



INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

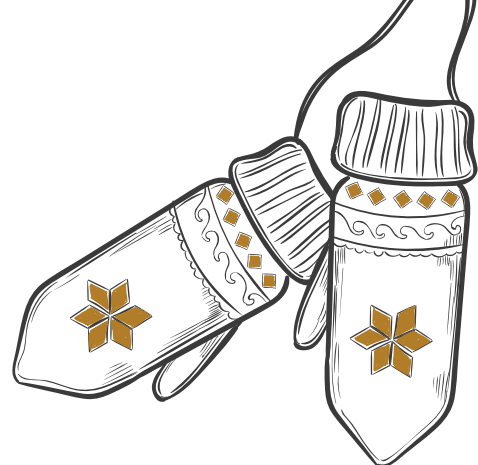
*Merry
Christmas*





INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The
O³EAT



Menu Wigilijne 1

- 169 zł { osoba }



Przystawki podane na stole

Salatka ziemniaczana

z boczkiem, ogórkiem kiszonym i gorczycą

Śledź z marynowaną cebulką

i koperkiem z olejem lnianym

Jaja faszerowane

musem z szynki oraz pieczarkowym

Wybór świeżego pieczywa

masło

Dania gorące serwowane

Zupa grzybowa

z łazankami i natką pietruszki

Wolno pieczona polędwiczka

*podana z sosem z borowikowym z puree
rozmarynowym i karmelizowanymi buraczkami*

Bufet deserowy

Świąteczne ciasta w bufecie

minimum 3 rodzaje (sernik, szarlotka, makowiec)

Stół mini pączków

Napoje:

Kompot z suszonych owoców

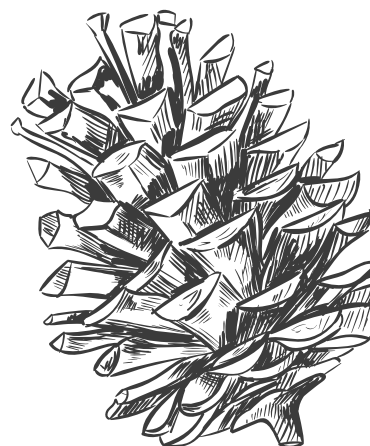
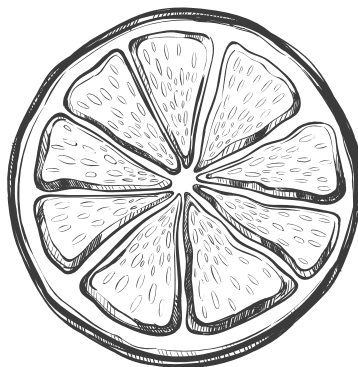
Woda aromatyzowana owocami i miętą

Kawa i herbata

Wzbogać swoją ofertę

soki, lemoniada 15zł/os

soki, lemoniada + softy 45zł/os





INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The
O³EAT



Menu Wigilijne 2 - 199 zł { osoba }



Przystawki podane na stole

Dorsz marynowany

w sosie pomidorowym z warzywami

Półmisek pasztetów

z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybkami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

z jajkiem przepiórczym

Jaja faszerowane

musem z szynki oraz pieczarkowym

Wybór świeżego pieczywa

masło

Dania gorące serwowane

Zupa grzybowa

z łazankami i natką pietruszki

Wolno pieczona polędwiczka

podana z sosem z borowikowym z puree rozmarynowym i karmelizowanymi buraczkami

Bufet deserowy

Kluski z makiem

i bakaliami w miodzie

Świąteczne ciasta w bufecie

minimum 3 rodzaje (sernik, szarlotka, makowiec)

Słój mini pączków

Napoje:

Kompot z suszonych owoców

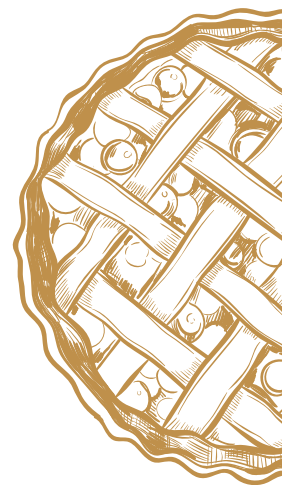
Woda aromatyzowana owocami i miętą

Kawa i herbata

Wzbogać swoją ofertę

soki, lemoniada 15zł/os

soki, lemoniada + softy 45zł/os



INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu Wigilijne 3 - 229 zł [osoba]

Przystawki podane na stole

Dorsz marynowany

w sosie pomidorowym z warzywami

Śledzie marynowane

w sosie pomidorowym z duszoną cebulą i oliwkami

Salatka ziemniaczana

z boczkiem, ogórkiem kiszonym i gorczycą

Półmisek paszтетów

z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybkami

Wybór świeżego pieczywa

masło

Dania gorące serwowane

Zupa grzybowa

z łazankami i natką pietruszki

Wolno pieczone udo z kaczki

podane z sosem pieczeniowo-wiśniowym, gnocchi ziemniaczanym i buraczkami karmelizowanymi w miodzie z octem balsamicznym

Smażone pierogi

z kapustą i grzybami (4szt/os.) podane na półmisku -godzina podania do ustalenia

Bufet deserowy

Świąteczne ciasta w bufecie

sernik, szarlotka, makowiec

Kluski z makiem

i bakaliami w miodzie

Mini deserki

- Panna cotta z makiem i konfiturą pomarańczową
- Mus czekoladowo-piernikowy z konfiturą śliwkową
- Mus mascarpone z nutą pomarańczy

