



HOTEL

SZARY RESIDENCE



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE

MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2022



### WYSOKI STANDARD W BLISKIŚCI Z NATURĄ MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw.

Każde menu zawiera **napoje bez limitu**: kawa z ekspresu, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok jabłkowy i sok pomarańczowy.

Dla wszystkich Gości wybieramy **jedną zupę, drugie danie i deser**.

Menu można rozszerzyć o przystawkę, zimną płytę, słodkości i inne.

## PRZYSTAWKI

opcjonalnie, serwowane dla osób dorosłych przed podaniem zupy

**Terrina z kurczaka w szynce prosciutto** z salsą z orzechów włoskich, ocet balsamiczny, pesto z bazylii

24

**Tatar z łososia i mango**, oliwa pomarańczowa, rukola

35

**Carpaccio z wędzonej kaczki**, pomarańcze, pistacje, owoce leśne, emulsja szczypiorkowa, rukola

29

**Marynowany bakłażan**, twarożek z bakaliami, salsa verde, konfitura z pomidorów, rukola

29

**Pieczony kalafior w kruszonce z orzechami włoskimi**, pestki grantu, pesto z bazylii z orzeszkami pini, salsa z pieczonej papryki, pomidorki koktajlowe, chilli, kolendra, cukinia marynowana

29

**Tarta z ciasta francuskiego z krewetkami**, cukinia, salsa z pomidorów, chilli oraz kolendry, rukola

31

**Tatar z pieczonego bakłażana**, kruche ciasto, mus z groszku zielonego, salsa z pomidorów

27

**Terrina z kaczki z pistacjami**, chutney z moreli, mus z pieczonej papryki, rukola, kietki

27

**Rostbef wołowy sous vide w różowym pieprzu**, rukola, granat, malinowy ocet balsamiczny

29



SZARY RESIDENCE



## MENU KLASYCZNE

### KLASYCZNE

zestaw obiadowy nr I – 109 zł/osobę  
jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami, jeden deser  
oraz napoje bez limitu

#### Zupa

Rosół z makaronem  
Krem włoski z bazyliowym pesto,  
paluszek z ciasta kruchego z czosnkiem niedźwiedzim

#### Drugie danie

Wolno pieczona wieprzowina w rozmarynie, karmelizowane marchewki  
z imbirem, sos demi glace z gruszkami, ziemniaki gratin,  
zestaw surówek sezonowych

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z orzechów ziemnych z szatwią,  
mus z dyni z rozmarynem, brokuły blanszowane, sos demi glace z ziołami  
i słodką śmietaną, krokiet ziemniaczany, zestaw surówek sezonowych

Filet drobiowy sous vide w zielonym groszku, szpinak, mięta, salsa verde, sos  
demi glace z porto, fondant z bakłażana,  
zestaw surówek sezonowych

#### Deser

Szarlotka z różą i migdałami, lody, owoce sezonowe  
Mus malinowy, beza, kruszonka, owoce sezonowe

## SZEF KUCHNI POLECA

zestaw obiadowy nr II – 119 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami, jeden deser  
oraz napoje bez limitu

### Zupa

Rosół z makaronem

Krem z pieczonego kalafiora z granatem  
i paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką

Krem włoski z bazyliowym pesto i grzankami serowymi

Krem z batata, chilli, kolendra, jogurt naturalny, prażone orzechy nerkowca

### Danie główne

Filet drobiowy sous vide w musie z marchwi z imbirem i pomarańczą,  
brukselki marynowane w occie balsamicznym, kopytka ziołowe,  
sos demi glace z szatwią, sałata zielona z sosem vinaigrette

Pieczeń wieprzowa po staropolsku w sosie z podgrzybków z rozmarynem,  
karmelizowane marchewki, ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

Stek wieprzowy sous vide, sos demi glace z musztardą francuską,  
krokiet ziemniaczany, kapusta włoska z boczkiem wędzonym,

Filet z indyka marynowany w ziołach w sosie z suszonych pomidorów, kapary,  
jabłka, marynowana cebula czerwona, kopytka ziołowe,  
sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet z indyka marynowany w ziołach w sosie pomarańczowym, winogrona,  
chrupki z ciecierzycy, rosti z dyni i batata, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z migdałów, mus z selera z gruszką, granat,  
sos demi glace z szatwią, ziemniak konfitowany,  
zestaw surówek sezonowych

### Deser

Sernik kajmakowy z pistacjami, kruszonka, beza, sos karmelowy,  
owoce sezonowe

Kremówka z owocami sezonowymi



SZARY RESIDENCE



## MENU SPECJALNA OKAZJA

### NA SPECJALNĄ OKAZJĘ

zestaw obiadowy nr III – 129 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami, jeden deser  
oraz napoje bez limitu

