



UROCZYSTY OBIAD Z OKAZJI
PIERWSZEJ KOMUNII ŚWIĘTEJ
W RESTAURACJI CAFE ORANŻERIA
ORAZ RESTAURACJI PERCHERON
HOTEL**** KOSSAK
2022

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 designerskim 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)
Druk menu i wizytówek (stały wzór)
Woda mineralna niegazowana serwowana w karafkach
Świeże kwiaty na stole oraz świece
Dla każdego Gościa pudełeczko z czekoladową praliną obwiązane wstążką

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)

MENU W CENIE 190 ZŁ / OSOBE

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

PRZYSTAWKA

Pieczony fileć 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
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
Fileć 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 PÓLMISKÓW PO UROCZYSTYM OBIEDZIE

PROPOZYCJA I – 50 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 – 75 ZŁ / OSOBE

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.

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

Sos żurawinowy

Sos chrzanowy

Sos tatarski

Pieczyno i masło

SŁODKOŚCI – 40 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

Truskawkowy

CENA: 140 ZŁ / 1 KG / 10 PORCJI

Tort dekorowany kwiatami

Minimalne zamówienie tortu to 1,5 kg



PAKIETY Z NAPOJAMI

Serwowane bez ograniczeń w czasie trwania obiadu

PAKIET I – 35 ZŁ / OSOBE

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

PAKIET II – 65 ZŁ / OSOBE

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

PAKIET (5-12 LAT) – 20 ZŁ / OSOBE

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 – 15 zł

Herbata ekspresowa – 12 zł

Soki owocowe (jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, pomarańczowy) 200 ml – 10 zł

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic 250 ml – 10 zł

Wino domu (białe, czerwone) – 150 ml – 16 zł, 750 ml – 80 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.
- ✓ Nie później niż 21 dni przed przyjęciem należy przesłać wybrane menu.
- ✓ W przypadku zaserwowania dostarczonego przez Państwa tortu, pobierana jest opłata serwisowa 12 zł / os.
- ✓ Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku. Kwota zadatku jest uzależniona od ilości Gości.

Zadek 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.
- ✓ Obsługa kelnerska nie jest 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