



UROCZYSTY OBIAD Z OKAZJI

Chrztu Świętego

W RESTAURACJI CAFE ORANŻERIA
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 karafkach

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 140 ZŁ / OSOBĘ Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

Przystawka

Filet z kaczki marynowany w kremie balsamicznym, podany z sałatami i rajskim jabłkiem
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 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

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

Łosoś z pieca z sałatką z cukinii, zielone szparagi, placek ziemniaczany, fromage ziołowy

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

Pieczyno 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

Pieczyno i masło

Domowe ciasta (szarlotka, sernik, tartaletki z kremem i owocami) – w sumie 3 szt. / 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: 130 zł / 1 kg

Dekorowany owocami

1 kg - 10 porcji



DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Strogonoff 32 zł / osobę
Barszcz z krokietem 28 zł / osobę
Staropolski żurek z jajkiem przepińczym 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 – 12 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 – 15 zł, 750 ml – 75 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.
- Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.
- W przypadku zaserwowania dostarczonego przez Państwa tortu, pobierana jest opłata 12 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 -**
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