



HOTEL

SZARY RESIDENCE



CHATA GRILLOWA

Menu aktualne od 25.03.2024



Na malowniczym wzgórzu w podkrakowskich Michałowicach, wśród zieleni łąk i drzew, w akompaniamencie tętentu koni i żrebaków, którym wtóruje śpiew ptaków i delikatne podmuchy wiatru znajduje się... **Hotel Szary Residence i Restauracja Szary** których motto to wysoki standard w bliskości z naturą.

Chata Grillowa Szary Residence łączy w sobie atuty unikatowego wystroju – surowej cegły z dojrzałym drewnem, ozdobionych kamienną podłogą – z funkcjonalnymi i komfortowymi rozwiązaniami takimi jak imprezowe nagłośnienie, łazienka, wyciąg do dymu z grilla, lodówka dla Gości i ogrzewanie podłogowe. Dodatkowym atutem jest zadaszony teren na zewnątrz z meblami ogrodowymi oraz sąsiedztwo ogrodzonego placu zabaw dla dzieci i parkuru. Sala wynajmowana jest zawsze na wyłączność.

MENU GRILLOWE



MENU KLASYCZNE

Biesiada „Do Syta”

109 zł / osobę

Kiełbasa zwyczajna
Szaszłyk drobiowy z boczkiem wędzonym i warzywami
Kaszanka
Karkówka marynowana w ziołach
Sałata grecka z sosem vinaigrette
Sałatka z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda,
pieczywo i ogórki kiszane

MENU WEGETARIAŃSKIE

Lekkie Grillowanie

109 zł / osobę

Ziemniaki faszerowane boczniakami, ryżem, dynią i ziołami
Cukinia faszerowana kaszą kuskus, ciecierzycą i pomidorami suszonymi,
Papryka faszerowana kaszą jaglaną
Szaszłyk wegetariański
Sałata grecka z sosem vinaigrette
Sałatka z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda,
pieczywo i ogórki kiszane

MENU VIP

Staropolska Uczta Szlachecka

149 zł / osobę

Skrzydętka drobiowe marynowane w wiśniówce
Żeberka wieprzowe marynowane w miodzie
Kiełbasa zwyczajna
Kaszanka
Karczek w ziołach
Schab w musztardzie francuskiej i piwie
Szaszłyk drobiowy z boczkiem wędzonym i warzywami
Sałata grecka
Sałata zielona z sosem vinaigrette
Sałatka z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda
pieczywo i ogórki kiszane



SZARY RESIDENCE



MENU BEZ GRILLOWANIA ZUPY, DANIA GŁÓWNE

ZUPY – jedna do wyboru:

13 zł / osobę

Rosół z makaronem

Krem włoski z bazyliowym pesto, grzanki ziołowe

Krem z pieczonego kalafiora z pudrem z chlebka żytniego

Krem z zielonego groszku z grzankami ziołowymi

Krem z ciecierzycy i pomidorów, grzanki ziołowe z czarnuszką, kietki

DRUGIE DANIA

79 zł / osobę

Potrawy mięsne (podgrzewacze) - dwa do wyboru:

Pieczeń wieprzowa po staropolsku,
sos grzybowy z rozmarynem i brandy

Mini steki wieprzowe w sosie demi glace z musztardą francuską i ziołami

Schab wieprzowy marynowany w tymianku,
faszerowany boczkiem wędzonym, sos śliwkowy z cynamonem

Szarpana wieprzowina w sosie własnym

Żeberka wieprzowe pieczone w miodzie z piwem i ziołami

Karczek wieprzowy w sosie kminkowym

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos pomarańczowy z winogronami

Filet drobiowy sous vide, sos z suszonych pomidorów

Filet drobiowy sous vide z sosem rabarbarowym z rokitnikiem

Filet z dorsza w sosie winno-porowym z tymiankiem

Filet z dorsza w sosie cytrynowym z kaparami

Pstrąg pieczony w maśle z koprem i ziołami

Potrawy wegańskie (podgrzewacze)

