



MENU III

MALOWNICZE PRZYSTAWKI VIA TOSCANA

(w środek stołu)

*Carpaccio z łososia al'a Toscana na sałatce z karczochami, kaparami i
pomidorami w dressingu limonowym*

*Carpaccio Di Manzo z polędwicy wołowej podane na rukoli z płatkami
parmezanu i sosem trifolatti*

*Antipasto misto - kompozycja wędlin śródziemnomorskich podana z soczystym
melonem, parmezanem, nadziewanymi papryczkami i bakłażanem*

*Caprese - soczyste pomidory przekładane mozzarellą i skropione sosem
balsamico*

*Powiew Prowansji – słodką gruszką zawiniętą w plastry marynowanego w
ziołach indyką*

na sałatach z miodowym dressingiem oprószona gorącymi

PROPOZYCJA DLA DZIECI

*Naleśniki z serem podane na musie malinowe i odrobiną
gorącej czekolady*

ZUPA

*Tradycyjny rosół podany lanym makaronem i trzema rodzajami mięs w aromacie
świeżego lubczyku*

DANIE ZASADNICZE
(0,5 kaczki na 1 os. osobę)

*Kaczką pieczoną podana w asyście czerwonej kapusty, pieczonego jabłka z
nutą cynamonu i żurawiną*

DODATKI NIEZALEŻNE SERWOWANE NA ŚRODEK STOŁU :
*kluski śląskie białe, ciemne, modra kapusta biała zasmażana z boczkiem, sosy
pieczeniowy, cumberland, konfiturowy*
*Rolady śląskie podane na środek stołu na zachciankę – na życzenie w opcji poza
kalkulacją – ilość do uzgodnienia*

SŁODKOŚCI

*Malinowa rozkosz – lody waniliowe podane z gorącym musem malinowym i
świeżą miętą*

(na środek mini kawałeczki)

Sernik własnego wypieku z gorącym musem malinowym
Tiramisu z oryginalnego przepisu mistrza Vito
Tarta z karmelizowanymi jabłkami, Świeże owoce

Dla dzieci :

Kompozycji lodów smakowych we własnych aranżacjach

CENA MENU NA 1 OS. OK. +/- 159 ZŁ

NAPOJE;

(LICZONE ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM)

Via Topcana
RESTAURANT & CAFE

MENU IV

ZUPA

Tradycyjny rosół z lanym makaronem podany z trzema rodzajami mięs

DANIE ZASADNICZE

(serwowane na platerach na środek stołu)

Rolada śląska, 100 %

kracze udo nadziewane grzybami, 30%

rolada delikatna drobiowa faszzerowana warzywami 30 %

Sosy : grzybowy, pieczeniowy, serowy, czarny pieprz

Dodatki : kłuski białe , ciemne ziemniaki opiekane, frytki

kapusta biała , modra , surówki sezonowe

DESER

Panna cotta – śmietankowy krem z owocami i musem truskawkowym

(bufet słodki na środek stołu)

tiramisu, jabłecznik, sernik

ZIMNA PŁYTA

tymbaliki drobiowe, sałatką warzywna, pasztet VIA TOSCANA w cieście

francuskim z sosem cumberland, mięsa pieczone : karczek, schab ze śliwką,

antipasto misto – kompozycja wędlin śródziemnomorskich podane z

soczystym melonem, parmezanem , nadziewanymi papryczkami, deską serów

pomalowana miodem,

mix sałat : caprese, el greco sosy : orientalny, czosnkowy

CENA MENU NA 1 OS. OK. +/- 135 ZŁ

NAPOJE;

(LICZONE ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM)

Via Toscana
RESTAURANT & CAFE

MENU V

PRZYSTAWKA

Wykwintny pasztet z dziczyzny w cieście francuskim

podany na pomalowanych sałatach sosem

żurawinowo- winnym

ZUPA

*Tradycyjny rosół podany lanym makaronem i trzema rodzajami mięs
w aromacie świeżego lubczyku*

DANIE ZASADNICZE

(serwowane na środek stołu na półmiskach)

*Piersi kaczki po piemoncku serwowane w sosie imbirowo – pomarańczowym
podane na owocowej kółderce z odrobina kłuseczek bon - fon*

*Rolada delikatna faszerowana warzywami podana z sosem śliwkowo -
koniakowym*

*Filety cielęce z listkami świeżej szalwii i szynką parmeńską w sosie z białym
winem serwowane z grzybowym risotto i brokułami w orzechowym
aromacie*

*Grillowana polędwiczka wieprzowa podana ze szpinakiem , sosem z sera
pleśniowego i ziemniakami w cieście francuskim*

Extra

*ziemniaki krapane w świeżych ziołach, warzywa blanszowane , finezyjne
bukiety świeżych sałat, frytki*

DESER

*Parfait – deser lodowy z sosem orzechowym podany ze świeżymi owocami pod
anielskimi włosami*

MALOWNICZE PRZEKĄSKI VIA TOSCANA

*antipasto misto – kompozycja wędlin włoskich podana z soczystym melonem,
parmezanem , nadziewanymi papryczkami i bakłażanem
mini tymbalikę drobiowe., sałatką capresse , mięsa pieczone tzn. karczek, schab
w pieprzu,*

*różyczki z łososia wędzonego, sałatka egzotyczna z kurczakiem i cytrusami,
sałatka jarzynowa trad.
sałatka grecka, sałatka tortellini i szynki,
deski serów twardych i miękkich z konfiturą owocową
sosy; chrzanowy, cumberland, orientalny,
bułeczki własnego wypieku*

CENA MENU NA 1 OS. OK, +/- 172ZŁ
NAPoje;
(LICZONE ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM)



