

## *Niezapomniane spotkanie świąteczne w Restauracji A'bracciate!*

Boże Narodzenie to wyjątkowy czas — pełen spokoju, wdzięczności i radości ze wspólnego spotkania. To również doskonała okazja, by podziękować zespołowi za cały rok pracy i celebrować nadchodzące Święta przy wspólnym stole.

W A'Bracciate Pasta & Wine stworzymy dla Państwa atmosferę pełną ciepła i elegancji — przy blasku świec i aromacie świątecznych potraw.

Nasze menu łączy tradycyjne polskie smaki z włoską finezją – znajdą w nim Państwo zarówno klasyczne wigilijne dania, jak i autorskie propozycje Szefa Kuchni, inspirowane kuchnią śródziemnomorską.

Niech tegoroczna wigilia firmowa będzie czasem pełnym magii, wyjątkowych smaków i wspólnego świętowania.

Z przyjemnością przygotujemy ofertę dopasowaną do Państwa oczekiwań.

Masz pytania? + 48 731 371 419 | [agnieszka.ras@abbracciate.pl](mailto:agnieszka.ras@abbracciate.pl)



## Menu serwowane

### Menu klasyczne I - 169 zł/os.

#### Zupa

Barszcz czerwony na wędzonce i domowym zakwasie, uszka z leśnymi grzybami, majeranek  
lub

Barszcz czerwony z wędzoną śliwką łącką i domowym zakwasie. uszka z leśnymi grzybami, majeranek

#### Danie główne

Pieczony filet z pstrąga z masłem i prażonymi migdałami, puree z pasternaku, duszony jarmuż z czosnkiem, sos szafranowo-maślany  
lub

Ziemniaczane pierogi z nadzieniem z kaszy gryczanej i wiejskiego sera, pieczone jabłko, sos z palonego masła z nutą tymianku, kiszona cytryna

#### Deser

Sernik z ricotty na kruchym spodzie migdałowym, mus z żurawiny, kandyzowana pomarańcza

### Menu w stylu włoskim - 169 zł/os.

#### Zupa

Bulion z pieczonego drobiu, tortellini z mięsem, grana padano  
lub

Zupa grzybowa z warzywami korzeniowymi, kluski kładzione z estragonem

#### Danie główne

Wolno pieczona wołowina w winie marsala, kremowe puree ziemniaczane z szałwią, duszone radicchio z miodem i cytrusami  
lub

Biała lasagne z warzywami, beszamel z serem taleggio, oliwa truflowa

#### Deser

Świąteczna babka drożdżowa, mascarpone z limoncello, kandyzowane owoce

Masz pytania? + 48 731 371 419 | [agnieszka.ras@abbracciate.pl](mailto:agnieszka.ras@abbracciate.pl)

# *Menu serwowane*

Menu klasyczne II- 239 zł/os.

## Przystawka I

Ravioli z karpem, ricottą i koperkiem, bulion rybny  
lub

Ravioli z kiszona kapustą i suszonymi grzybami, bulion z pieczonych warzyw

## Przystawka II

Tatar z łososia wędzonego na zimno, marynowana gruszka, creme fraiche, oliwa bazyliowa, kawior z pstrągą  
lub

Carpaccio z pieczonego buraka, kozi ser, marynowana gruszka, pikle, oliwa EV

## Zupa

Zupa grzybowa z warzywami korzeniowymi, kluski kładzione z estragonem

## Danie główne

Kacze udko w glazurze z miodu i grzańca, puree z topinamburu, karmelizowane buraki, orzechy laskowe  
lub

Cannelloni nadziewane soczewicą, pieczonym selerem i orzechami, zielony sos

## Deser

Panna cotta z makiem, biała czekolada, wiśnie amarena, mięta

Masz pytania? + 48 731 371 419 | [agnieszka.ras@abbracciate.pl](mailto:agnieszka.ras@abbracciate.pl)



## *Przekąski i słodkości*

Domowe wypieki - 39 zł/os.

Piernik staropolski z powidłem śliwkowym z  
nutą laurową

Sernik staropolski z wanilią i kandyzowaną  
skórką z pomarańczy

Ciasteczka cantuccini z migdałami i pomarańczą

Zimna płyta - 79 zł/os.

Crostini z kremem z białej fasoli, pieczone buraki,  
chrzan

Śledź w ekologicznej oliwie EV, kiszona cytryna,  
kapary

Salatka z czerwonej fasoli, pieczonego kalafiora  
i pancetty

Prosciutto, melon, grissini razowe

Mozzarella di bufalla, żurawina z pieprzem  
i rozmarynem

Grillowane i marynowane warzywa

Kosze domowego pieczywa

Masz pytania? + 48 731 371 419 | [agnieszka.ras@abbracciate.pl](mailto:agnieszka.ras@abbracciate.pl)

## Napoje i alkohole

Pakiet I - 39 zł/os.

Woda / kompot z suszu / kawa / herbata

Pakiet II - 59 zł/os.

Woda / kompot z suszu / kawa / herbata/  
kieliszek włoskiego wina

Wine pairing

Kolacja 3-setowa - 69 zł/os

Kolacja 5-setowa - 105 zł/os.

Pozostałe napoje oraz mocne alkohole według  
cen podanych w menu.

## Informacje dodatkowe

1. Jeżeli Państwo mają restrykcje żywieniowe lub alergię, prosimy o wcześniejszą informację. Nasz szef kuchni przygotuje specjalne menu.
2. Czas trwania przyjęcia zależy od wybranego wariantu menu od 3 do 5 godzin.
3. Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 50 zł/os.
4. Menu dostępne jest dla grup od 6 osób.
5. Ceny obejmują świąteczne dekoracje stołu.
6. Do całości wartości przyjęcia doliczany jest serwis 10% dla obsługi kelnerskiej.

Uprzejmie informujemy, że przedstawiona oferta stanowi wstępną propozycję. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i chętnie dopasujemy szczegóły do Państwa oczekiwań. W przypadku pytań lub potrzeby indywidualnej wyceny — służymy pomocą i pozostajemy do dyspozycji.

Masz pytania? + 48 731 371 419 | [agnieszka.ras@abbracciate.pl](mailto:agnieszka.ras@abbracciate.pl)