



UROCZYSTY OBIAD

2024

MENU I

w cenie 215zł/os

(proszę wybrać 1 przystawkę , 1 zupę , 1 danie główne , 1 deser)

PRZYSTAWKA

Ser kozi , marynowany burak, gruszka, sos balsamiczny veg
Lub

Mus z pstrąga , blin żytni, kwaśna śmietana, sos z buraka, rukola, oliwa ziołowa
lub

Marynowany indyk w ziołach , zielone sałaty, pesto bazyliowe, pomidor koktajlowy, pomarańcza

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu
lub

Krem z pora , prażony słonecznik, oliwa pietruszkowa
lub

Zupa cebulowa na białym winie, grzanka ziołowa z zapiekany serem

DANIE GŁÓWNE

Kurczak kukurydziany w szynce parmeńskiej ,sos ziołowy , ziemniak hasselback, sezonowe warzywa karmelizowane

lub

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym , kopytka szpinakowe , marchewka baby, kardamon pomarańcz

lub

Gratin z batata, grillowana sałata rzymska, salsa z pomidorów z limonką i miętą, warzywa , marynowane tofu *veg*

DESER

Sernik z białą czekoladą , sorbet malinowy, kruszonka

Lub

Torcik bezowy z kremem karmelowym, owoce

lub

Prażone jabłka w kruchym cieście , lody cytrynowe

MENU II

w cenie 295zł/os

PRZYSTAWKI

Marynowany karczek podwędzany na jabłoni, salsa jabłkowa z miętą i octem malinowym, roszponka

Lub

Łosoś marynowany w kolendrze z kwaśną śmietaną i kawiozem z czarnej porzeczki, blin na słono

lub

Roladka z cukinii z twarogiem , mus pomarańczowy , orzechy włoskie, sałata rzymska, pak choi

veg

ZUPY

Bulion z pieczonych warzyw , kolendra, grzyby szitake, makaron ryżowy, liście kafirowe *veg*

lub

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową

lub

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo, słonecznik prażony

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń cielęca w kremowym sosie kurkowym , dyniowe kluski śląskie ,dziki brokuł lub fasolka
lub

Wołowina duszona w soku z aronii, puree chrzanowe, buraczki marynowane na ciepło
lub

Udko z kaczki z sosem żurawinowym , kopytka marchewkowe, kapusta czerwona z cynamonem i
rodzynkami

DESER

Truskawkowe tiramisu, lody kawowe

lub

Pączki czekoladowe z serem dojrzewającym, sorbet jabłkowy

lub

Mus z karmelowej czekolady z marakują, biała czekolada , lody jogurtowe z bezą

PAKIETY DODATKOWE**Pakiet napojów bezalkoholowych**

45zł/os

(do 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna

soki owocowe

Pakiet napojów bezalkoholowych

50zł/os

(powyżej 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna,

soki owocowe

Tort

od 35zł/os (120g/os)

Przykładowe smaki:, Czarny Las, Orzechowy, Czekoladowy, Czekoladowy z wiśniami, Kokosowo-
kawowy, Truskawkowy, Gruszkowy, Ananasowy

(Inne smaki oraz dekoracje tortów do uzgodnienia podczas spotkania organizacyjnego)

Bufet zimny/ słodki**W cenie 115zł/os***(cena zawiera 12 wybranych elementów bufetu, każdy kolejny +10zł/os)*

- Dojrzewające wędliny, pasztet z boczkiem, wędliny z wędzarni
- Galaretki z perliczki z groszkiem i marchewką
- Podwędzane krewetki z salsą z ananasa i tabasco
- Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i rokula
- Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata
- Kruche babeczki z musem z wędzonego pstrąga
- Śledzie z rodzynkami, jabłkiem, kwaśna śmietana
- Sałatka z selerem naciowym, żurawina, marynowany kurczak
- Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pieczoną papryką, kukurydzą, sałata
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem
- Sałatka cesar
- Deska serów zagrodowych i europejskich
- Śliwki w boczku
- Mini tarty o różnych smakach (z serem, warzywami, pieczona kaczka)
- Sosy (tatarski, chrzanowy)
- Chrupiące warzywa z sosem serowym
- Babeczki z owocami
- Muffinki czekoladowe , borówki
- Jabłecznik
- Tiramisu
- Sernik z białą czekolada
- Pieczywo naszego wyrobu

RESTAURACJA

B I A Ł A  R Ó Ź A

PRZYJĘCIA I SPOTKANIA KRAKOWSKIE

Przykładowe alkohole:

Wino domu białe i czerwone – 90zł/but

Wódka Wyborowa – 95 zł/ but 0,5

Wódka Baczewski - 120 zł/but 0,5

Jack Daniels -180zł/but 0,5

Piwo butelka 0,5 – 16zł

Podane ceny są cenami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej