Kossak
HOTEL
★★★★

UROCZYSTY OBIAD Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO

RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA HOTEL**** KOSSAK

2022

Restauracja Cafe Oranżeria

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

Oferta obejmuje

Serwowany 4 daniowy obiad (przystawka, zupa, danie główne, deser)
Druk menu i wizytówek (stały wzór)
Woda mineralna niegazowana serwowana w karafkach

Dodatkowo Płatne Na Życzenie

Pakiety alkoholowe i pakiet bezalkoholowy (wg. oferty na stronie 4)
Tort (wg. oferty na stronie 3)
Półmiski oraz słodkości po uroczystym obiedzie (wg. oferty na stronie 3)
Dodatkowe dania ciepłe serwowane po obiedzie (wg. oferty na stronie 3)

Menu w cenie 160 zł / osobę

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

Przystawka

Pieczony filet 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

Plastry pieczonej cielęciny w sosie anchois, kapary, twardy ser, rukola

Zapiekany kozi ser z rukolą, orzeszkami ziemnymi i świeżymi owocami

Zupa

Rosół z perliczki z uszkami mięsnymi

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

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

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

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

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

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

PROPOZYCJE PÓŁMISKÓW PO UROCZYSTYM OBIEDZIE

PROPOZYCJA I – 50 ZŁ / OSOBĘ

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g / os.
Sery żółte i pleśniowe 80 g / os.
Sałatka z brokułów, grillowane karczochy, prażone ziarna słonecznika w sosie ziołowym 50 g / os.

Sos żurawinowy
Sos tatarski
Pieczywo i masło

PROPOZYCJA II – 75 ZŁ / OSOBĘ

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g / os.
Pasztety domowe 80 g / os.
Sery żółte i pleśniowe 80 g / os.
Łosoś marynowany w whisky z koprem włoskim 50 g / os.
Sałatka z kozim serem, granatem, buraczkami i grejpfrutem 50 g / os.

Sos żurawinowy
Sos chrzanowy
Sos tatarski
Pieczywo i masło

SŁODKOŚCI – 40 ZŁ / OSOBĘ

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.

CENA: 160 ZŁ / 1 KG / 10 PORCJI

Tort dekorowany owocami i czekoladą
Minimalne zamówienie tortu to 1,5 kg

SMAKI TORTÓW:

Restauracja Cafe Oranżeria

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

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Barszcz z krokietem 29 zł / porcja
Boeuf Stroganow 34 zł / porcja

PUDEŁECZKO Z CZEKOLADOWĄ PRALINĄ NASZEGO WYROBU

CENA: 10 ZŁ / SZT.

PAKIETY Z NAPOJAMI

Serwowane bez ograniczeń w czasie trwania obiadu

PAKIET I – 40 ZŁ / OSOBĘ

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki)
Kawa i herbata

PAKIET II – 70 ZŁ / OSOBĘ

Wino białe
Wino czerwone
Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki)
Kawa i herbata

PAKIET (5-12 LAT) – 25 ZŁ / OSOBĘ

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki)
Herbata

PRZYKŁADOWE CENY ZA NAPOJE

(W PRZYPADKU KIEDY NIE ZOSTANIE WYBRANY PAKIET Z NAPOJAMI):

Espresso – 10 zł
Kawa czarna – 12 zł
Kawa z mlekiem – 14 zł
Cappuccino – 16 zł
Herbata ekspresowa – 12 zł
Soki owocowe (jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, pomarańczowy) 200 ml – 12 zł, 1L - 30 zł
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic 250 ml – 12 zł
Wino domu (białe, czerwone) – 150 ml – 19 zł, 750 ml – 95 zł

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 alergii na niektóre produkty Szef Kuchni przygotuje dania na specjalne zamówienie.
- W przypadku zaserwowania dostarczonego przez Państwa tortu, pobierana jest opłata serwisowa 16 zł / os.
- 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 liczbę osób należy podać na 7 dni przed datą przyjęcia.
- Obsługa kelnerska nie jest odgórnie 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, WWW.CAFEORANZERIA.PL