

*Przyjęcie komunijne
w
Oregano*



Menu 1

PRZYSTAWKI (3 do wyboru, podane na półmiskach)

sałata z kurczakiem

w sosie mango z kolendrą i selerem naciowym

sałatka grecka

pomidory, ogórki, papryka i oliwki z pokruszoną fetą

zielone szparagi

w pesto bazyliowym, z pomidorkami cherry i mozzarella

grillowane bakłażany

wypełnione pomidorami, cukinią, parmezanem, doprawione bazylią i pesto pomidorowym

półmisek pieczonych mięs

rolada z kurczaka, schab pieczony w majeranku, paszтет z dziczyzny

kataifi

gniazdka z ciasta filo, wypełnione szpinakiem z suszonymi pomidorami, doprawione sosem balsamicznym

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 (1 do wyboru podana indywidualnie)

domowy rosół

z ręcznie robionym makaronem i grillowanym kurczakiem

krem pomidorowy

doprawiony tequilą, z listkami bazylii i parmezanem

krem z cukrowego groszku

doprawiony miętą, z paseczkami cielęciny

chłodnik z botwiny

z jajkami przepiórek, rzodkiewką i koperkiem

zupa cebulowa

doprawiona tymiankiem, z grzankami z serem gruyere

DANIA GŁÓWNE (2 do wyboru podane na półmiskach)

połędwiczkę w zielonym pieprzu
w sosie z pieczonych pomidorów i oregano
piersi kurczaka
napelniane suszonymi pomidorami i parmezanem
zrazy wołowe
z suszonymi grzybami, bekonem i warzywami
pieczona kaczka
w żurawinowym sosie z karmelizowanymi jabłkami
halibut
w winno-pomidorowym sosie, z mulami i limonką

DODATKI (2 do wyboru serwowane na półmiskach)

ziemniaki
w maśle z koperkiem
biały ryż
gotowany w soli morskiej
opiekane ziemniaki
doprawione majerankiem i oregano
zielone warzywa
brokuły, cukinie, fasolka i szpinak w oliwie czosnkowej
mista
świeże warzywa na liściach sałaty z ziołowym winegret
ratatouille warzywne
cukinie, bakłażany, papryka czerwona, cebula, duszone z czosnkiem i ziołami

DESERY (2 do wyboru serwowane na półmiskach)

kruche babeczki
z kremem waniliowym i malinami
owoce pod kruszonką
serwowane na gorąco z lodami waniliowymi
ciasto rabarbarowe
na kruchym maślanym cieście z kremem waniliowym
ciasto czekoladowe
z karmelizowanymi orzechami
tort truskawkowy
z mascarpone, nasączony likierem owocowym
lody waniliowe
z malinami i mięta

Cena powyższego menu wynosi 155,00 zł brutto za osobę.

Wybór napojów znajduje Państwo w naszych propozycjach OpenBar.

Do finalnego rachunku doliczamy 10% za serwis.