



Przerwy kawowe

KLASYCZNA

jednorazowa 38 PLN
uzupełniana 54 PLN

KONTYNENTALNA

jednorazowa 44 PLN
uzupełniana 70 PLN

KRAKOWSKA

jednorazowa 60 PLN
uzupełniana 85 PLN

NATURALNA

jednorazowa 60 PLN
uzupełniana 85 PLN

kawa • herbata
mleko • cytryna
woda
ciastka kruche i owsiane
mix snacków

kawa • herbata
mleko • cytryna
woda
croissant na słodko
z konfiturami
dwa rodzaje do wyboru
jogurt grecki
z suszonymi owocami
i musem owocowym
rogaliki zbożowe z tapenadą

kawa • herbata
mleko • cytryna
woda
sok warzywny
ciasto z kruszonką
croissant na słodko
z konfiturami
dwa rodzaje do wyboru
precle krakowskie
mini kapuśniaczki

kawa • herbata
mleko • cytryna
woda
sok warzywny
owoce
mini koktajle
z sezonowych owoców
świeże warzywa z hummusem
bułeczki bao z pastą
pomidorowo-paprykową,
mixem sałat i warzywami

Podane ceny są kwotami netto za osobę, do których należy doliczyć podatek VAT.

Lunch bufetowy

Komfort

85 PLN za osobę

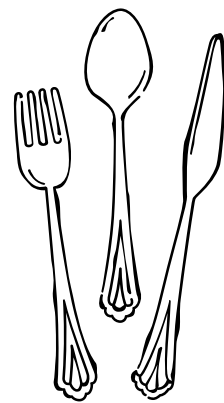
Oferta dla grup powyżej 20 osób. Podane ceny są kwotami netto za osobę, do których należy doliczyć podatek VAT.

KOMFORT I

KOMFORT II

KOMFORT II

Wybór Szefa Kuchni



Przystawka

Pieczyno
Focaccia z rozmarynem
Oliwa smakowa

Zupa

Krem z zielonego groszku
Ziołowe grzanki

Danie główne

Schab w sosie pieczeniowym
Risotto warzywne
Opiekane ziemniaki
Blanszowane sezonowe
warzywa z pestkami dyni
Sałatka po grecku
(mix sałat, oliwka, feta)

Deser

Panna cotta

Przystawka

Pieczyno
Focaccia z rozmarynem
Oliwa smakowa

Zupa

Krem z białych warzyw
Ziołowe grzanki

Danie główne

Schab w sosie pieczeniowym
Ratatouille warzywne
Gotowane ziemniaki
Blanszowane sezonowe
warzywa z pestkami dyni
Sałatka po grecku
(mix sałat, oliwka, feta)

Deser

Ciasto jabłkowe
z cynamonem

Przystawka

Pieczyno
Focaccia z rozmarynem
Oliwa smakowa

Zupa

Zu
p
a krem

Danie główne

Danie mięsne
Dodatki do dania
Warzywa wg uznania
Szefa Kuchni
Danie wegetariańskie

Deser

Wybór Szefa Kuchni

Lunch bufetowy

Standard

105 PLN za osobę

Oferta dla grup powyżej 20 osób. Podane ceny są kwotami netto za osobę, do których należy doliczyć podatek VAT.

STANDARD I

STANDARD II

STANDARD III

Wybór Szefa Kuchni

Przystawka

Mix sałat z pomidorkami
koktajlowymi i świeżym ogórkiem

Pieczyno

Oliwa smakowa

Zupa

Krem z pomidorów

Grzanki

Danie główne

Grillowany filet z kurczaka
w ziołach

Puree ziemniaczane

Fasolka szparagowa

Penne ze szpinakiem
i suszonymi pomidorami

Surówka ze świeżych warzyw
dwa rodzaje

Deser

Ciasto drożdżowe
z owocami

Przystawka

Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi
i świeżym ogórkiem

Pieczyno

Oliwa smakowa

Zupa

Krem z pomidorów

Ptysie • grzanki

Danie główne

Grillowany filet z kurczaka
w bazyliowym sosie

Ryż z groszkiem

Fasolka szparagowa

Ravioli szpinakowe
w sosie ziołowym

Surówka ze świeżych warzyw
dwa rodzaje

Deser

Ciasto drożdżowe
z owocami

Przystawka

Sałatka wg uznania Szefa Kuchni

Pieczyno

Oliwa smakowa

Zupa

Zupa krem

Dodatki

Danie główne

Danie mięsne

Dodatki do dania

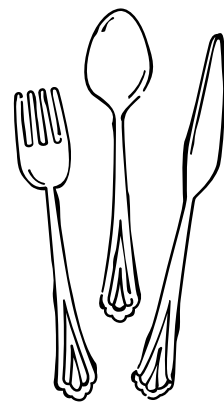
Warzywa wg uznania

Szefa Kuchni

Danie wegetariańskie

Deser

Wybór Szefa Kuchni





Lunch bufetowy

Premium

138 PLN za osobę

Oferta dla grup powyżej 20 osób. Podane ceny są kwotami netto za osobę, do których należy doliczyć podatek VAT.

