



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA
HOTEL**** KOSSAK

OBIAD WESELNY

PRZYJĘCIE Z NIEPOWTARZALNYM WIDOKIEM
W KRAKOWIE NA WAWEL,
BULWARY WIŚLANE I STARE MIASTO

2022



OBIAD WESELNY

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

PRZYSTAWKA

Pieczony fileć z kaczki z sałatką z winogron, selera naciowego,
orzechów nerkowca, oliwa ziołowa 36 zł

Plastry pieczonej cielęciny w sosie anchois, kapary, twarde ser, rukola 36 zł

Zapiekany kozi ser z prażonym słonecznikiem, świeże sałaty z marynowanymi buraczkami,
pomidorki koktajlowe, winegret porzeczkowo-tymiankowy 34 zł

Melon z marynowanymi buraczkami, zielonym groszkiem, świeżym ogórkiem,
prażonymi orzechami, winegret pomarańczowy z morelami 32 zł

ZUPA

Rosół z perliczki z uszkami mięsnymi 28 zł

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową 26 zł

Zupa curry na mleku kokosowym z krewetkami i grzybami mun 26 zł

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo i prażonym słonecznikiem 26 zł

DANIE GŁÓWNE

Wolno gotowane policzki wołowe z kurkami i fasolką szparagową,
mus ziemniaczany z oliwą truflową 72 zł

Schab solankowy z kością, sos z musztardą francuską,
ziemniak zapiekany z twarogiem, brokuły 62 zł

Pieczone udko z gęsi w sosie z czerwonego wina i wiśni,
konfitura z czerwonej kapusty, puree ziemniaczane z kukurydzą 68 zł

Pierś z perliczki z kostką w ziołowej kruszonce, bułeczka maślana z soczewicą,
sos tymiankowy, mus z pietruszki i wanilii, winegret porzeczkowy 68 zł

DESER

Tiramisu wiśniowe z kruszoną bezą i płatkami róży 28 zł

Semifreddo kokosowo-malinowe z mascarpone i różową czekoladą, sos malinowy 28 zł

Ptyś z musem orzechowo-czekoladowym, chałwa, konfitura z czarnej porzeczki 26 zł

Mus z białej czekolady z mango i marakuja, biała czekolada 26 zł

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi i coulis truskawkowym 28 zł



TORT WESELNY

Torty naszego wyrobu.
Wypieki powstają w oparciu o autorskie receptury.

SMAKI TORTÓW:

Czekolada z wiśnią
Prażony orzech laskowy z laską wanilii
Frambolada – biała czekolada i mus malinowy
Egzotyczny z mango i marakują

Cena: 160 zł / 1 kg / 10 porcji
Tort dekorowany owocami i czekoladą.
Minimalne zamówienie tortu to 1,5 kg

PÓŁMISKI PO OBIEDZIE

BUFET SŁONY I

Serwowany jednorazowo
Cena: 120 zł / osobę

Tradycyjne wędliny i kielbasy
Pasztesy z kaczka i królikiem
Filet z kurczaka marynowany w kremie balsamicznym
Szynka dojrzewająca z melonem i zielonym ogórkiem
Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi śliwkami
Pieczony rostbef z siekanymi borowikami i musztardą francuską
Tuńczyk marynowany w sosie teriyaki z sezamem
Łosoś marynowany w whisky z koprem włoskim
Filet z pstrągą z sałatką z zielonych oliwek, ciecierzycy i zielonego groszku
Sery twarde i pleśniowe
Sałatka z kurczakiem w sosie z ciemnego pieprzu z twardym serem i pomidorkami
Sałatka z kozim serem, granatem, buraczkami i grejpfrutem
Sałatka z brokułami, krewetkami, bobem i jajkiem przepiórczym

