



W Restauracji Castello

jedzenie i towarzystwo nabierają nowego znaczenia!

Castello to idealne miejsce na organizację wszelkiego rodzaju spotkań prywatnych i służbowych, takich jak biznesowe śniadania, konferencje, lunche i koktajle, a także przyjęcia okolicznościowe, tematyczne i świąteczne.

MENU

MENU restauracji Castello to autorskie przepisy Szefa Kuchni Marcina Przytuły, inspirowane klasyczną kuchnią włoską w oparciu o sprawdzone, wysokiej jakości składniki.

PRZESTRZEŃ

Odnowione w 2016 roku, gustownie urządzone, klimatyzowane wnętrza restauracji jest przestronne – możemy przyjąć łącznie 180 osób w osobnych przestrzeniach na dwóch piętrach i w ogrodzie.

Dysponujemy również VIP-roomami na spotkania wymagające dyskrecji.

Ogród

Przestronny, zadaszony, z placem zabaw dla dzieci, idealny na spotkania biznesowe i rodzinne - do 60 osób.

Parter

Eleganckie i stylowe wnętrza idealne zarówno na spotkanie biznesowe jak i spore przyjęcie.

Sala Kominkowa – idealna na spotkanie w gronie do 24 osób.

Taras - zadaszony, całoroczny, przytulny, z miejscami siedzącymi - do 40 osób.

Piętro

Trzy osobne, gustownie urządzone pomieszczenia, idealne na kameralne spotkania (łącznie do 60 osób):

Sala VIP – ustronna, słoneczna sala z miejscem na okrągły stół do 13 osób;

Weranda – kameralna sala idealna na uroczystości do 26 osób.

Możliwości techniczne

Klimatyzacja, telewizory plazmowe, profesjonalne nagłośnienie całego lokalu, ekrany i rzutniki, Internet

Na życzenie zapewniamy

Oprawę muzyczną: DJ, zespoły muzyczne; zespoły taneczne, muzyka na żywo, - oświetlenie efektowe

Pokazy barmańskie, spotkania i warsztaty sommelierskie, kolacje degustacyjne

Opiekunka dla dziecka

OFERTA na ORGANIZACJĘ PRZYJĘCIA – dla:

Pan/i **tel** **e-mail:**

Liczba osób: **Data:** **Godziny:** **Miejsce:**

Stały klient: T/N Rabat:.....% Nowy klient: T / N Skąd: fb / google / polecenie / inne:

DODATKOWE:

+

Szacunkowa cena za przyjęcie zł, w tym:

menu zł

open bar zł

+ zł

+ serwis zł

Zaliczka: zł (.....)

Rachunek bankowy: ORVIETO SP. z o.o., BGZ BNP PARIBAS 79 1600 1462 1845 1499 6000 0001, w tytule przelewu proszę podać: Restauracja Castello zaliczka na przyjęcie w dniu

- Akceptuję warunki oferty
- Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Orvieto Sp. z o.o. operatora Restauracji Castello na potrzeby niniejszej oferty oraz komunikacji w przyszłości zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych oraz na otrzymywanie informacji handlowych/reklamowych za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 4 o świadczeniu usług drogą elektroniczną.

Imię Nazwisko, Data

**PRZYJĘCIE GRUPOWE
FIRMOWE LUB PRYWATNE**

MENU DEGUSTACYJNE

selekcja najciekawszych dań z karty w porcjach degustacyjnych 164 zł/os
do menu proponujemy wine pairing 136 zł/os

Aperitif

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut

Przystawka zimna

Vitello tonnato - cielęcina / mus z tuńczyka / kapary
Tenuta Carretta Langhe Favorita DOC

Przystawka na ciepło

Tygrysie krewetki w białym winie / chili / pietruszka
Lanson's Dry Hills Mount Vernon, Sauvignon Blanc

Zupa

Krem z topinamburu / dojrzewająca szynka / prażona czarnuszka

Intermezzo

Domowy sorbet cytrynowy

Ryba

Ośmiornica / truflowe purée / emulsja ziołowa
La Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC

Mięso

Polędwica wołowa / trufla / sos madera / szpinak / grzanka
Azienda Agricola Cogno „Cascina Nuova” Barolo DOCG 2012

Deser

Tarta brulée z marakują / lody chałwowe
Villa Volf Gewürtztraminer Pfalz Qualitätswein

WINE PAIRING

Propozycja dla grupy min 6 osób
Aperitif oraz pięć win dobranych do każdej pozycji menu w cenie 136 zł
Porcja wina 80 ml



