



UROCZYSTY OBIAD Z OKAZJI

Chrztu Świętego

W RESTAURACJI CAFE ORANŻERIA

ORAZ

RESTAURACJI PERCHERON

HOTEL**** KOSSAK





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 dzbankach

DODATKOWO PŁATNE NA ŻYCZENIE

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

MENU W CENIE 130 ZŁ / OSOBĘ Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

Przystawka

Filet z kaczki marynowany w kremie balsamicznym, podany z sałatami i rajskim jabłkiem
Paszтет pieczony w cieście francuskim z sosem żurawinowym
Mus z łososia wędzonego z sałatką ze świeżego ogórka i rukoli
Plastry pieczonego rozbefu z warzywami i musem chrzanowym
Marynowany arbuz z greckim serem feta i carpaccio z buraczków

Zupa

Staropolski rosół z makaronem, podany z marchewką i zieloną pietruszką
Kremowa zupa z borowików z musem ziemniaczanym i pudrem z suszonych grzybów
Kremowa zupa z dyni i marchwi z prażonymi pestkami dyni
Kremowa zupa z pomidorów i malin z mozzarellą i pesto bazyliowe

Danie Główne

Perliczka w ziołowej kruszonce,
bułeczka maślana z soczewicą, sos tymiankowy, papryka faszerowana ciecierzycą
mus z pietruszki i wanilii, winogret porzeczkowy

Pieczone udko z kaczki w sosie rodzynkowym, kluski śląskie i modra kapusta

Pieczeń cielęca w kremowym kurkowym sosie, podana z ziemniaczanym strudlem i młodymi warzywami



Policzki wołowe duszone w winie,
z kasztanami w kruchym ciastku i szparagami, mus z marchwi i kardamonu

Sandacz z pieca w sosie z białego wina i kaparów
z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową z prażonym sezamem

Deser

Klasyczne Tiramisu

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi i coulis truskawkowym

„Kossak”- torcik chałwowo-orzechowy

Deser marakuja z sosem porzeczkowym

Lody z sezonowymi owocami

PROPOZYCJE PÓŁMISKÓW PO UROCZYSTYM OBIEDZIE

Propozycja I – 50 zł osobę

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g. / os.
Mięsa pieczone i pasztety domowe 80 g. / os.
Sałatka Grecka 100 g. / os.
Owoce sezonowe 120 g. / os.

Sosy: żurawinowy i chrzanowy
Pieczywo i masło

Domowe ciasta (szarlotka, sernik, tartaletki z kremem i owocami) – w sumie 3 szt. / os.

Propozycja II – 70 zł osobę

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g. / os.
Mięsa pieczone i pasztety domowe 80 g. / os.
Sery żółte i pleśniowe – 80 g. / os.
Marynowany arbuz z greckim serem feta i pieczonym burakiem 100 gr. / os.
Owoce sezonowe 120 g. / os.

Sosy: żurawinowy, chrzanowy, tatarski
Pieczywo i masło

Domowe ciasta (szarlotka, sernik, tartaletki z kremem i owocami) – w sumie 3 szt. / os.

TORT – 1 kg / 10 osób / Cena: 100 zł
Minimalne zamówienie tortu to 1,5 kg.

Czekolada z wiśnią
Prażony orzech laskowy z laską wanilii
Frambolada – biała czekolada i mus malinowy
Porzeczką z likierem Creme de Cassis
Jagoda z musem Amaretto



DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Strogonoff **28 zł / osobę**

Staropolski żurek z jajkiem przepiórczym **24 zł / osobę**

PAKIETY Z NAPOJAMI

serwowane bez ograniczeń w czasie trwania obiadu

Pakiet I – 30 zł / osobę

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

Pakiet II – 50 zł / osobę

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

Pakiet (5-12 lat) – 15 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, kawa czarna – 10 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 – 14 zł, 750 ml – 70 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 przygotowuje 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 10 zł / os.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku. Zadek jest odliczany od końcowego rachunku w dniu rezerwacji.
Kwota zadatku jest uzależniona od ilości Gości.
- Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku.

Hotel** Kossak - Restauracja Cafe Oranżeria - Restauracja Percheron**

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.percheron.pl ; www.cafeoranzeria.pl