Napoje

Kompot z suszonych owoców

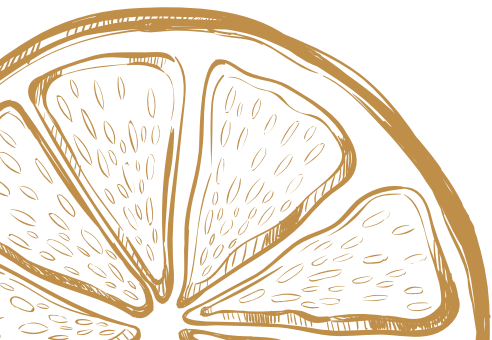
Woda aromatyzowana owocami i miętą

Kawa i herbata

Wzbogac swoją ofertę

soki, lemoniada 15zł/os

soki, lemoniada + softy 45zł/os





INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT



DESER SERWOWANY

*[serwowany na wskazaną godzinę]
dopłata 25zł/os*

Fondant czekoladowy
z sosem truskawkowym i lodami

Gorący strudel jabłkowy
z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

Mus czekoladowy
*z pomarańczową nutą podany z wiśniami
duszonymi w winie*

Przystawka serwowana

*oczekująca przed daniem gorącym 32zł/os.
- istnieje możliwość wymiany zupy na przystawkę*

Salatka cesarska
z grillowanym kurczakiem i grzanką maślaną

Melon marynowany w malibu
z szynką parmeńską i rukolą

Carpaccio z pieczonego buraka
*z karmelizowaną gruszką, figami
i serem pleśniowym*

Pate z podrobów
z konfiturą porzeczkową oraz bajgłem

Tatar

Półmisek tatar wołowego
*z marynowanymi grzybkami oraz piklami
(serwowany na wskazaną godzinę)
dopłata 23zł/os*

Serwowany tatar wołowy
*z marynowanymi borowikami oraz piklami
i jajkiem przepiórczym oraz grzankami
maślanymi (serwowany na wskazaną godzinę
lub jako przystawka przed pierwszym daniem
info wcześniej przed przyjęciem) dopłata 39zł/os*

*Wymień zupę z pakietu na inną +5zł/os
Wymień danie główne z pakietu na inne +10zł/os
Wymień przystawkę z pakietu na inną +5zł/os*

Dobierz kolejną przystawkę +15zł/os

Zupy

Zupa rybna
z karpem i pomidorami

Domowe flaki
wołowe z majerankiem

Zupy wegetariańskie

Barszcz czerwony
z uszkami

Zupa grzybowa
z łazankami i natką pietruszki

Zupa krem z białych warzyw
*z prażonymi nasionami słonecznika
oraz oliwą truflową*

Dania główne

Wolno pieczona połówiczka
*podana z sosem z borowikowym z puree
rozmarynowym i karmelizowanymi buraczkami*

Ragout wołowe z warzywami korzeniowymi
*i suszonymi grzybami na czerwonym winie
podane z miksem kasz z soczewicą i pieczonym
burakiem w emulsji musztardowo miodowej*

Wolno pieczone udo z kaczki
*podane z sosem pieczeniowo-wiśniowym
kluskami śląskimi i buraczkami karmelizowanymi
w miodzie z octem balsamicznym*

Grillowana pierś kurczaka
*faserowana pieczarkami i mozzarellą podana
z gratin ziemniaczanym i duszonymi fasolkami
szparagowymi w białym winie*

Filet z pstrąga aromatyzowany
*masłem czosnkowo-ziółowym podany z kaszą
kus kus oraz smażonym brokułem z migdałami*

Dorsz smażony podany w sosie
*limonkowo- makowym, podany na puree
z batat oraz z roszponką i rukolą polaną
dresingiem ziołowym*

Faworki z karpia marynowanego
*w maśle podane z ziemniakami okraszonymi
olejem lnianym oraz kapustą wigilijną z grzybami*



INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT



Przystawki

Półmisek pasztetów

z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybkami

Półmisek wyselekcjonowanych wędlin

kiełbas i mięs pieczonych.

Wrapy z grillowanym kurczakiem

sałatą rzymską, warzywami i sosem jogurtowo- koperkowym

Chrupiące kurczaczki w panierce

z sezamem podane z sosem aioli

Skrzydółka z kurczaka

w glazurze BBQ z dymką

Wrapy z wędzonym łososiem

rukolą i mascarpone

Dorsz

z warzywami po grecku

Śledzie marynowane

w imbirze i porze

Śledzie z szalotką

kaparami i rukolą

Salatka ziemniaczana

z boczkiem ogórkiem kiszonym i gorczycą

Salatka z makaronem

kurczakiem, suszonymi pomidorami i prażonymi nasionami słonecznika

Dania główne wegetariańskie

Bakłażan smażony na chrupiąco

podany z puree rozmarynowym i karmelizowanymi buraczkami

Pieczony stek z kalafiora

podany z sosem chimichurri, prażonymi orzechami oraz ziemniakami puree i duszonymi fasolkami szparagowymi w winie

Gołąbki roślinne faszerowane soczewicą

podane z sosem grzybowym, ziemniakami i grillowaną sałatą rzymską

Przystawki wegetariańskie

Gruszka pieczona

z serem pleśniowym, żurawiną i migdałem

Wrapy z serkiem

czosnkowy, rukolą i suszonymi pomidorami

Carpaccio z pieczonego buraka

z serem pleśniowym i kremem balsamicznym

Salatka z brokułem

czerwoną fasolą i jajkiem podana z dipem jogurtowo czosnkowym