CASTELLO ristorante

MENU SERWOWANE (Polecamy dla grup od 15 osób)

Przystawki (na stole)

- Melon z szynką dojrzewającą
- Vitello tonnato – cielęcina / mus z tuńczyka / kapary
- Chlebowe paluszki grissini z szynką parmeńską
- Włoskie wędliny - spinata / mortadela / speck
- Tatar z polędwicy wołowej / pickle / żółtko
 - Roladki z grillowanej cukinii
 - Bruschetta / pomidory / czosnek/ bazylia
 - Bruschetta / szpinak / grzyby portobello / parmezan
- Sałatka Cezar - salata rzymska / kurczak / boczek / parmezan / sos cesarski
- Sałatka bałkańska – pomidory, ogórek, cebula słony ser ricotta/ warzywa / jogurt
 - Sałatka z mozzarellą / pieczona papryka / oliwki / pomidory / bazylia
 - Sałatka pesto / penne/ kurczak / bazylia / grzanki / parmezan
- Piklowane / marynowane warzywa: ziemniaczki / rzodkiewki / papryka / szalotki / marchewki / oliwki / mozzarella w miodzie i tymianku
 - Focaccia / oliwa / balsamico

Zupa (do wyboru)

- Consommé z kurczaka / warzywa
- Krem z dyni / imbir/ chili / kmin rzymski
- Krem z pomidorów / kluseczki parmezanowe / emulsja ziołowa
- Trippa – flaki wołowe z pomidorami

Danie główne (do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe / purée z pieczonego bakłażana i karczochów / sos Portofino / duszone pory / emulsja ziołowa / kalafior / czosnek
- Indyk wolno pieczony / pikantna kapusta z żurawiną / glazurowane warzywa korzenne
- Łosoś / fregola (makaron) z koprem włoskim i orzechami / suszone pomidory / sos cytrynowy
- Makrela grillowana / assiette z kopru włoskiego / dynia piżmowa / palone brukselki / jarmuż / małże

Desery

Selekcja mini deserów: tiramisu / crème brûlée / mus czekoladowy / krem cytrynowy
Tort na zamówienie – w cenie ok. 15 zł/porcja

Ceny

- 95 zł – trzy przekąski*, jedna zupa, jedno danie, selekcja deserów
125 zł – pięć przekąsek, jedna zupa, dwa wybrane** dania, selekcja deserów
150 zł – siedem przekąsek, dwie wybrane** zupy, trzy wybrane ** dania, selekcja deserów, kawa
* przekąski podajemy jako zimny bufet na półmiskach
** zupy/dania do wyboru – kelner obsługujący przyjmie zamówienie na początku przyjęcia



CASTELLO
ristorante

MENU DZIECIĘCE 45 zł/os

Zupa

Krem pomidorowy z lanymi kluseczkami

Danie główne

Pizza Margherita lub

Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce / frytki / surówka z marchwi i jabłka

Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną

NAPOJE i ALKOHOLE

OPEN BAR - do 4 godzin w cenie 25 zł/os

- Sok pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka
- Woda niegazowana / gazowana
- Herbata / kawa

OPEN BAR RESERVA - do 4 godzin w cenie 60 zł/os

Napoje bezalkoholowe

- Napoje gazowane: coca-cola / tonic
- Sok pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka
- Woda niegazowana / gazowana
- Herbata / kawa

Napoje alkoholowe:

- Wino domowe białe / czerwone
- Piwo

OPEN BAR SUPERIORE - do 4 godzin w cenie 85 zł/os

Napoje bezalkoholowe

- Napoje gazowane: coca-cola / tonic
- Sok pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka
- Woda niegazowana / gazowana
- Herbata / kawa

Napoje alkoholowe

- Wino domowe białe / czerwone
- Piwo
- Wódka

Koktajle

- Bacardi & Cola – Bacardi Superior / coca-cola / limonka
- Gin & Tonic – Finsbury Gin / tonic / cytryna
- Apple Pie – Żubrówka / sok jabłkowy



CASTELLO
ristorante

KONFERENCJA / BAKIET / BUFET / BUSINESS MEETING

BANKIET - MENU BUFETOWE

wariant I - cena 165 zł/os

Przystawki zimne

- Salatka z ośmiorniczki / awokado / ogórek / rzodkiewka /
pieczona papryka / Pecorino ser;
- Figa z szynką parmeńską;
- Mus z awokado / różowy grapefruit;
- Matjas / salsa ogórkowo-paprykowa z imbirem;
- Melon miodowy w szynce dojrzewającej ;
- Vitello tonnato - cielęcina / mus z tuńczyka / kapary;
- Koreczki z pieczonego buraka / ser pleśniowy / miód spadziowy;
- Mozzarella / pieczona papryka / oliwki / pomidory / bazylią;
- Libańska salatka z kaszą bulgur / ziola / warzywa;

Dodatki

Pieczywo / oliwa / balsamico

Zupy

Trippa - flaczki wołowe w pomidorach.