Pieczone kalafior z orzechami nerkowca, granatem, ciecierzycą i kolendrą

Pieczone warzywa w sosie curry z mlekiem kokosowym

Falafel, pieczone warzywa, sos pomidorowy z chili i kolendrą

MENU BEZ GRIL DODATKI, SAŁATKI, DESERY



Dodatki - dwa do wyboru:

Kopytka aromatyzowane świeżymi ziołami

Ziemniaki gratin

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Soczewica

Ryż

Kasza gryczana prażona

Sałatki - dwie do wyboru:

Kapusta czerwona zasmażana

Kapusta kiszona zasmażana

Brokuły blanszowane

Surówka z marchwi z pomarańczą

Surówka z selera z orzechami i jogurtem naturalnym

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

Sałatka z rzodkiewki, pomidorów, ogórka, mięty, cebulka szalotka

Sałata zielona z sosem vinaigrette

Sałatka z ogórka zielonego z pestkami dyni, miętą, chili

BUFET SŁODKI

Babeczka owocowa

6,5 zł

Truskawkowa pianka

8,5 zł

Eklerka

6,5 zł

Babeczka kajmakowa

5,5 zł

Malinowy deser

8,5 zł

Mini sernik

6,5 zł

Ptyś z czekoladą

5,5 zł

FIT: Ciasto jaglane
z musem malinowym

8 zł

Orzeszek (ciasteczko)
1 zł/1 szt.

lub

65 zł/kg - około 80 szt.

(bezglutenowe
ciastko, zawiera nabiał
i jajka)



HOTEL
SZARY RESIDENCE

ZIMNA PŁYTA str. 1/2

★★★

ZIMNA PŁYTA

Podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet)

59 zł / osobę dorosłą

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy własny wyrób

Tymbaliki drobiowe

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)

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 filet 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, orzechami włoskimi oraz kietkami, 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, pomidorkami koktajlowymi, miętą, kolendrą, orzechy prażone ziemne, kietki

Dodatki do zimnej płyty:

Quiche:

150 zł/ sztukę (12-14 porcji) - [do wyboru:](#)

Boczek wędzony, groszek zielony, karczochy marynowane, tymianek, kietki

Łosoś, pieczone buraki, rukola, krem z octu balsamicznego

Cukinia, ser camembert, pomidorki koktajlowe, tymianek, rukola

Dynia, szpinak, podgrzybki, rozmaryn

Półmisek kielbas i kabanosów

10 zł/osobę dorosłą (100g)

Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

15 zł/osobę dorosłą (80g)

Półmisek śledzi

15 zł/osobę dorosłą (80g) - [do wyboru dwa rodzaje:](#)

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłkami

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem



HOTEL
SZARY RESIDENCE

DODATKOWE DANIE CIEPŁE, FINGER FOODS



DODATKOWE DANIE CIEPŁE:

Wołowina po burgundzku, pieczywo – 26 zł /osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami – 21 zł /osobę

Strogonoff wołowy, pieczywo – 25 zł /osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / kapusta z grzybami **VEGE** – 22 zł /osobę

Bigos – 19 zł / osobę

Żurek staropolski – 24 zł /osobę

Flaczki z boczniaków – **VEGE** – 19 zł / osobę

Wegański gulasz – **VEGE** – 19 zł / osobę

SERWOWANE PRZEZ KUCHARZA:

Jedno danie jest odpowiednie dla ok. 30 osób

Szynka pieczona z kością i kapustą zasmażaną – ok. 8kg – 900zł

Świnka z kapustą i ziemniakami opiekany – ok. 25 kg - 1700zł

Jagnie gicz - ok. 15 kg - 2200zł

FINGER FOODS

Delikatne, eleganckie przekąski, podawane na paterach na stole lub bufecie

Delikatne przekąski - 79 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

FINGER FOODS, ZASADY REZERWACJI



Francuskie akcenty - 89 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

Ekskluzywne smaki - 99 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 kielkami

ZASADY REZERWACJI:

