



*Przyjęcie
z okazji
Komunii Świętej*

Drodzy Goście, aby spotkanie w Restauracji Włoskiej Navona było udane i budziło jak najlepsze wspomnienia jesteśmy otwarci na sugestie dotyczące menu oraz oprawy przyjęcia.

Nasi profesjonalści z przyjemnością zaplanują, zorganizują i zadbają o każdy szczegół Państwa uroczystości.

Usługa organizacji przyjęcia komunijnego obejmuje:

- rezerwację w wybranej sali,
- uroczyście nakryty stół (serwety, świeże kwiaty, świece),
- bezpłatny wstęp dla dzieci do sali zabaw Hop-Siup
- bezpłatne miejsce parkingowe dla organizatora



Dodatkowe informacje:

Potwierdzeniem organizacji przyjęcia w Restauracji Włoskiej Navona jest pisemna informacja (email) oraz wpłata zaliczki w uzgodnionym terminie.

Na 7 dni przed przyjęciem proszę o potwierdzenie finalnej liczby Gości, za którą zostaną Państwo obciążeni płatnością. W przypadku przyścia mniejszej liczby osób koszt pozostaje niezmienny i różnica między ilością wynikającą z rezerwacji, a faktyczną zostanie doliczona do rachunku.

Standardowa rezerwacja obejmuje 4 h przyjęcia.

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10% do rachunku.

Ceny zawierają podatek VAT.

Restauracja Włoska Navona zastrzega sobie prawo do zmiany pozycji menu uwarunkowując to sezonowością, a tym samym dostępnością produktów na rynku.

Rezerwacja

Małgorzata Chelstowska
Manager Restauracji Włoskiej Navona

chelstowska@accata.pl
tel. +48 602 414 055



menu

Zestaw 1

Przystawki

Pepitka z wędzonym pstrągiem
Carpaccio z półgęska z sosem malinowym
Caprese (pomidory z serem mozzarella i świeżą bazylią)
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem,
karmelizowanymi orzechami i oliwą truflową
Jajka faszerowane grzybami leśnymi na mchu jadalnym
Półmisek pieczonych wędlin z tradycyjnymi marynatami
/ grzyby marynowane, cebulki koktajlowe, korniszony /

Zupa do wyboru

Tradycyjny rosół z domowym makaronem
i warzywnym julienne
lub
Krem z pieczonego selera z czarnuszką i chipsami z jarmużu

Danie główne do wyboru

Saltinbocca wieprzowa w sosie z kolendry
z gnocchi szpinakowym i sezonowymi warzywami
lub
Kurczak sous vide z sosem z suszonych pomidorów
z zieloną sałatą i rzodkiewką i młodymi ziemniakami z koperkiem

Deser do wyboru

Mus z białej czekolady w marakui
z żurawiną na czekoladowym biszkopcie
lub
Lody waniliowe z kremem Snikers i popcornem w karmelu

Napoje

Woda Dolomia 0,4 l/os.
Lemoniada klasyczna 0,2 l/os.
Soki owocowe 0,2 l/os.
Napoje gazowane 0,25 l/os.
Kawa Mauro/ Herbata Althaus 1 porcja/os.

cena: 145 zł/os.

menu

Zestaw 2

Przystawki

Vitello tonnato – plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka
Ceviche z halibuta z pianką kolendry
Deska włoskich wędlin z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią
Tatar z łososia z koprem włoskim i cynamonem
Paszтет z dziczyzny z jałowcem i konfiturą z cebuli
Sałatka z awokado z burakiem marynowanym i mozzarellą
z owocami granatu, prażonym słonecznikiem i paluszkami grissini

Zupa do wyboru

Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
lub
Krem z topinamburu z twarogiem wędzonym

Danie główne do wyboru

Polędwiczka wieprzowa sous vide
na ziemniakach i grillowanej cukinii z sosem z zielonego pieprzu
lub
Piotrosz z ryżem jaśminowym i wakame

Deser do wyboru

Lody bazyliowe ze świeżymi truskawkami
w gorzkiej czekoladzie
lub
Rozmarynowe Crème brûlée z lodami ciasteczkowymi

Napoje

Woda Dolomia 0,4 l/os.
Lemoniada klasyczna 0,2 l/os.
Soki owocowe 0,2 l/os.
Napoje gazowane 0,25 l/os.
Kawa Mauro/ Herbata Althaus 1 porcja/os.

cena: 155 zł/os.

menu

Zestaw 3

Przystawki

Salatka z awokado i kurczakiem sous-vide z pomarańczą, pestkami słonecznika i sosem francuskim

Carpaccio z polędwicy sezonowanej z oliwą truflową i rukolą z parmezanem

Deska włoskich wędlin & serów

Carpaccio z tuńczyka z kurkami, szczawiem krwistym, marynowanym imbirem i pastą wasabi

Vitello tonnato (plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka)

Świeże szparagi z młodymi sałatami, serem korycińskim, czarnuszką, dresingiem miodowym z limonką i cynamonem

Oliwki, kapary, suszone pomidory

Zupa do wyboru

Zupa z zielonych warzyw z krewetkami i kawałkami dorsza

lub

Krem szparagowy z kielkami groszku cukrowego, pikantną włoską salami i gotowaną cieciorką

Danie główne do wyboru

Kaczka pieczona z sosem wiśniowym, na karmelizowanych jabłkach, podana z konfitowanymi ziemniakami

lub

Sandacz pieczony z jajkiem siekanym, świeżymi szparagami i puree ziemniaczano-pietruszkowym

Deser do wyboru

Lody fioletowe z Prosecco z płatkami owocowymi i owocami sezonowymi

lub

Fondant czekoladowy z sorbetem mango na ziemi jadalnej

Napoje

Woda Dolomia 0,4 l/os.

Lemoniada klasyczna 0,2 l/os.

Soki owocowe 0,2 l/os.

Napoje gazowane 0,25 l/os.

Kawa Mauro/ Herbata Althaus 1 porcja/os.

cena: 185 zł/os.