MENU VI

OBIAD

Barszcz rubinowo- czerwony podany z gorącym pasztecikiem VIA TOSCANA

DANIE ZASADNICZE

(serwowane na platerach)

- 100 % rolada śl.
- 30% karczek pieczony w ziołach
- 30% rolada drobiowa nadziewana warzywami
- sos pieczeniowy
- sos grzybowy
- sos żurawinowy na czerwonym winie

DODATKI

- kluski białe, ciemne, ziemniaki kapane w świeżych ziołach , frytki
- kapusta modra, biała
- buraczki na zimno, surówka sezonowa (coś fajnego extra)

DESER

*Kompozycja lodów w na trzech musach VIA TOSCANA podana z odrobiną
świeżych owoców
lody w pucharłkach dla dzieci we własnych aranżacjach smakowych*

CIASTO

sernik, tiramisu, na platerach małe kawałeczki

ZIMNA PŁYTA

*antiasto misto (wędliny włoskie, melon, bakłażan, oliwki, pomidory suszone)
pieczone mięsa
mini tymbaliki drobiowe
deska serów z suszonymi owocami i miodem
rodzaje śledzia (pikantny, śmietana –jabłko ,olej- cebula)
połówki melona z mini caprese
sałatką grecką
sałatką z rukolą indykiem i cytrusami
półmisek z różyczkami z łososia wędz. z sosem francuskim na ruszponce
asortyment pieczywa , masła*

GORĄCA KOLACJA

*(w opcji kucharze VIA TOSCANA z entuzjazmem przyrządzą rybę z grilla
np. łososia)
półmisek mięs grillowanych (steki z poledwiczki wp. otulone boczkiem
szaszłyki, udko z kurczaka) sos cacyki, sos pikantny*

DODATKI

*- ziem. opiekane z rozmarynem , risotto al 'a pesto
-bukiet świeżych sałat z sosem vinegre*

CENA NA 1 OS. OK,+/- 182 ZŁ

NAPOJE;

(LICZONE ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM)

Via Toscana
RESTAURANT & CAFE

MENU VII

MAŁOWNICZA PRZYSTAWKA VIA TOSCANA

Leśny podmuch z grzybami i polędwiczkami wieprzowymi duszonymi w śmietanie z tymiankiem

ZUPA

(do wyboru)

Krem grzybowy podany z chrupiącymi grzankami

Tradycyjny rosół podany lanym makaronem i trzema rodzajami mięs w aromacie świeżego lubczyku

DANIE ZASADNICZE

(do wyboru)

Sandacz duszony w śmietanie z kurkami serwowany na warzywnych placuszkach i odrobiną fasolki

Grillowana polędwiczka wieprzowa podana ze szpinakiem , sosem z sera pleśniowego i ziemniakami w cieście francuskim

Filety cielęce z listkami świeżej szafwii i szynką parmeńską w sosie z białym winem serwowane z grzybowym risotto i brokułami w orzechowym aromacie

SŁODKOŚCI

Krem Brulle – palony deser przez kucharzy VIA TOSCANA podany w dwóch smakach wanilii i czekolady

(na środek mini kawałeczki)

Sernik własnego wypieku z gorącym musem malinowym

Tiramisu z oryginalnego przepisu mistrza Vito

Tarta z karmelizowanymi jabłkami, Świeże owoce

PRZEKĄSKI VIA TOSCANA

zapiekane szparagi w parmie
śliwki w boczku, krewetki scampi w marakuji
mini tymbaliki drobiowe, sałatka capresse, mięsa pieczone tzn. karczek, schab
w pieprzu,
różyczki z łososia wędzonego, sałatka egzotyczna z kurczakiem i cytrusami,
sałatka jarzynowa tradycyjna,
sałatka grecka, sałatka z tortellini i szynki,
deski serów twardych i miękkich z konfiturą owocową
sosy; chrzanowy, cumberland, orientalny,
bułeczki własnego wypieku

CENA NA 1 OS. 187 ZŁ

NAPOJE;

(LICZONE ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM)



MENU VIII

FINGER-FOODS

Mini przekąski do paluszków na dzień dobry serwowane przez kelnerów

PRZYSTAWKA

(serwowane indywidualnie)

Róża z łososia macerowanego w ziołach pomalowana sosem Dijon podana z
mozzarellą i
suszonymi pomidorami

ZUPA

Krem cebulowy podany z ziołowo – serową grzanką

DANIE ZASADNICZE

☆☆☆

*Półdewiczka wieprzowa szpikowana zielonymi szparagami
podana na warzywach Julien z sosem borowikowym i opiekanymi ziemniakami*

DESER

☆☆☆

Tiramisu z oryginalnego przepisu mistrza Vito podane z sosem czekoladowym

CENA NA 1 OS. 121 ZŁ

NAPOJE;

(LICZONE ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM)

Serwis nie jest wliczony w kalkulację

Z poważaniem,

*Jacek Kowalski
menager*

mobile + 48 512 02 08 08

e-mail katowice@viatoscana.pl

*SKOMPONOWANE MENU JEST TYLKO PROPOZYCJA
I MOŻE ULEC ZMIANIE ZGODNIE Z PAŃSTWA ŻYCZENIAMI I
UPODOBANIAMI KULINARNYMI.*

**NA ŻYCZENIE
PIECZEMY TRADYCYJNE CIASTA
TORTY.**

*Stylowo lub ekscentrycznie zawsze z klasą
By Twój goście zachowali najpiękniejsze wspomnienia
Jedyne w swoim rodzaju połączenie wyobraźni i elegancji
Gospodarze Via Toscana*