



HOTEL

SZARY RESIDENCE

★ ★ ★

WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ
MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

CHATA GRILLOWA 2021



- ogrzewanie podłogowe – imprezy o każdej porze roku
 - nagłośnienie i muzyka mechaniczna, mikrofon
 - toaleta, umywalka, lodówka dla Gości
- szklanki, kufle do piwa, talerze porcelanowe i sztucce
 - obsługa kelnerska, dania w formie bufetu
- dodatkowe zadaszenie ze stolikami i ławkami na zewnątrz

NAPOJE – OPEN BAR

bez limitu ilościowego i czasowego

Orzeźwienie - 19 zł /os.

Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

„Classic” - 39 zł /os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana

„Glamour” - 69 zł /os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana

Piwo beczkowe Żywiec

Wino białe i czerwone

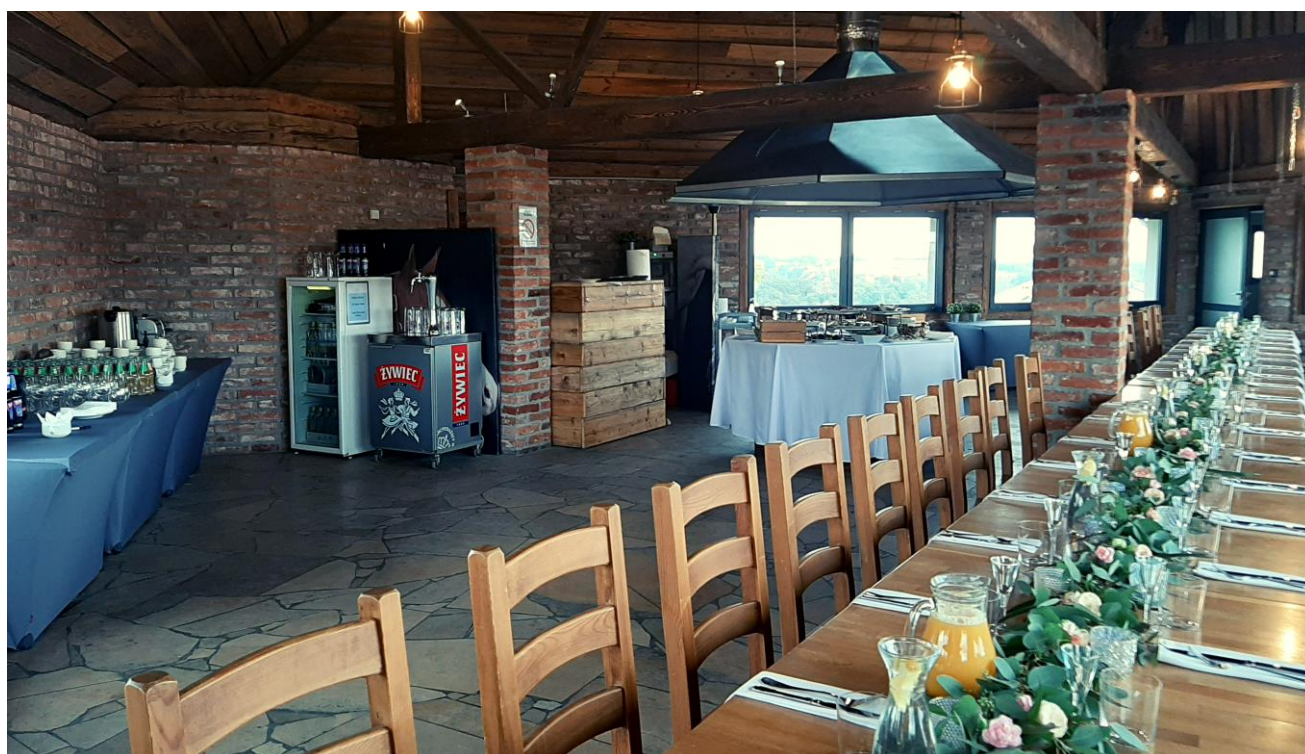
“Ladies and Gentleman” - 99 zł /os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe Żywiec
Wino białe i czerwone
Wódka Wyborowa

Alkohole i napoje wg. zejścia:

Pepsi, 7Up, Mirinda 0,85l - 15 zł
Piwo beczkowe 20l - 400 zł
Wino białe / czerwone 0,75l - 59 zł
Wyborowa 0,5l - 70 zł
Whiskey Baczewski 0,7l - 160zł

Jeśli życzą sobie Państwo skorzystać z własnych **napojów alkoholowych** naliczone zostanie **korkowe w wysokości 15zł za osobę** (bez limitu ilościowego).



MENU BEZ GRILLOWANIA

ZUPY – 10 zł / osobę

jedna do wyboru:

Rosół z makaronem

Krem włoski z bazyliowym pesto, paluszki grissini

Krem z ciecierzycy i pomidorów, grzanki ziołowe z czarnuszką, kietki

DRUGIE DANIA – 60 zł / osobę

Potrawy mięsne (podgrzewacze) - dwa do wyboru:

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku,
sos grzybowy z rozmarynem i brandy

Schab wieprzowy marynowany w tymianku,
faszerowany boczkiem wędzonym, sos śliwkowy z cynamonem

Karczek wieprzowy w sosie kminkowym

Pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos żurawinowy z imbirem

Filet drobiowy sous vide, sos pomidorowy z kolendrą

Filet drobiowy sous vide z sosem rabarbarowym z rokitnikiem

Filet z dorsza w sosie winno-porowym z tymiankiem

Pstrąg pieczony w maśle z koprem i ziołami

Dodatki - dwa do wyboru:

Kopytka aromatyzowane świeżymi ziołami

Ziemniaki gratin

Ziemniaki gotowane

Soczewica

Ryż

Kasza gryczana prażona

Sałatki - dwie do wyboru:

Kapusta czerwona zasmażana

Kapusta kiszona zasmażana

Zestaw surówek sezonowych 3 rodzaje na bufecie

Sałatka z rzodkiewki, pomidorów, ogórka, mięty, cebulka szalotka

Sałata zielona z sosem vinaigrette

Sałatka z ogórka zielonego z pestkami dyni, miętą, chilli

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

(w formie bufetu w kociotkach)

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

BUFET SŁODKI

Deserki w pucharkach

Truskawkowa pianka - 5,5 zł

Malinowy deser - 5,5 zł

Mini 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.

ZIMNA PŁYTA

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

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy szefa kuchni (własny wyrób)

Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

Tymbaliki drobiowe

Półmisek wybornych wędlin i kielbas

Sosy do mięs - два 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 jableczkiem

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 kurczakiem duszonym w ziołach 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 w kietkach, rukoli i orzechach włoskich

Sałatka z pieczonymi batatami, 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

