



UROCZYSTY OBIAD Z OKAZJI
PIERWSZEJ KOMUNII ŚWIĘTEJ
W RESTAURACJI CAFE ORANŻERIA
ORAZ RESTAURACJI PERCHERON
HOTEL**** KOSSAK
2023

Hotel Kossak położony jest nad Wisłą.
Z jego okien roztacza się piękny widok na panoramę Krakowa.
Zaledwie krótki spacer dzieli nas od krakowskiego rynku.

W czterogwiazdkowym Hotelu Kossak znajdują się dwie Restauracje:
na parterze Restauracja Percheron,
a na VII piętrze w większości przeszklona Restauracja Cafe Oranżeria z tarasem.



OFERTA OBEJMUJE

Serwowany 4 daniowy obiad (przystawka, zupa, danie główne, deser)

Napoje (kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna niegazowana)

Druk menu i wizytówek (stały wzór)

Świeże sezonowe kwiaty na stole oraz świece

Dla każdego Gościa pudełeczko z czekoladową praliną obwiązane wstążką

DODATKOWO PŁATNE NA ŻYCZENIE

Tort (wg. oferty na stronie 4)

Półmiski oraz słodkości po uroczystym obiedzie (wg. oferty na stronie 3)

MENU W CENIE 250 ZŁ / OSOBE

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

PRZYSTAWKA

Pieczony filec z kaczki z sałatką z winogron, selera naciowego, orzechów nerkowca, oliwa ziołowa

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

Pieczony rostbef z siekanymi borowikami i musztardą francuską

Zapiekany kozi ser z rukolą, orzeszkami ziemnymi i świeżymi owocami

ZUPA

Bulion z pieczonego kurczaka z uszkami mięsnymi i warzywami

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo i prażonym słonecznikiem

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń cielęca w kremowym kurkowym sosie, podana z ziemniaczanym strudlem i młodą marchewką

Schab solankowy z kością, sos z musztardą francuską, ziemniak zapiekany z twarożkiem, brokuły

Kaczka pieczona (filet i udko) z sosem żurawinowym, grillowana sałata rzymska, ciastko kukurydziane, marmolada z rabarbaru

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

DESER

Truskawkowe Tiramisu

Mus z białej czekolady z mango i marakują, biała czekolada

Lody z sezonowymi owocami i bezą

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi i coulis truskawkowym





MENU DLA DZIECI (DO 10 LAT) W CENIE 125 ZŁ / OSOBE

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji.

Istnieje wybór pomiędzy proponowanym menu,
a mniejszą porcją dań z wybranego menu dla dorosłych.

ZUPA

Rosół z makaronem i warzywami

Zupa pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

Panierowane fileciki z kurczaka z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową

Pieczony łosoś z risotto z mascarpone i gotowaną marchewką

DESER

Lody z sosem truskawkowym i owocami

Naleśnik z nutellą i bitą śmietaną

PROPOZYCJE PÓLMISKÓW PO UROCZYSTYM OBIEDZIE

PROPOZYCJA I – 60 ZŁ / OSOBE

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g / os.

Sery żółte i pleśniowe 80 g / os.

Salatka z brokuł, grillowane karczochy, prażone ziarna słonecznika w sosie ziołowym 50 g / os.

Sos żurawinowy

Sos tatarski

Pieczyno i masło

PROPOZYCJA II – 85 ZŁ / OSOBE

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g / os.

Paszteciki domowe i mięsa pieczone 80 g / os.

Sery żółte i pleśniowe 80 g / os.

Łosoś marynowany w whisky z koprem włoskim 50 g / os.

Salatka z kozim serem, granatem, buraczkami i grejpfrutem 50 g / os.

Sos żurawinowy

Sos chrzanowy

Sos tatarski

Pieczyno i masło

SŁODKOŚCI – 50 ZŁ / OSOBE

Tartaletka z owocami 1 szt. / os.

Sernik 1 szt. / os.

Szarlotka 1 szt. / os.

Owoce sezonowe 150 g / os.



TORT

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: 200 ZŁ / 1 KG / 10 PORCJI

Tort dekorowany kwiatami
Minimalne zamówienie tortu to 1,5 kg

INFORMACJE DODATKOWE:

- ✓ Dzieci do lat 4 bezpłatnie. Dzieci w wieku 5-10 lat proponujemy specjalne menu lub mniejsze porcje dań z wybranego menu dla dorosłych.
- ✓ W przypadku alergii na niektóre produkty Szef Kuchni przygotuje dania na specjalne zamówienie.
- ✓ Nie później niż 21 dni przed przyjęciem należy przesłać wybrane menu.
- ✓ W przypadku zaserwowania dostarczonego przez Państwa tortu, pobierana jest opłata serwisowa 16 zł / os. Wymagana jest okazanie paragonu za zakup.
- ✓ 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.

- ✓ Ostateczna liczba osób może się zmniejszyć maksymalnie o 4 osoby od liczby osób deklarowanych w dniu wpłaty zadatku.
- ✓ Zwiększenie liczby osób jest możliwe po konsultacji z Managerem.
- ✓ Ostateczną liczbę osób należy podać na 7 dni przed datą przyjęcia.
- ✓ Czas trwania obiadu do 5 godzin (bez dodatkowych półmisków).
- ✓ Obsługa kelnerska nie jest oddzielnie doliczana do rachunku.



Hotel**** Kossak - 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; restauracja@percheron.pl
www.cafeoranzeria.pl