



UROCZYSTY OBIAD
Z OKAZJI

CHRZTU
ŚWIĘTEGO

RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA
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.

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 190 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

Marynowany arbuz z greckim serem feta i carpaccio z buraczków

Pieczony rostbef z siekanymi borowikami i musztardą francuską

Plastry pieczonej cielęciny w sosie anchois, kapary, twarde 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

Kaczka pieczona (filet i udko) w sosie z owoców leśnych,
gruszka gotowana w czerwonym winie, zasmażana czerwona kapusta, kopytka

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

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

DESER

Truskawkowe Tiramisu

Deser marakuja z sosem porzeczkowym

Lody z sezonowymi owocami i bezą

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi i coulis truskawkowym

PROPOZYCJE PÓLMISKÓW PO UROCZYSTYM OBIEDZIE

PROPOZYCJA I – 60 ZŁ / OSOBE

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 – 85 ZŁ / OSOBE

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g / os.
Pasztesy 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 – 55 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.

CENA: 200 ZŁ / 1 KG / 8 PORCJI

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

SMAKI TORTÓW:

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 32 zł / porcja
Boeuf Stroganow 37 zł / porcja

PUDEŁECZKO Z CZEKOLADOWĄ PRALINĄ NASZEGO WYROBU
CENA: 15 ZŁ / SZT.



PAKIETY Z NAPOJAMI

Serwowane bez ograniczeń w czasie trwania obiadu

PAKIET I – 45 ZŁ / OSOBE

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

PAKIET II – 75 ZŁ / OSOBE

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

PAKIET (5-12 LAT) – 30 ZŁ / OSOBE

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

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 20 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.
- Ostateczną liczbę osób należy podać na 7 dni przed datą przyjęcia.
- 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, WWW.CAFEORANZERIA.PL

