

*Przyjęcie komunijne  
w  
Oregano*



***Menu 2***

**PRZYSTAWKI** (4 do wyboru, podane na półmiskach)

**sałata z piersią kaczą**

*z owocami i malinową winegretą*

**sałata z szynką parmeńską**

*lollo bianco ze szparagami marynowanymi w pomidorach suszonych i bazylii*

**kwiaty cukinii**

*zapekane z serem gruyere z sosem pistacjowym*

**vitello tonnato**

*pieczona cielęcina w tuńczykowym musie z kaparami*

**pierogi filo**

*wypełnione pieczonymi bakłażanami, suszonymi pomidorami i serem le merlemont*

**łosoś gravlax**

*w miodowo-koperkowym sosie z pomidorkami cherry i limonką*

**cukinie z serem kozim**

*doprawione tymiankiem i pieczoną papryką, podane na listkach rukoli*

**sałaty z krewetkami**

*mix sałat z krewetkami w cytrusach, z awokado, pomidorkami cherry z sezamowym winegretem*

**DODATKI**

**focaccia**

*buleczka pieczona z rozmarynem i solą morską*

**chleb rozmarynowy z suszonymi pomidorami**

*zagniatany z ciasta drożdżowego, zapekany na złoty kolor*

**oryginalna włoska oliwa extra vergine**

**ZUPA** (2do wyboru, serwowana indywidualnie)

**krem z salsefii**

*z suszonymi pomidorami i tasiemkami szpinakowego makaronu*

**chłodnik z avocado**

*na greckich jogurtach, z pomidorami concasse i kolendrą*

**zupa bałkańska**

*krem pomidorowy z bakłażanami, bazylią i łyżką jogurtu greckiego*

**krem z rydzów i borowików**

*duszonych wraz z szalotką na klarowanym maśle, doprawiony białymi truflami*

**zupa z kurek**

*z makaronem orzo, doprawiona koperkiem i białym winem*

**wiosenna zupa szpinakowa**

*na delikatnym rosole, z białymi szparagami i parmezanem*

**DANIA GŁÓWNE** (3 do wyboru, podane na półmiskach)

**grillowany stek wołowy**

*w kremowym sosie, z gorgonzolą na blanszowanym szpinaku*

**polędwiczki**

*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*

**gęś**

*podlewana porto z owocami*

**polędwica z dorsza**

*w porowym sosie pachnącym rozmarynem*

**sandacz**

*w cytrynowym sosie, z groszkiem cukrowym*

**DODATKI** (3 do wyboru, serwowane na półmiskach)

**ziemniaki**

*w klarowanym maśle z koperkiem*

**ziemniaki**

*z szafranowym sosie aiolio*

**młode ziemniaki**

*przysmażone w aromatycznym czosnkowym sosie*

**ryż jaśminowy**

*z pałeczkami szafranu i cukinią*

**gnocchi**

*duszone na maśle z ricottą*

**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*

**rukola**

*z suszonymi pomidorami i parmezanem*

**DESERY** (3 do wyboru, serwowane na półmiskach)

**tarta z białą czekoladą**

*i truskawkami*

**sernik**

*delikatnie pieczony w kąpieli wodnej*

**mus truskawkowo-malinowy**  
*z likierem Passoa i kremem z białą czekoladą*

**dequase migdałowa**  
*z kremem mocca*

**tort tiramisu**  
*nasączony amaretto, przełożony masą mascarpone*

**tort czekoladowy**  
*czekoladowe biszkopty z pączem kahlua i delikatnym kremem*

**lody z Baileys'em**  
*z prażonymi migdałami i borówką*

**krem brulee**  
*delikatny francuski krem, zapiekany z trzciniowym cukrem*

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

Wybór napojów znajda Państwo w naszych propozycjach OpenBar.

Do finalnego rachunku doliczamy 10% za serwis.