



RESTAURACJA ESTERANTE

# **MENU PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚIOWE**

[WWW.HOTELESTERA.PL](http://WWW.HOTELESTERA.PL)



RESTAURACJA ESTERANTE UL. ESTERY 6 31-056 KRAKÓW  
KONTAKT: 500 072 222 / [RESTAURACJA.ESTERANTE@GMAIL.COM](mailto:RESTAURACJA.ESTERANTE@GMAIL.COM)



## Menu 1

CENA: 3 dania **125 PLN**

4 dania **140 PLN**

- Tatar z pieczonego buraka musztarda figowa,
- chipsy z tapioki, kozi ser
- Krem pomidorowy z mascarpone, pieczony sonecznik
- Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i szpinakiem, wędzony boczek, fasolka szparagowa z parmezanem , kopytka ziemniaczane
- Lody z owocami i bitą śmietana

## Menu 3

CENA: 3 dania **155 PLN**

4 dania **170 PLN**

- Kozi ser zapiekany w miodzie, sałatka ze szpinaku z vinegret pomarańczowym, seler naciowy, orzechy włoskie
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym, ricotta, olej lniany
- Udko z kaczki confitowane w gęsim tłuszczu, fasolka szparagowa , gnocchi buraczane z mascarpone i orzechami, sos gorgonzola
- Crème brûlée, ajerkoniak, cukier muscovado, malina

## ZIMNA PŁYTA

CENA: **99 PLN/osobę (Min. 10 os.)**

- Patera polskich serów
- Patera wędlin i pasztetów
- Tortilla z wędzonym łososiem, twaróg, rukola
- Daktyle w boczku
- Ciasta 3 rodzaje (czekoladowe, szarlotka, sernik, ze śliwkami, czekolada wiśnia, makowe)
- Mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym
- Pieczywo
- Sos parmezanowy

## Menu 2

CENA: 3 dania **135 PLN**

4 dania **150 PLN**

- Bruschetta z pomidorami malinowymi, kurki, oscypek, pesto bazyliowe
- Rosół z pieczonego koguta, pierożki z wołowiną, nowalijki
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide marynowana w rozmarynie, pieczona młoda marchew, pieczone młode ziemniaczki z masłem, wędzony boczek,
- Crumble z sezonowymi owocami, maślana kruszonka, lody waniliowe

## Menu 4

CENA: 3 dania **180 PLN**

4 dania **195 PLN**

- Carpaccio wołowe, majonez kaparowy, parmezan, portobello, rukola, bagietka korzenna
- Consome z kaczki, kurki, kartacze z kaczką, młoda marchew
- Zrazy cielęce z szynką parmeńską i szafwią, risotto borowikowe, szparagi, pomidorki confit
- Fondant czekoladowy z wędzonymi pistacjami, lody pistacjowe, coulis jeżynowy

## OPEN BAR

CENA: **99 PLN/osobę**

- KAWA / HERBATA SMAKOWA
- SOKI OWOCOWE
- WODA MINERALNA
- Z CYTRYNĄ
- WINO HOUSOWE
- WÓDKA AMUNDSEN

## OPEN SOFT BAR

CENA: **48 PLN/osobę**

- KAWA / HERBATA SMAKOWA
- SOKI OWOCOWE
- WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ

DO PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH Z WYNAJMEM SALI NA WYŁĄCZNOŚĆ DOLICZAMY 10% USŁUGI SERWISOWEJ, kwota pokrywa również dekoracje podczas przyjęcia oraz obsługę