

Przyjęcie komunijne w Oregano



MENU 2

PRZYSTAWKI (4 do wyboru, podane na półmiskach)

carpaccio z piersi kaczey
z borówkami z lawendową winegretą
sałata z szynką parmeńską
lollo bianco ze szparagami marynowanymi w suszonych pomidorach i bazylii
sałata z grillowaną polędwicą
z warzywami i winegretą z Dijon
vitello tonnato
pieczona cielęcina w tuńczykowym musie z kaparami
pierogi filo
wypełnione fetą grecką i szpinakiem
sałata z lososiem wędzonym
grillowanym serem haloumi, avocado i pomidorkami cherry
cukinie z serem kozim
doprawione tymiankiem i pieczoną papryką, podane na listkach rukoli
krewetki
duszone na maśle z groszkiem cukrowym i ziołami
szpinak
z boczniakami z rozmarynem, pieczoną fetą i orzeszkami pistacjowymi

DODATKI

focaccia
buleczka pieczona z rozmarynem i solą morską
chleb rozmarynowy z suszonymi pomidorami
zagniatany z ciasta drożdżowego, zapiekany na złoty kolor
oryginalna włoska oliwa extra vergine

ZUPA (2 do wyboru, serwowana indywidualnie)

ziolowy rosół z pierogami
ravioli napelnione soczystym mięsem o delikatnym smaku imbiru
krem z avocado
z bruschettą z serem cheddar
zupa bałkańska
krem pomidorowy z bakłażanami, bazylią i leżką jogurtu greckiego
krem z rydzów i borowików
duszonych z szalotką na klarowanym maśle, doprawiony białymi truflami
zupa z krewetkami
na mleku kokosowym, z warzywami i kolendrą
minestrone
z parmezanowymi kluseczkami i warzywami

DANIA GŁÓWNE (3 do wyboru, podane na półmiskach)

grillowany stek wołowy
w kremowym sosie, z gorgonzolą na blanszowanym szpinaku
polędwiczki w ziarnach kolendry
w sosie kurkowym, z mascarpone
udziec jagnięcy
pieczony w pomidorach i fecie z listkami oregano
cielęcina po florencku
na pomidorowy sosie, ze szpinakiem i mozzarellą
pieczona perliczka
podlewana porto z owocami
pierś z gęsi
w pomarańczowym sosie z pieczonymi figami i serem kozim
polędwica z dorsza
w porowym sosie pachnącym rozmarynem

sandacz

w sosie z pieczonych pomidorów pelati i suszonych pomidorów z szalotką

DODATKI (3 do wyboru, serwowane na półmiskach)

ziemniaki

w klarowanym maśle z koperkiem

pieczone ziemniaki

z szafranowym sosie aiolio

risotto

ze szparagami i parmezanem

zielone gnocchi

duszone na maśle ze szpinakiem

kluski śląskie

z pieczoną dynią i tymiankiem

szparagi i brokuły

zapekane pod beszamelem

grillowane warzywa

cukinie, pomidory, bakłażany, czerwona cebula i boczniaki w świeżych ziołach

warzywa śródziemnomorskie

pieczony bakłażan, koper włoski, różowy czosnek i szalotka w organowej oliwie

salaty

z prażonymi orzeszkami pinii i miodowym balsamico

DESERY (3 do wyboru, serwowane na półmiskach)

tarta z białą czekoladą

i truskawkami

sernik z wiśniami

delikatnie pieczony w kąpieli wodnej

ciasto słony karmel

pianka karmelowa przkładana ciastem pełnym orzechów i czekolady

dequase z migdałami

beza z malinowym kremem

tiramisu

nasączone amaretto, przełożone masą mascarpone

ciasto czekoladowe

z pączem kahlua i płatkami czekoladowymi z delikatnym musem śmietankowym

lody z Baileys'em

z prażonymi migdałami i borówką

krem brulee

delikatny francuski krem, zapekany z trzcinowym cukrem

ciasto z borówkami

na kruchym spodzie z musem limonkowym

Cena powyższego menu wynosi 195,00 zł brutto za osobę.

Wybór napojów znajdą Państwo w naszych propozycjach OpenBar.

Do finalnego rachunku doliczamy 10% za serwis.

Polecamy torty komunijne (koszt 110,00 zł / kg)

Tort truskawkowy z musem z mango

Tort malinowy z kremem panna cotta

Tort jagodowy z czekoladowymi biszkoptami

Tort czekoladowy z musem z gruszek