

RESTAURACJA CAFE
ORANŻERIA
HOTEL**** KOSSAK
ZAPRASZA



KIERMASZ ŚWIĄTECZNY BOŻE NARODZENIE 2020

BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

POTRAWY WIGILIJNE I ŚWIĄTECZNE
NA WYNOS



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA
PLAC KOSSAKA 1, 31-106 KRAKÓW,
TEL. + 48 12 379 59 50, MOBILE. + 48 664 463 059
E-MAIL: RESTAURACJA@CAFEORANZERIA.PL
WWW.CAFEORANZERIA.PL



MENU

IDEALNE NA BOŻONARODZENIOWY STÓŁ

DOMOWE PASZTETY

PASZTET OWINIĘTY WĘDZONKĄ 40 ZŁ / 500 G

PASZTET Z KRÓLIKA 50 ZŁ / 500 G

PASZTET ŚWIĄTECZNY 35 ZŁ / 500 G

TRADYCYJNY ŚLEDŹ W ŚMIETANIE 8 ZŁ / 100 G

WIGILIJNE ZUPY

BARSZCZ CZERWONY 15 ZŁ / 500 ML

INTENSYWNY I ESENCJONALNY,
NA DOMOWYM ZAKWASIE BURACZANYM.

ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI 20 ZŁ / 500 ML

AROMATYCZNA ZUPA Z SUSZONYCH GRZYBÓW.

USZKA Z GRZYBAMI 1,3 ZŁ / SZT.

KROKIET WIGILIJNY Z GRZYBAMI I KAPUSTĄ 5,5 ZŁ / SZT.

DANIA GŁÓWNE

KARP PANIEROWANY (DZWONKO / FILET) 15 ZŁ / 200 G

PANIEROWANY W MĄCE, JAJKU I BUŁCE TARTEJ, SMAŻONY NA ŻŁOTY KOLOR.
PODGRZEWać W NACZYNIU W PIEKARNIKU NAGRZANYM DO 180 °C PRZEZ 10 MINUT.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I SUSZONYMI BOROWIKAMI 1,5 ZŁ / SZT.

SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W KMINKU (W SOSIE WŁASNYM) 50 ZŁ / 500 G

DELIKATNA I KRUCHA DO PODANIA NA CIEPŁO JAKO PIECZEŃ LUB NA ZIMNO JAKO DOMOWA WĘDLINA.

SCHAB NADZIEWANY ŚLIWKĄ (SOS ŚLIWKOWY) 55 ZŁ / 500 G

SOCZYSTY, IDEALNIE DOPRAWIONY DO PODANIA NA CIEPŁO ORAZ NA ZIMNO POKROJONY W PŁASTRY.

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI I MAJERANKIEM (SUROWA 1,6 KG) 85 ZŁ / 1 SZT.

KACZKA PO POLSKU Z JABŁKAMI Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ.

PORCJOWANĄ WŁOŻYĆ DO NACZYNIA, PODLAĆ ODROBINĄ WODY I PIEC W PIEKARNIKU ROZGRZANYM DO 180°C PRZEZ 10 MIN
LUB PIEC W CAŁOŚCI W PIEKARNIKU ROZGRZANYM DO 150°C PRZEZ 15 MIN.

DODATKI

SALATKA JARZYNOWA 15 ZŁ / 500 G

CZERWONA KAPUSTA Z JABŁKAMI I RODZYNKAMI 10 ZŁ / 200 G

KOPYTKA 8 ZŁ / 100 G

CHAŁKA (DROŻDŻOWA) WYTRAWNA 10 ZŁ / 1 SZT. (OK. 300G)

DESERY

SERNIK ŚWIĄTECZNY ZE SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ 50 ZŁ / 1 KG

DOMOWY MAKOWIEC Z BAKALIAMI 45 ZŁ / 1 KG

PIERNIK Z BAKALIAMI I LUKREM 40 ZŁ / 1 KG

DODATKOWO

ZAKWAS NA BARSZCZ CZERWONY 10 ZŁ / 900 G

ZAKWAS DOMOWEJ PRODUKCJI, TO PODSTAWA JEŚLI CHCESZ W PEŁNI CIESZYĆ SIĘ TRADYCYJNYM SMAKIEM BARSZCZU.

KOMPOT WIGILIJNY Z SUSZONYCH OWOCÓW 15 ZŁ / 1 L

PIERNICZKI BEZ LUKRU 1,2 ZŁ / 1 SZT.

NAJPOPULARNIEJSZA SŁODYCZ, JAKĄ PRZYGOTOWUJEMY NA ŚWIĘTA.



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA HOTEL**** KOSSAK ZAPRASZA



ZAMÓWIENIA

W CELU ZAMÓWIENIA DAŃ NA WYNOS
PROSIMY O KONTAKT TELEFONICZNY LUB MAILOWY.

WYMAGANA JEST WCZEŚNIEJSZA OPŁATA ZA KIERMASZ
PŁATNOŚCI MOŻNA DOKONAĆ OSOBIŚCIE (KARTA/GOTÓWKA),
PRZELEWEM TRADYCYJNYM LUB PŁATNOŚCIĄ ONLINE.
POINFORMUJ NAS O CHĘCI OTRZYMANIA FAKTURY PRZED WYSTAWIENIEM PARAGONU.

PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO 17 GRUDNIA.
MOŻLIWOŚĆ ODBIORU: 23 GRUDNIA DO GODZINY 20:00
LUB 24 GRUDNIA DO GODZINY 12:00.



PRZY ZAMÓWIENIU KIERMASZU ZA MINIMUM 200 ZŁ
PACZKA PIERNICZKÓW (18 SZT.)
DEKOROWANYCH BIAŁYM LUKREM
W PREZENCIE!

CIEPŁYCH I SPOKOJNYCH
ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA
ŻYCZĄ PRACOWNICY OSTI-HOTELE

RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA
PLAC KOSSAKA 1, 31-106 KRAKÓW,
TEL. + 48 12 379 59 50, MOBILE. + 48 664 463 059
E-MAIL: RESTAURACJA@CAFEORANZERIA.PL
WWW.CAFEORANZERIA.PL