Sos tatarski
Sos chrzanowy
Marynowane borowiki
Korniszony
Pieczywo





BUFET SŁONY II

Serwowany jednorazowo

Cena: 90 zł / osobę

Tradycyjne wędliny i kielbasy

Pasztety z kaczką i królikiem

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi śliwkami

Łosoś marynowany w whisky z koprem włoskim

Filet z pstrąga z sałatką z zielonych oliwek, ciecierzycy i zielonego groszku

Sery twarde i pleśniowe

Sałatka z kurczakiem w sosie z ciemnego pieprzu z twardym serem i pomidorkami

Sałatka z kozim serem, granatem, buraczkami i grejpfrutem

Sos tatarski

Sos chrzanowy

Korniszony

Pieczycwo

BUFET SŁODKI

Serwowany jednorazowo

Cena: 50 zł / osobę

Tartaletki z owocami 1 szt. / osobę

Sernik 1 szt. / osobę

Szarlotka 1 szt. / osobę

Brownie 1 szt. / osobę

Owoce sezonowe 150 g / osobę

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Polędwiczka wieprzowa z borowikami w plastrach wędzonego boczku,
ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa 56 zł

Filet z kurczaka kukurydzianego faszerowany suszonymi pomidorami,
sos holenderski, sałatka ziemniaczana 52 zł

Łosoś z pieca z sałatką z cukinii, zielone szparagi, placek ziemniaczany, fromage ziołowy 58 zł

Barszcz z krokietem 29 zł

Boeuf Stroganow 34 zł

DODATKI NA ŻYCZENIE

Pudełeczko z czekoladową praliną naszego wyrobu

Cena: 10 zł / szt.

KOKTAJL FINGER FOOD

Cena: 50 zł / osobę

dla minimum 30 osób

Krewetki w sosie słodko-kwaśnym z marynowanymi kielkami

Filet z kaczki z wiśniami, migdałami i roszponką

Rostbef na różowo z musem chrzanowym, jajkiem przepiórczym i świeżymi kielkami

Szynka dojrzewająca z sałatką z melona i ogórka z serkiem mascarpone

Sałatka Caprese z oliwkami i kaparami w sosie ziołowym

Mini tarty z brokułami i szpinakiem

Sałatka ze świeżych warzyw z prażonymi orzechami włoskimi

POLSKIE SPECJAŁY

Cena: 65 zł / osobę

dla minimum 30 osób

Wędzone szynki

Wiejskie kielbasy

Kabanosy

Biała kielbasa

200 g

Pasztet z garnca 50 g

Salceson 30 g

Kaszanka 30 g

Tradycyjny smalec 30 g, Ogórki kiszone 50 g, Kapusta kiszona 50 g

Chrzan 30 g, Ćwikła 30 g, Żurawina 30 g, Wiejskie pieczywo

SŁODKOŚCI

cennik przesyłamy na życzenie

Cake pops ciemny

Cake pops jasny

Eklerek

Ptyś

Beza z kremem i owocami

Cup cake mały

Cup cake duży

Francuska babeczka z kremem waniliowym

Makaronik

Ciasto mech

Sernik z białej czekolady

Tarta cytrynowa z bezami

Tarta malinowa

Tarta czekoladowa

PAKIETY ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWY

Serwowany bez ograniczeń w trakcie trwania przyjęcia.

PAKIET I – 55 ZŁ / OSOBE

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET II – 100 ZŁ / OSOBE

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET III – 120 ZŁ / OSOBE

Wódka Wyborowa

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET IV – 140 ZŁ / OSOBE

Wódka Ostoya

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

DODATKOWE CENY

Jack Daniel's 270 zł / 0,7l

Gin Bombay 250 zł / 0,7l

Aperol 150 zł / 0,7l

Prosecco 110 zł / 0,75l



INFORMACJE DODATKOWE

- Dla dzieci - istnieje możliwość wyboru dań z menu dziecięcego.
- Dzieci do lat 4 bezpłatnie.
- Dzieci w wieku 5-12 lat proponujemy specjalne menu (dania z menu dziecięcego) lub 50% stawki z menu dla dorosłych.
- W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.
- Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.
- W przypadku zaserwowania dostarczonego przez Państwa tortu, pobierana jest opłata 16 zł / os.
- Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku.
- Ceny zawierają podatek VAT.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku. Kwota zadatku jest uzależniona od ilości Gości.
- Zadatek jest odliczany od końcowego rachunku w dniu rezerwacji.

Informujemy, że wystawienie faktury VAT na rzecz czynnego podatnika VAT będzie wymagało podania NIP przedsiębiorcy przed wpłatą zadatku.

- Ostateczną liczbą Gości należy podać na 7 dni przed datą rezerwacji.



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA - HOTEL**** KOSSAK
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

