



Menüüd suurematele sõpruskondadele

*** Grupimenüü valikute tegemisel palume kogu grupile valida üks ühine menüüvalik!**

* Kasutame oma köögis laktoosivabasisid tooraineid. Teiste eridieetide ja talumatustega saame arvestada, kui annate meile sellest eelnevalt teada koos roogade valikuga. Püüame nendega võimalusel alati arvestada. Ootame teie valikuid hiljemalt 3 tööpäeva enne külastust.

MENÜÜ 1:

Eelroog: vt eelroogade valikust omale meelepäraseim

Pearoog: Itaaliapärase kanakintsuliha siidiselt kreemises sidrunikastmes. Kartul. Spargel. *LV, GV

Dessert: Tiramisu

HIND: 36€/in

MENÜÜ 2:

Eelroog: vt eelroogade valikust omale meelepäraseim

Pearoog: Papillotte tehnikas aurutatud lõhefilee köögiviljapadjal. Spargel. *LV, GV

Dessert: Crème brûlée

HIND: 38€/in

MENÜÜ 3:

Eelroog: vt eelroogade valikust omale meelepäraseim

Pearoog: 48h marineeritud ja pikalt punases veinis hautatud rebitud veisepõsk. Kartuli-pastinaagipüree.

Röstitud porgand. Punaseveinikaste. Krõbe kale. *LV, GV

Dessert: Lemon Posset –Villa Maria hitt ja kuninganna Elizabethi lemmikdessert!

HIND: 40€/in

TAIMETOIDULISE MENÜÜ:

Eelroog: Peedicarpaccio kreekapärase taimse juustuga. Granaatõun. Pistaatsia. Balsamico kreem. *VGN, GV

Pearoog: Parmegiana melanzane bianco ehk kreemine baklazaani ahjuvormiroog. Mandel. Tomat. *VGN, GV

Dessert: Panna Cotta con espresso ehk taimne versioon klassikalisest itaalia kreemdesserdist. *VGN, GV

HIND: 32€/in

EELROOG menüüvalikute juurde:

Valik 1: Peedi carpaccio gorgonzola-riccota vahuga. Pistaatsia. Balsamico kreem. *GV

Valik 2 : Käsitöös valmistatud Pappardelle pastaroos metsaseene täidise ja salveikastmega. *LV

Valik 3: Kreemine burrata ruccola ja granaatõunaga. *GV

Valik 4: Antipasto Grande (+3.5€)

(crostinipärg capresega, burrata salat röstitud peedi- porgandi ja rukolaga, lihapalliampsud Nonna retseptivaramust, serrano sink, kornisonid, crostinid/kreekerid ja määrded: päikesekuivatatud tomatite hummus, lõhetartar, Villa maria pesto).

Veini ja teisi alkohoolseid ja alkoholivabasisid jooke saab valida restoran-kohviku joogimenüüst kohapeal. Hinnad sisaldavad käibemaksu 24%.

LV=laktoosivaba, GV= gluteenivaba, VGN= veganile sobilik

Mixi ja naudi!

GURMEE MENÜÜ VAAGNATELT JAGAMISEKS

Selle menüülahenduse puhul ootab teid restoranis juba kaetud peolaud ja valitud tervitusjoogid. Menüü on koostatud selliselt, et igal ühel on võimalus tõsta omale tarldrikule just seda, mida laualt silm kinni püüab.

Road serveeritakse jagamiseks vaagnatel. Maitseid leidub nii tavatoitujale, kui ka taimetoidu eelistajale.

Lugusid räägib ja pakutavaid roogasid tutvustab majaperenaine ise.

Mixi ja naudi menüülahendust pakume seltskondadele 10 -25 inimest.

Tervituseks:

Pisike ingverishot 0,00% /4cl VÕI alkoholivaba vahuvein 0,00€ (alkoholiga +2€)

Külmad suupisted laual:

Crostinipärg capresega, burrata salat röstitud peedi, porgandi, apelsini ja rukolaga, lihapalliamsud Nonna retseptivaramust, krõbeleib ja määrded (hummus, lõhetartar, Villa maria pesto).

Soojad road jagamiseks vaagnal:

Itaaliapärase kanakintsuliha siidises sidrunikastmes

Pikalt aurutatud vahemerepärase lõhefilee

Grillitud baklazaan rucola ja parmesaniga (VGN võimalus)

Röstitud köögiviljad - võiglasuuris röstitud porgand, fennel, spargel

Rosmariinikartul

Orsotto karamellistatud sibulate ja seentega (VGN võimalus)

Lõpetuseks:

Lemon Posset- itaaliapäraselt sidrunine kreemdessert. Kohv piimaga /teevalik.

VÕI

Panna cotta con espresso passionipüree ja marjadega. Kohv piimaga/teevalik.

HIND: 44€/in

Kasutame oma köögis laktoosivabasid tooraineid. Teiste eridieetide ja talumatustega saame arvestada, kui annate meile sellest eelnevalt teada koos roogade valikuga. Püüame nendega võimalusel alati arvestada.

Palume kinnitada oma valikud ja külaliste hulk hiljemalt 3 tööpäeva enne külastust!

WWW.VILLAMARIA.EE / Pikk 4, Viljandis.