



WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ

MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

MENU NA STYPĘ 2021



W menu za **69zł / osobę** są **napoje bez limitu przez 3h**:
kawa z ekspresu, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana,
sok jabłkowy i sok pomarańczowy.

Dla wszystkich Gości podajemy tę samą **zupę, drugie danie i deser**.
Menu można rozszerzyć o przystawkę, zimną płytę, słodkości i inne –
w przypadku rezerwacji z zimną płytą, nie obowiązuje limit czasowy
(rezerwacja jest na cały dzień).

*Mając na uwadze charakter spotkania prosimy o podanie orientacyjnej liczby osób.
Faktyczna liczba Gości może różnić się od zadeklarowanej o 20%.*

Rozliczenie w formie zadatku 500zł + płatność pozostałej kwoty w dniu przyjęcia,
za przybyłą (faktyczną) liczbę Gości, kartą lub gotówką.

Oferta obowiązuje od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00-22:00

Zupa

Rosół z makaronem
Krem włoski z bazyliowym pesto
Krem z pieczonej papryki

Krem z podgrzybków z oliwą truflową i kwaśną aromatyzowaną śmietaną
Krem z pieczonej papryki z tortillą*

* za dopłatą + 9zł / osobę

Drugie danie

Schab wieprzowy pieczony w rozmarynie, gruszki, sos piernikowy z żurawiną,
ziemniaki, zestaw surówek sezonowych

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku w sosie grzybowym z rozmarynem,
ziemniaki, zestaw surówek sezonowych

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos żurawinowy z imbirem,
kopytka ziołowe, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z migdałów, puree z selera i ziemniaków,
demi glace z szatwią
zestaw surówek sezonowych

Pieczeń cielęca na klarowanym maśle z ziołami,
bób, groszek zielony, sos demi glace z szatwią,
gratin z ziemniaków i batatów, sałata zielona z sosem vinaigrette*

za dopłatą + 19zł / osobę:

Deser

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
Szarlotka z różą i migdałową kruszonką

Fondant czekoladowy, owoce sezonowe

za dopłatą + 9zł / osobę:

Bartosz Radwan

Manager ds. sprzedaży i marketingu tel.: 601407316

Dodatkowe danie ciepłe

w kociotku lub serwowane, cena za osobę

Żurek staropolski -13 zł /osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / z kapustą i grzybami - 15 zł / osobę

Strogonow wołowy -18 zł /osobę

Bigos - 17 zł /osobę

Wołowina po burgundzku - 19 zł / osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami - 18 zł / osobę

Menu dziecięce – 50 zł / dziecko do 12 roku życia

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Lody z owocami sezonowymi i polewą

ZIMNA PŁYTA

Podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet) - 59 zł / każdą osobę dorosłą

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy szefa kuchni (własny wyrób)

Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

Tymbaliki drobiowe

Półmisek wybornych wędlin i kiełbas

Sosy do mięs - do wyboru:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

Mięsa pieczone (wyrób własny) - do wyboru dwa rodzaje:

Schab w tymianku

Karczek wieprzowy w kminku

Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach i bazylii

Boczek rolowany ze śliwką

Roladki z indyka z trzema nadzieniami

(szpinak, suszone pomidory, oliwki)

Półmisek śledzi - do wyboru dwa rodzaje:

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłuszkiem

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem

Sałatki – do wyboru dwa rodzaje*:

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Brokułowa sałatka z mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi oraz jajkiem przepiórczym

Tuńczyk na sałacie z pomidorami koktajlowymi i winogronami z sosem vinaigrette

Sałata z serem camembert, pomidorkami koktajlowymi, owocami granatu w sosie vinaigrette

Sałata z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła z selerem naciowym i ananasem

Sałata z karmelizowanymi gruszkami z grillowanym filetem drobiowym z octem balsamicznym i pomidorkami koktajlowymi

Sałata z marynowanymi burakami i serem kozim, pomidorkami koktajlowymi, kietkami, rukolą oraz prażonymi płatkami migdałów

Sałatka z pieczonymi batatami, serem feta, marynowanym burakiem, pomidorkami koktajlowymi, kietki, rukola i orzechy włoskie

Sałatka z pieczonymi batami, pestkami granatu, pomidorkami koktajlowymi, kietkami, rukolą, serem Dor blue

Sałatka z marynowanymi burakami, serem feta, orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i serem Dor blue z dodatkiem kietków

Ciastka na sztuki

Babeczka owocowa
3,5 zł

Babeczka kajmakowa
2,5 zł

Ptyś z czekoladą
2,5 zł

Deserki w pucharkach

Truskawkowa pianka
5,5 zł

Malinowy deser
5,5 zł

FIT: Ciasto jaglane
z musem malinowym – 6 zł
(bezglutenowe ciastko,
zawiera nabiał i jajka)

Ciasta deserowe

Eklerka
3,5 zł

Mini sernik
3,5 zł

Orzeszek (ciasteczko)
1 zł/1 szt.
lub
55 zł/kg - około 80 szt.