PREMIUM I

PREMIUM II

PREMIUM III

Wybór Szefa Kuchni

Przystawka

Pieczyno
Sos vinegret
Mix świeżych sałat
Sałatka caprese

Zupa

Bulion warzywny
Krem z zielonego groszku
Grzanki

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa
Dorsz z czarną soczewicą
w sosie cytrynowym
Ratatouille warzywne
Gratin ziemniaczany
Glazurowane buraki z miodem
i imbirem
Surówka z marchewki

Deser

Pana cotta
Ciasto jabłkowe
z cynamonem

Przystawka

Pieczyno
Sos vinegret
Mix świeżych sałat
Sałatka caprese

Zupa

Bulion warzywny
Krem pomidorowy
Grzanki

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa
Penne ze szpinakiem
i suszonymi pomidorami
Ratatouille warzywne
Ryż z warzywami
Pieczone warzywa korzenne
Surówka coleslaw

Deser

Ciasto jabłkowe
z cynamonem
Tarta owocowa

Przystawka

Pieczyno
Mix świeżych sałat
Sałatka wg uznania Szefa Kuchni
Oliwa smakowa

Zupa

Zupa krem
Bulion warzywny
Grzanki

Danie główne

Danie mięsne
Dodatki do dania
Warzywa wg uznania
Szefa Kuchni
Danie mięsne / wegetariańskie
Danie wegetariańskie
Surówka coleslaw

Deser

Wybór Szefa Kuchni

Menu serwowane

Oferta dla grup powyżej 10 osób. Podane ceny są kwotami netto za osobę, do których należy doliczyć podatek VAT.

KOMFORT LUNCH I

65 PLN za osobę

KOMFORT LUNCH II

65 PLN za osobę

STANDARD LUNCH I

79 PLN za osobę

STANDARD LUNCH II

79 PLN za osobę

PREMIUM LUNCH

105 PLN za osobę

Zupa

prosimy o wybór jednej pozycji

Krem z pieczonych pomidorów
z grzankami ziołowymi
Krem z zielonego groszku

Danie główne

prosimy o wybór jednej pozycji

Schab sous-vide faszerowany
szpinakiem i serem
pleśniowym, kopytka
ziemniaczane, karmelizowana
marchew paryska
Penne z chorizo, pomidorkami
koktajlowymi i parmezanem

Zupa

prosimy o wybór jednej pozycji

Krem z pieczonych pomidorów
z grzankami ziołowymi
Krem z zielonego groszku

Danie główne

prosimy o wybór jednej pozycji

Ravioli szparagowe w sosie
z gorgonzoli, płatki migdałowe,
oliwa pietruszkowa
Filet z kurczaka w sosie
bazyliowym, risotto buraczane,
mix sałat

Zupa

prosimy o wybór jednej pozycji

Krem z białych warzyw, grzanki
ziołowe, emulsja bazyliowa
Zupa ogórkowa

Danie główne

prosimy o wybór jednej pozycji

Pieczony filet z indyka z sosem
mango, ryż pietruszkowy,
fasolka szparagowa
Ravioli szparagowe w sosie
z gorgonzoli, płatki migdałowe,
oliwa pietruszkowa

Deser

prosimy o wybór jednej pozycji

Ciasto jabłkowe z cynamonem
Pana cotta

Zupa

prosimy o wybór jednej pozycji

Krem z białych warzyw, grzanki
ziołowe, emulsja bazyliowa
Zupa ogórkowa

Danie główne

prosimy o wybór jednej pozycji

Stek ze schabu z bekonem,
frytki z stekowe, sos tzatziki,
mix sałat
Połędwiczka wieprzowa
w sosie z zielonego pieprzu,
gratin z brokułem, mix sałat
z sosem vinegrette

Deser

prosimy o wybór jednej pozycji

Ciasto jabłkowe z cynamonem
Pana cotta

Przystawka

prosimy o wybór
jednej pozycji

Carpaccio buraczane z
serem typu feta
Roladki z wędzonego
łososia z mascarpone z
grissini ziołowym

Zupa

prosimy o wybór
jednej pozycji

Krem z białych warzyw,
grzanki ziołowe,
emulsja bazyliowa
Zupa pomidorowo-
paprykowa z kluskami
spatzle
Krem z zielonego
groszku

Danie główne

prosimy o wybór
jednej pozycji

Połędwiczka wieprzowa
w sosie z zielonego
pieprzu, gratin
z brokułem, mix sałat
z sosem vinegrette
Ravioli szparagowe
w sosie z gorgonzoli,
płatki migdałowe, oliwa
pietruszkowa
Stek ze schabu
z bekonem, sos tzatziki,
mix sałat
Kaszotto buraczane
z leśnymi grzybami

Deser

prosimy o wybór
jednej pozycji

Mus z białej czekolady
z owocami
Tarta owocowa



Skontaktuj się z nami

MICHAŁ WOŹNICA
KEY ACCOUNT MANAGER

ZADZWOŃ



+48 697 013 801

+48 12 311 11 01

NAPISZ



michal.woznica@hotelswing.pl

SWING
HOTEL KRAKÓW
* * * * *