#### Zupa

Rosół z makaronem

Krem z groszku zielonego z wędzonym łososiem i czarnym sezamem

Krem z pieczonego bakłażana i pomidorów z bazylią i paluszkami grissini

Krem z cukinii z gruszką, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

#### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie z podgrzybków z brandy  
i rozmarynem, ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

Pieczeń wołowa w ziołach, sos chrzanowy z gruszką i białym winem,  
marynowane buraki, karmelizowane marchewki, krokiet ziemniaczany,  
zestaw surówek sezonowych

Filet z kaczki sous vide w musie z gruszki i żurawiny, demi glace z malinami,  
ziemniaki puree z topinamburem, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet z kaczki sous vide w musie z buraka z chrzanem, konfitowane ziemniaki,  
demi glace z owocami leśnymi i rozmarynem, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet z sandacza pieczony z tymiankiem, kruszonka z prażonych orzechów  
ziemnych, czarna soczewica, mus z selera z wanilią, marynowana dynia,  
sos kawowy, sałata zielona z sosem vinaigrette

#### Deser

Mus czekoladowy z topinamburem, galaretką z marakui, owoce sezonowe

Brownie z musem kajmakowym owoce sezonowe

## EKSKLUZYWNE

zestaw obiadowy nr IV – 149 zł/osobę  
jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami, jeden deser  
oraz napoje bez limitu

### Zupa

Rosół z makaronem

Krem z pieczonej papryki z tortillą

Krem z cukinii, gruszka, rozmaryn, grzanka z serem kozim

Krem z borowików, puder z borowika, kruchy paluch z czosnkiem  
niedźwiedzim

### Danie główne

Comber z jelenia z ziołami sous vide, mus z pieczonego batata z miętą i chilli,  
puree z ziemniaków i selera z szatwią, sos demi glace z borówkami,  
sałata zielona z rzodkiewką w sosie vinaigrette

Filet z łososia pieczony, mus z buraków i jeżyn, gratin z ziemniaków i batatów,  
sos cytrynowy, sałata zielona z rzodkiewką, sos vinaigrette

Pieczeń wołowa w ziołach, sos kurkowy z tymiankiem i białym winem,  
marynowane buraki, ziemniaki pieczone na maśle klarowanym,  
zestaw surówek sezonowych

Wolno pieczona cielęcina na klarowanym maśle z ziołami, bób, groszek  
zielony, sos demi glace z szatwią, kopytka z pieczonej dyni z rozmarynem,  
sałata zielona z sosem vinaigrette

### Deser

Mus z białej czekolady, żelka malinowa, kruszonka z palonej białej czekolady,  
owoce sezonowe

Fondant czekoladowy, lody ekologiczne, owoce sezonowe



SZARY RESIDENCE



## MENU DZIECIĘCE ZIMNA PŁYTA STR. 1/2

### MENU DZIECIĘCE

Do wyboru jedna zupa, drugie danie i deser - 65 zł/dziecko

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Filet drobiowy sous vide z ziemniakami puree, surówka z marchewki

Mini burger wołowy z frytkami, sałata zielona

Filecik z dorsza pieczony z ziemniakami puree, surówka z marchewki

Lody z owocami sezonowymi i polewą  
lub deser ten sam co dla dorosłych

### ZIMNA PŁYTA

Podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet) - 69 zł/osobę dorosłą

#### Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy własny wyrób

Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

Tymbaliki drobiowe

Półmisek wybornych wędlin i kiełbas

#### Sosy do mięs - dwa do wyboru:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

#### Mięsa pieczone wyrób własny - do wyboru dwa rodzaje:

Schab w tymianku

Szynka wieprzowa w ziołach

Karczek wieprzowy w kminku

Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach i bazylii

Boczek rolowany ze śliwką

Filet z indyka pieczony w jogurcie z tymiankiem

Roladki z indyka z trzema nadzieniami (szpinak, suszone pomidory, oliwki)

#### Półmisek śledzi - do wyboru dwa rodzaje:

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłuszkiem

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem

Sałatki – do wyboru dwa rodzaje:

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Sałatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, jajka przepiórcze, prażone orzechy nerkowca, kietki

Sałatka z grillowanym serem halloumi, pomidorki koktajlowe, winogrona, prażone orzechy nerkowca, sos imbirowo-miodowy

Sałata z melonem, ser kozi, pomidorki koktajlowe, owoce granatu, orzechy włoskie, kietki, sos vinaigrette

Sałata z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła, seler naciowy, ananas

Sałata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filec drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette

Sałata z marynowanymi burakami, ser kozi, pomidorki koktajlowe, kietki, prażone płatki migdałów, sos vinaigrette

Sałatka z pieczoną dynią z rozmarynem, serem feta, marynowanym burakiem, pomidorkami koktajlowymi, orzechy włoskie, kietki, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonymi batami, pestkami granatu, pomidorkami koktajlowymi, kietkami, rukolą, serem Dor blue, sos vinaigrette