- **Rezerwacja dla minimum 25 osób.** W przypadku rezerwacji na mniejszą liczbę osób obowiązuje dopłata 150zł / brakującą osobę.
- **Czas przyjęcia: 6h,** między 12:00 a 23:00. Przedłużenie godzin przyjęcia o każdą kolejną godzinę w cenie 150 zł do maks. 3:00; Przedłużenie czasu przyjęcia, już w trakcie jego trwania kosztuje 500zł / godzinę.
- **Zapewniamy nagłośnienie i muzykę mechaniczną** w środku. Ze względu na sąsiedztwo Stajni oraz Hotelu, obowiązuje zakaz korzystania z nagłośnienia i nadmiernego hałasowania poza chatą grillową.
- Możliwość skorzystania z **własnych napojów alkoholowych** jako dodatek do open baru „Orzeźwienie” i „Classic” w cenie 25 zł / każdą osobę dorosłą (korkowe) lub 30 zł / butelkę. Można korzystać z własnych alkoholi bez opłaty korkowego przy wyborze open baru „Glamour” i „Ladies and Gentleman”
- Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

BARDZO PROSIMY O ODPOWIEDZIALNE ZACHOWANIE

W sąsiedztwie Chaty Grillowej znajduje się parkur, na którym odbywają się jazdy konne. Prosimy o zachowanie kulturalne, nie straszenie koni ani jeźdźców. **Żart pijanej osoby może spowodować tragedię.** Nieodpowiednie zachowania wobec zwierząt i jeźdźców mogą skutkować natychmiastowym zakończeniem imprezy, bez prawa do rekompensaty za niewykorzystane świadczenia. Z góry dziękujemy za uczulenie o tym swoich Gości.



HOTEL
SZARY RESIDENCE



INFORMACJE DODATKOWE

Wyroby własne

Można dostarczyć własne, pokrojone ciasta dzień przed przyjęciem. Przechowamy je w lodówce i podamy na bufet kawowy lub na stoły.

Prosimy nie przynosić innych własnych przekąsek i owoców.

Zachęcamy do zamówienia **ozdobnej kompozycji owocowej** – w cenie 399 zł



Polecamy

Jazda konna i oprowadzki dla dzieci na miejscu – kjszary.pl tel.: 693-101-221

Noclegi w Hotelu nad restauracją – szaryresidence.pl tel.: 12-306-51-00

Animacje dla dzieci Paulina Mazur - kreacja.krakow.pl tel.: 798-982-499

Torty

Można dostarczyć własny tort, który nasza obsługa poda i pokroi dla Państwa.

Polecamy cukierników, którzy zamówione torty dowożą do naszej Restauracji:

Cake.mi - Emilia Gołąb tel.: 573-256-908 - 20 porcji – ok. 340 zł

[instagram.com/_cake.mi](https://www.instagram.com/_cake.mi)

Dobry Torcik - Beata Gronowska tel.: 502-613-180 - 20 porcji ok. – 380 zł

dobrytorcik.pl

Florystka

Nieźle Kwiatki Pracownia Florystyczna – tel.: 515-938-305

[instagram.com/niezlekwiatkipf](https://www.instagram.com/niezlekwiatkipf)

NAPOJE BEZ LIMITU



Orzeźwienie - 39 zł/os.

Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

„Classic” - 59 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana

„Glamour” - 89zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe
Wino białe i czerwone
** możliwość przyniesienia własnego alkoholu

„Ladies and Gentleman” - 149 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy,
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe
Wino białe i czerwone
Wódka Baczewski, Whisky Bushmills Black Bush

Alkohole i napoje wg. zejścia:

Piwo beczkowe 30l - 600 zł
Wino białe / czerwone 0,75l - 79 zł
Baczewski 0,5l - 99 zł
Whisky Bushmills Black Bush 0,7l - 149 zł

Informacje i rezerwacja:

Bartosz Radwan

Manager d.s. sprzedaży i marketingu

Tel.: 601-407-316

b.radwan@szaryresidence.pl