



Cennik



Hotel Logos w Krakowie
Ul. Szujskiego 5 | 31-123 Kraków
tel. +48 12 631 62 05
www.hotel-logos.pl

Biuro Turystyki ZNP LogosTour Sp. z o.o.
00-379 Warszawa, ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 31/33



Cennik

- Pełny obiad 100zł/os
Przystawka, zupa, drugie danie, deser
Woda, sok, kawa, herbata

-Pełny obiad z zimna płytą 140 zł/os

-Tort 1kg. 70zł/ do negocjacji

Dodatkowo

- Ciasta 30zł/os
- Owoce 30zł/os
- Ciepłe danie 25zł/os
- Dekoracja / do negocjacji

Korkowe -10zł/ od otwartej butelki,
albo zakup alkoholu w lokalu 0,5 butelki
wódki na 2 os za 55 zł, lub wina na 4 os. za 55zł

Dzieciom do 4 lat gratis
Dzieciom 5-10 lat liczone są przez ½ ceny

Muzyka – Zaiks 200zł





I zestaw

Przystawka: Roladka z wędzonego łososia na sałatce z komosy ryżowej z młodym bobem

Zupa: Krem z zielonego groszku z serem feta i chipsem z topinamburu

Danie główne: Pieczona pierś z indyka w sosie z pora i cydru, ziemniaki gratin oraz pieczone pomidorki koktajlowe z roszponką w sosie miodowo musztardowym

Deser: Mus waniliowy z puree z czarnej porzeczki z włoskimi bezami i orzechami laskowymi w karmelu

Napoje: kawa/herbata/sok/woda

II zestaw

Przystawka: Sałatka cezar z marynowanym kurczakiem i ziołową grzanką

Zupa: Bulion kaczki z makaronem

Danie główne: Polędwiczka wieprzowa w sosie rozmarynowym, puree ziemniaczane z szalwią, surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami

Deser: Miętowy krem brulee z czekoladą i owocami

Napoje: kawa/herbata/sok/woda

III zestaw

Przystawka: Sałatka z chrupiącymi warzywami w sosie miodowo-musztardowym

Zupa: Kolorowy krem z cukinii z grzaneczkami

Danie główne: Filet z kaczki z ziemniaczkami rozmarynowo-czosnkowymi i buraczkami w śmietanie

Deser: Kruche ciasteczko z musem z serka mascarpone z truskawkami i posypką czekoladową

Napoje: kawa/herbata/sok/woda





IV zestaw

Przystawka: Tarta z grillowanym porem
oraz kurkami i kolorową sałatką

Zupa: Kremowa zupa z dyni i selera naciowego
z prażonymi pestkami i kwaśną śmietaną

Danie główne: Pierś z kurczaka w szynce parmeńskiej w sosie z szaławii
i białego wina z kluseczkami ze szpinakiem
i młodą marchewką duszoną w maśle

Deser: Gruszka duszona w czerwonym winie z czekoladą i lodami bezowymi

Napoje: kawa/herbata/sok/woda

V zestaw

Przystawka: Bryndza owcza na salsie warzywnej z majonezem wasabi

Zupa: Bulion z prawdziwków z makaronem i oliwą

Danie główne: Wolno pieczona szynka wieprzowa
w naturalnym sosie z kluskami śląskimi i sałatką colesław

Deser: Mus czekoladowy z marakują
oraz bezami, owocami i sosem malinowym

Napoje: kawa/herbata/sok/woda

VI zestaw

Przystawka: Tatar ze śledzia na ziołowej grzance
z marmoladką z czerwonej cebuli

Zupa: Krem pomidorowy z selerem z grzankami z bazylią i słodką śmietaną

Danie główne: Pieczeń wołowa w sosie pomidorowo-oliwkowym
z kopytkami i kapustą czerwoną duszoną

Deser: Mus lawendowy z białą czekoladą i pianką z blue curacao

Napoje: kawa/herbata/sok/woda





Zimna płyta I

Pieczyno, masło
Deska wędlin z pasztetem z żurawiną
Deska serów pleśniowych
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym kurczakiem
w occie balsamicznym, rozmarynie, czosnki i orzechach
Pieczarki marynowane, ogórki konserwowe, papryka konserwowa

Zimna płyta II

Pieczyno, masło
Deska wędlin z pasztetem z żurawiną
Deska serów pleśniowych
Schab pieczony ze śliwką i morelą
Śledzie w 3 odsłonach(w pomidorach, w oleju, w śmietanie)
Grzybki marynowane, oliwki, ogórki konserwowe
Sos tatarski

Zimna płyta III

Pieczyno, masło
Deska wędlin z pasztetem z żurawiną
Deska serów pleśniowych
Pieczony karczek
Schab w ziołowej skorupce
Tymbaliki drobiowe
Terina z chrzanu i ogórka
Sos tatarski
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Tarta ze szpinakiem i pomidorkami





Ciasto 3 rodzaje :
Tartoletka z owocami i galaretką
Sernik z bakaliami i polewą czekoladową
Szarlotka
Mufinki czekoladowe,
Ciasto z cukinii i orzechów laskowych

Tort czekoladowo waniliowy 7zł 100g
Tort truskawkowy lub malinowy lub borówkowy
z musem z białej lub ciemnej czekolady 8zł-100g
Tort czekoladowe trio (czekolada mleczna, gorzka i biała) 10zł 100g
Tort marakuja ciemna lub biała czekolada 8zł 100g

Owoce

Ciepłe danie dodatkowe:
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Barszcz czerwony z krokietem z mięsem lub kapustą i grzybami
Wołowina po burgundzku
Strogonow

Między zestawami można mieszać, ale szkielet dania głównego musi być zachowany tzn. przystawka, zupa, drugie danie, deser.

Osoba odpowiedzialna za kontakt i obsługę:

Manager Restauracji
Marcin Pazowski
tel. 513-552-734

