

ZESTAW SILVER – 120zł netto

ZUPY

Bulin drobiowy ze szparagami i warzywami

Krem z białych warzyw z pestkami dyni

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka w sosie z boczniaka z winem

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Filet z miruny pieczony z pomidorami i kaparem

DODATKI

Puree ziemniaczane z pietruszką

Ryż zapiekany z cukinią i śmietaną

Warzywa z masłem ziołowym

Świeża surówka sezonowa

DESERY

Ciasto jogurtowe z owocami

Mus z owoców leśnych z bezami

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU:

woda mineralna niegazowana, soki , kawa lub herbata

ZESTAW GOLD - 140 netto

PRZYSTAWKI

Sałatka fussini z rostbefem w musztardzie

Bakłażan grillowany z sosem sezamowym i pomidorami

Mix sałat z sosem winegret

ZUPY

Zupa krem z cukinii z grzankami i oliwą

Zupa minestrone z pieczonymi warzywami

DANIA GŁÓWNE

Eskalopki wieprzowe duszone w czerwonym winie

Pieczony indyk w sosie serowym z tymiankiem

Filet z dorsza na duszonym szpinaku

DODATKI

Makaron w ziołach z oliwkami i kaparami

Gratin ziemniaczane z warzywami i serem

Kalafior z sosem curry na ciepło

DESERY

Sernik domowy z sosem malinowym

Mus czekoladowy z wiśniami

Owoce z kremie waniliowym

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU:

woda mineralna niegazowana, soki, kawa lub herbata

hotel farmona

ul. Jugowicka 10c, 30-433 Kraków

tel: +48 12 252 70 70

hotel@hotelfarmona.pl

www.hotelfarmona.pl

spa farmona

tel: +48 12 252 70 20

spa@spafarmona.pl

www.spafarmona.pl

restauracja magnifica

tel: +48 12 252 70 10

restauracja@magnifica.pl

www.magnifica.pl

ALKOHOLE:

Wino białe i czerwone

Piwo łane oraz bezalkoholowe

Wódka

Napoje gazowane

W ofercie bez limitu – 90zł netto osoba