

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJE MENU – W CENIE 135 PLN/OS

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

OFERTA OBEJMUJE:

Serwowany 4-daniowy obiad (przystawka, zupa, danie główne, deser, napoje)
dla minimum 15 osób

PRZYSTAWKI:

- ✓ Duszone buraki z octem balsamicznym i miodem, ser kozi, botwinka, rzodkiewka.
- ✓ Naleśniki muślinowe, szpinak, pomidor cherry, natka, ser pleśniowy
- ✓ Chrupiący „mini burek” z łososia w cieście filo z kompozycją sałat i sosem bazyliowym.
- ✓ Filet z kurczaka marynowany w ziołach i occie balsamicznym, piklowane kurki, rucola, pomidory concasse, sos vinaigrette
- ✓ Mozaika z soczystego łososia i mozzarelli bocconcini, szynka włoska w marynacie jarzynowej z cebulową konfiturą

ZUPY:

- ✓ Krem z dyni z mlekiem kokosowym, smażonymi pestkami słonecznika i świeżą kolendrą
- ✓ Aksamitna zupa z borowików zapiekana w cieście francuskim
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów i papryki z mozzarellą i bazylią
- ✓ Bulion drobiowy z makaronem naleśnikowym i warzywami, knedle drobiowe, natka
- ✓ Krem ze szparagami, kwaśną śmietaną i plasterem wędzonego pstrąga z doliny ojcowskiej

DANIA GŁÓWNE:

- ✓ Marynowany kotlet wieprzowy z kostką, duszona kapusta, puree z dyni i ziemniaków, sos maderowy
- ✓ Grillowana polędwiczka wieprzowa, pieczone warzywa korzenne z czosnkiem i tymiankiem, puree z marchewki, ziemniaki z wody z koperkiem, sos śliwkowy
- ✓ Filet z kurczaka z kostką, sos z podgrzybków, gołąbek z kaszy jęczmiennej z porem w cieście ryżowym, marchewka, zielona fasolka szparagowa w boczku.
- ✓ Pieczona polędwica z dorsza, kuskus z konfitura z pomidorów malinowych, szpinak, sos maślany, białe porto
- ✓ Pierś z pulardy w sosie rydzowym, kaszotto z kaszy pęczak z boczkiem i szalotką, marchewka, brukselka, pieczony burak, listki groszku

DESERY:

- ✓ Mus czekoladowy, jadalna ziemia orzechowa, żel wiśniowy, chips czekoladowy
- ✓ Tiramisu z miętą
- ✓ Tarta tatin z migdałami i sosem truskawkowym
- ✓ Nugat lodowy o smaku amaretto z karmelizowanymi bakaliami, sos truskawkowy



- ✓ Lody waniliowe z gorącymi wiśniami

NAPOJE - bez ograniczeń:

- ✓ Kawa z ekspresu, herbata
- ✓ Woda mineralna niegazowana
- ✓ Soki owocowe

MENU DLA DZIECI

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

PRZYSTAWKA

- ✓ Mini tortilla z kurczakiem
- ✓ Pierozki pieczone z warzywami i mozzarełą

ZUPY :

- ✓ Consomme drobiowe z paseczkami naleśnika i marchewką julienne
- ✓ Krem pomidorowy z grzankami lub makaronem

DANIA GŁÓWNE:

- ✓ Panierowane paluszki kurczaka z frytkami i mizerią
- ✓ Kotleciki wieprzowe w sosie pieczarkowym z ziemniakami puree i surówką z marchewki

DESERY:

- ✓ Naleśniki z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Wybór lodów z owocami i bitą śmietaną

PROPOZYCJE DODATKOWYCH DAŃ I PRZEKĄSEK

PRZEKĄSKI ZIMNE- propozycja I – w cenie 50 pln/os:

- ✓ Półmiski wędlin i serów
- ✓ Sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Pasztety
- ✓ Śledzie
- ✓ Tymbaliki
- ✓ Warzywa świeże i konserwowe
- ✓ Sos tatarski i chrzanowy
- ✓ Pieczywo, masło

PRZEKĄSKI ZIMNE- propozycja II – w cenie 55 pln/os:

- ✓ Pierś z indyka w sosie tuńczykowym
- ✓ Pieczony schab nadziewany morelami
- ✓ Pieczony pasztet drobiowy z marmoladą z czerwonej cebuli
- ✓ Plastry sera mozzarella z pomidorami i sosem pesto



- ✓ Sałata rzymska z żurawiną, orzechami i serem pleśniowym
- ✓ Sałata brokułowa z fetą i pestkami dyni
- ✓ Roladki z kurczaka ze szpinakiem, serem brie i orzechami
- ✓ Pieczywo, masło

PRZEKĄSKI ZIMNE – propozycja III – w cenie 60 pln /os:

- ✓ Mięsa pieczone z sosami: chrzanowy, tatarski, cumberland
- ✓ Paski kurczaka marynowane w kolendrze i sosie słodko- kwaśnym podane na melonie
- ✓ Deska serów z owocami
- ✓ Śledź z koprem włoskim i sosem chilli
- ✓ Płatki łosia bałtyckiego z paprykową ricottą
- ✓ Sałatka z kurczakiem i ananase
- ✓ Chrupiące sałaty z warzywami podane z trzema rodzajami dressingów: francuskim, balsamicznym, vinaigrette
- ✓ Antipasti (grillowany bakłażan, cukinia, papryka, cebulki w balsamico, zielone oliwki)
- ✓ Pieczywo, masło

PRZEKĄSKI GORĄCE - w cenie 25 pln /os:

- ✓ Ragout wieprzowe z grzybami
- ✓ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- ✓ Tradycyjny żurek z białą kiełbasą i jajkiem

BUFET OWOCOWO – SŁODKI - w cenie 40 pln /os:

- ✓ Owoce sezonowe w całości
- ✓ Selekcja ciast bankietowych i deserów

Podane ceny są cenami brutto.

INNE DODATKOWE NAPOJE:

- ✓ Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 8 zł / butelka 0,2 l
- ✓ Piwo lane Tyskie – 10 zł / 0,5 litra
- ✓ Inne piwa butelkowe – 10 zł / butelka
- ✓ Wódka Żubrówka Biała 0,5 l – 50 zł / butelka
- ✓ Wódka Żubrówka Czarna 0,5l – 60 zł / butelka
- ✓ Wino domu 0,75 l (półwytrawne) białe / czerwone – 50 zł /butelkę

INFORMACJE DODATKOWE:

- ✓ Świeża dekoracja kwiatowa oraz świece w cenie menu.
- ✓ Parking hotelowy w miarę dostępności - 3 miejsca – bezpłatnie.
- ✓ Nie pobieramy dodatkowych opłat za wynajem Sali.
- ✓ Dla dzieci do 10 lat proponujemy specjalne menu 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 dostarczenia tortu we własnym zakresie, prosimy o przedstawienie paragonu zakupu.
- ✓ Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł. Zadek jest odliczany od końcowego rachunku w dniu imprezy.

Restauracja MidTown

- Hotel Best Western Plus Kraków Old Town
- 31-046 Kraków - ul. św. Gertrudy 6