Sałatka z marynowaną cukinią, serem feta, pomidorki koktajlowe, koper włoski w pomarańczach, kapary, pistacje, sos vinaigrette

Sałatka z pieczoną papryką, ciecierzycą, pesto z bazylii, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, orzechy prażone ziemne, kietki

## BUFET SŁODKI

### Ciastka na sztuki

Babeczka owocowa  
4,5 zł

Babeczka kajmakowa  
3,5 zł

Ptyś z czekoladą  
3,5 zł

### Deserki w pucharkach

Truskawkowa pianka  
6,5 zł

Malinowy deser  
6,5 zł

Muffinka  
czekoladowa/waniliowa  
z polewą i owocami  
sezonowymi  
3,5 zł

### Ciasta deserowe

Eklerka  
4,5 zł

Mini sernik  
4,5 zł

Orzeszek (ciasteczko)  
1 zł/1 szt.  
lub

75 zł/kg -około 80 szt.

Deser FIT: Mini deser jaglany z musem malinowym  
(bezglutenowy deser, zawiera nabiał i jajka) - 8 zł





HOTEL

SZARY RESIDENCE



## DANIA CIEPŁE FINGER FOODS

### DODATKOWE DANIE CIEPŁE

w kociotku lub serwowane, cena za osobę

Wołowina po burgundzku – 19 zł/osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami – 18 zł/osobę

Strogonoff wołowy – 18 zł/osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / kapusta z grzybami - **VEGE** – 15 zł/osobę

Bigos – 17zł/osobę

Żurek staropolski – 15 zł/osobę

Flaczki z boczników – **VEGE** – 16zł/osobę

Wegański gulasz - **VEGE** – 15zł/osobę

### FINGER FOODS

Delikatne przekąski, podawane na paterach  
do jedzenia bez talerzyków

#### **Delikatne przekąski** - 59 zł/osobę

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi

Paluszki warzywne z tzatzikami

Jajka faszerowane łososiem i kawiozem

Terrina szpinakowa na grzankach

Babeczki ze słonymi farszami

Vol-au-vent ze słonymi farszami

#### **Francuskie akcenty** - 69 zł/osobę

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami

Vol-au-vent z musem pietruszkowym

Vol-au-vent z musem z pieczonego bakłażana i granatem

Paluszki warzywne z sosem serowym

Koreczki śledziowe

#### **Ekscyzywne smaki** - 79 zł/osobę

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami

Roladki z tortilli ze słonymi farszami

Śledzie na bagietce czosnkowo-ziółowej

Vol-au-vent z łososiem wędzonym

Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym

Vol-au-vent z kawiozem i serem mascarpone

Musy warzywne z kietkami

## Rezerwacja obejmuje

kompleksową aranżację stołów i elegancką zastawę, obrusy, kwiaty, świece oraz obsługę kelnerską. Zapewniamy wysokie krzeselka dla dzieci. Do dyspozycji Gości jest też parking, ogrodzony plac zabaw z trampoliną, siłownia zewnętrzna, ogród oraz bezprzewodowy Internet.

## Wyroby własne

Można dostarczyć własne, pokrojone ciasta dzień przed przyjęciem. Przechowamy je w lodówce i podamy na bufet kawowy lub na stoły. Można też dostarczyć tort, który poda i pokroi nasza obsługa kelnerska. Nie akceptujemy własnych owoców. Zachęcamy do zamówienia **ozdobnej kompozycji owocowej – w cenie 300zł**

## Napoje alkoholowe

Napoje zamawiamy u obsługi kelnerskiej i opłacam na koniec przyjęcia. Ceny wybranych napojów i alkoholi:

- Pepsi, Mirinda, 7Up (butelka 0,2l) – 8 zł
- wino Nos Racines (Francja, wytrawne, białe lub czerwone) – 0,75l – 65 zł
- piwo Żywiec beczkowe – 0,5l – 12 zł
- butelka wódki Wyborowej 0,5l – 70 zł
- whiskey Baczewski 0,7 – 160 zł

Jeśli zyczą sobie Państwo skorzystać z własnych napojów alkoholowych naliczone zostanie korkowe w wysokości 25 zł za każdą osobę dorosłą. Można też skorzystać z własnych napojów niealkoholowych bez limitu w cenie 10 zł za osobę.

## Dania dietetyczne

Na Państwa życzenie Szef Kuchni przygotuje specjalne menu uwzględniając dietę wegańską, wegetariańską, bezcukrową, bezglutenową, bez laktozy oraz potrawy bez składników uczulających.

## Polecamy

- Opiekunka / Animatorka dla dzieci: tel.: 501226540
- Jazda konna i przejażdżka na kucyku dla dziecka: tel.: 693101221
- Noclegi: tel.: 601407316
- Transport eleganckim minibusem dla 8 osób: tel.: 793100830

**Bartosz Radwan**

manager d.s. sprzedaży i marketingu

**601-407-316**

restauracja@szaryresidence.pl