Dania główne

- Eskalopki cielęce w sosie własnym / borowiki / szalwia;
- Łosoś / sos krewetkowy z pomidorami koktajlowymi;
- Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami / kremowy sos gorgonzola;
- Pomarańczowy kuskus / warzywa / ziola;
- Gnocchi / bazyliowe pesto;
- Brokuły / sos parmezanowy / migdały.

Desery

Selekcja mini deserów:

tiramisu / crème brûlée / mus czekoladowy.

BANKIET - MENU BUFETOWE

wariant II - cena 125 zł/os

Przystawki zimne

- Tortilla - ziołowy twarożek / kurczak / warzywa;
- Tartinki z wędzonym pstrągiem;
- Bruschetta - szynka dojrzewająca / parmezan / rukola;
- Roladka z cukinii / grzanka / mozzarella / suszony pomidor / bazylia;
- Mus z kraba / chips ziemniaczany;
- Rzodkiewki w sosie czosnkowym;
- Sałatka szopska - słony ser / warzywa / jogurt;
- Sałatka ze szpinakiem / boczek / feta / arbuz

Dodatki

Pieczyno / oliwa / balsamico

Zupy

Krem z dyni / imbir / chili / kminek

Dania Główne

- Zawijane bolońskie bakłażany / jagnięcina / pomidory;
- Lasagne ze szpinakiem / grzyby;
- Sandacz / sos porowy / tymianek;
- Gnocchi w sosie parmezanowym;
- Fasolka szparagowa z boczkiem / sos żurawinowy

Desery

Selekcja mini deserów:

tiramisu / crème brûlée / mus czekoladowy



CASTELLO
ristorante

ŚNIADANIA PRASOWE

Intercontinental - 65 zł/os

Przystawki zimne

- Europejskie sery / wędliny;
- Pólmisek świeżych warzyw;
- Mleko / jogurt grecki / muesli;
- Dżemy / konfitury / miód;
- Croissant w formie kanapek / z salami / z serkiem brie;
- Pieczywo białe i korzenne / masło;
- Ketchup / musztarda / chrzan.

Dania ciepłe

- Jajecznica na maśle (dodatki: szynka / szczypiorek / pomidor)
 - Białe frankfurterki
 - Fasola w pomidorach
 - Placki ziemniaczane

Napoje

KONFERENCJA PRZERWA KAWOWA 35 zł/os

Selekcja kruchych ciasteczek

oraz

Napoje bezalkoholowe

Napoje gazowane: coca-cola / tonic / fanta / sprite

Soki: pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka / grapefruitowy

Woda niegazowana / gazowana

Herbata czarna / kawa

KONFERENCJA PRZERWA KAWOWA 45 zł/os

Selekcja kanapek konferencyjnych

na świeżej bagietce i ciemnym chrupkim pieczywie

oraz

Napoje bezalkoholowe

Napoje gazowane: coca-cola / tonic / fanta / sprite

Soki: pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka / grapefruitowy

Woda niegazowana / gazowana

Herbata czarna / kawa



CASTELLO
ristorante

BBQ GARDEN PARTY

Menu grillowe - 140 zł/os

Bar sałatkowy

- Sałaty: rukola / mix / szpinak;
- Świeże warzywa (rzodkiewki / ogórek / ziemniaczki / kukurydza / fasolka szparagowa / fasolka czerwona / grillowana cukinia / pory / cebulki / pomidory);
- Nasiona / kielki;
- Dipy / sosy;
- Pieczywo / grissini / focaccia.

Grill

- Kolby kukurydzy w glazurze miodowo-imbrowej;
- Pieczone na grillu ziemniaki w folii / masło z szarlotki / dymka;
- Satay z krewetki / czosnkowo-limonkowy sos z chili;
- Kanadyjskie białe kielbaski z zielonym pieprzem marynowane w syropie klonowym i jabłkowym piwie;
- Steki z karkówki po wenecku w ziołach prowansalskich;
- Bawarskie kielbaski curry z jabłkiem i duszoną cebulką / mini bagietka;
- Szaszłyki jagnięce w marynacie uzbeckiej