

Przyjęcie komunijne Oregano ~ catering



MENU

PRZYSTAWKI (3 do wyboru, podane na półmiskach)

sałata z krewetkami
z mango, avocado i pomidorami w kolendrowym sosie
sałatka grecka
pomidory, ogórki, papryka i oliwki z pokruszoną fetą
zielone szparagi
w bazyliowym pesto z mini mozzarellą i pomidorkami cherry
półmisek pieczonych mięs
rolada z kurczaka, schab pieczony w majeranku, pasztet z dziczyzny
sałata z miodowym kurczakiem
w cytrynowym sosie z orzechami włoskimi i granatem
carpaccio z piersi kaczki
z borówkami z lawendowym winegretem
vitello tonnato
pieczona cielęcina w tuńczykowym musie z kaparami
pierożki filo
wypełnione fetą grecką i szpinakiem
cukinie z serem kozim
doprawione tymiankiem i pieczoną papryką, podane na listkach rukoli

DODATKI

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

ZUPA (1 do wyboru podane indywidualnie)

domowy rosół
z ręcznie robionym makaronem i grillowanym kurczakiem
krem pomidorowy
doprawiony tequilą, z listkami bazylii i parmezanem
zupa z kurek
na koperkowym rosole, z makaronem orzo
krem ze szparagów
z płatkami parmezanu i grissini
zupa rybna
delikatnie pikantna, doprawiona pomidorami i trawą cytrynową
krem z rydzów i borowików
duszonych z szalotką na klarowanym maśle, doprawiony białymi truflami

DANIA GŁÓWNE (2 do wyboru podane na półmiskach)

połędwiczki w zielonym pieprzu
w sosie z pieczonych pomidorów i oregano
roladka z kurczaka
napelniane suszonymi pomidorami w sosie parmezanowym
zrazy wołowe
z suszonymi grzybami, bekonem i warzywami
pieczona kaczka
w żurawinowym sosie z karmelizowanymi jabłkami
wołowina po burgundzku
duszona w czerwonym winie z podgrzybkami
halibut
w winnym sosie, z mulami i limonką
łosoś pieczony
z suszonymi pomidorami, kaparami i bazylią

udziec jagnięcy
pieczony w pomidorach i fecie z listkami oregano
cielęcina po florencu
na pomidorowy sosie, ze szpinakiem i mozzarella

DODATKI (2 do wyboru serwowane na półmiskach)

ziemniaki
w maśle z koperkiem
ryż jaśminowy
z grillowaną cukinią i szalotkami
opiekane ziemniaki
doprawione majerankiem i oregano
kopytka
smażone na maśle, z płatkami parmezanu
mista
świeże warzywa na liściach sałaty z ziołowym winegret
ratatouille warzywne
cukinie, bakłażany, papryka czerwona, cebula, duszone z czosnkiem i ziołami
grillowane warzywa
cukinie, pomidory, bakłażany, czerwona cebula i boczniaki w świeżych ziołach
warzywa śródziemnomorskie
pieczony bakłażan, koper włoski, różowy czosnek i szalotka w organicznej oliwie

DESERY (3 do wyboru serwowane na półmiskach)

kruche babeczki
z kremem waniliowym i owocami
ciasto chrupiąca malina
doprawiona rozmarynem i białą czekoladą
beza Pavlova
z kremem waniliowym i owocami jagodowymi
ciasto czekoladowe
z karmelizowanymi orzechami
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
tiramisu
nasączone amaretto, przełożone masą mascarpone

Cena powyższego menu wynosi 130,00 zł brutto za osobę plus 10% serwisu.

W serwis wliczona jest dostawa na wskazany adres, odbiór cateringu, termoboxy do dań gorących, półmiski na przystawki i desery.

Zamówienie z transportem realizujemy od 12osób. Możliwość odbioru osobistego.

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