



# HOTEL

## SZARY RESIDENCE



WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ  
MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

MENU DLA GRUP ZORGANIZOWANYCH 2021



Obiady serwowane

Bufety ciepłe

Zimna płyta

Bufet słodki

Przekąski

Menu na Grill'a

Open Bar

Przerwa Kawowa

## **PROPOZYCJE OBIADOWE SERWOWANE – 35 zł / osobę\***

Rosół z makaronem

Pieczeń wieprzowa duszona po staropolsku z goździkami  
w sosie własnym i świeżymi ziołami  
ziemniaki gotowane, zestaw surówek

\*

Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi i pesto bazyliowym

Filet drobiowy sous vide z groszkiem zielonym i bobem, demi glace z szatwią  
kopytka ziołowe, zestaw surówek

\*

Krem z białych warzyw z paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką

Pieczeń wieprzowa w sosie demi glace z suszonymi śliwkami, porto, rozmaryn  
kasza pęczak z ziołami, zestaw surówek

\*

Zupa z ciecierzycą i pomidorami, świeża bazylija

Kieszonka drobiowa sous vide z pomidorami suszonymi, serem feta, bazylią,  
oliwkami, sos ziołowy  
ziemniaki puree, zestaw surówek

\*

Krem z pieczonego kalafiora, szatwia, paluszki chlebowe, kietki  
Cannelloni z bakłażana

\*

Krem z cukinii z gruszką, paluszki chlebowe, kietki

Filet z dorsza w sosie porowym  
ziemniaki gotowane, zestaw surówek

## **PROPOZYCJE OBIADOWE SERWOWANE FIT – 39 zł / osobę\***

Krem z selera, prażone płatki migdałów, kietki

Sałatka z marynowanymi burakami, pomidory, ogórek, hummus, kietki,  
pestki dyni, sos vinaigrette

\*

Krem włoski, pesto z bazylii

Filet z kurczaka sous vide, sos demi glace, warzywa blanszowane,  
hummus z burakiem, kasza kuskus

\*

Krem z batatów z pestkami dyni

Sałatka z kaszą pęczak, marynowane rzodkiewki, pomidory, kurczak sous vide,  
oliwki czarne, ogórek, chilli, pesto z bazylii

## **WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE SERWOWANE**

dania główne, zupy do wyboru z pozostałych menu\*

Kaszotto z pomidorami, szparagami zielonymi i świeżymi ziołami

Tarta ze szpinakiem i pomidorami suszonymi podana  
z sałatą zieloną z sosem miodowo-musztardowym

Lasagne z selera, szpinak, sos ze świeżych pomidorów z bazylią

Risotto z cukinią, szparagami zielonymi, papryką, serem dor blue  
z dodatkiem białego wina i świeżych ziół

Kaszotto z podgrzybkami, rozmarynem i szpinakiem

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą gryczaną prażoną, podgrzybki,  
marynowane buraczki, karmelizowany por

Pieczarki portobello faszerowane szpinakiem baby z płatkami prażonych  
migdałów, emulsja z pietruszki

Pieczarki portobello faszerowane pomidorami, cukinia, kolendra,  
emulsja z pietruszki, rukola, pieczona cykorja

Pieczony kalafior z ciecierzycą, kolendrą,  
pomidorkami koktajlowymi, świeżym szpinakiem

Kaszotto z młodą kapustą, koperkiem, ciecierzycą,  
pomidorkami koktajlowymi

### **Desery - 10 zł / osobę**

Szarlotka z sosem waniliowym  
Panna cotta z sosem malinowym  
Mus brzoskwiniowy z musli  
Ciasto marchewkowe sos cynamonowy

### **Desery - 13 zł / osobę**

Sernik z polewą waniliową  
Szarlotka z gałką lodów na ciepło  
Lodowa fantazja z orzechami  
Owocowy mix z bitą śmietaną

### **Deser Fit - 15 zł / osobę**

Deser czekoladowy z nasionami chia i migdałami  
Jogurtowy pudding z nasionami chia, malinami i bananem  
Koktajl z malin z jogurtem naturalnym, banan, orzechy, miód  
Koktajl gruszkowo-jogurtowy z pestkami granatu, mięta

\*w każdym zestawie woda niegazowana



## **PROPOZYCJE OBIADOWE BUFETOWE**

Bufet uzupełniany, w każdym zestawie woda niegazowana, sok jabłkowy i pomarańczowy oraz kawa z ekspresu i herbata.

Możliwość zamiany sałatek z menu poniżej „Kompozycja własna”

### **TRADYCYJNY POLSKI BUFET**

75 zł / osobę

Żurek staropolski  
Krem pomidorowy

Schab pieczony w sosie z podgrzybków z rozmarynem  
Filet drobiowy w sosie ziołowym z groszkiem zielonym i szpinakiem  
Ziemniaki gratin, ryż kolorowy  
Zestaw surówek, sałata zielona z sosem vinaigrette  
Szarlotka z sosem waniliowym  
Panna cotta z sosem malinowym

### **BUFET ŻEGLARSKO-PIRACKI**

85 zł / osobę

Krem z zielonego groszku z miętą  
Krem ziemniaczano - porowy  
Karczek wieprzowy w sosie z zielonego pieprzu  
Filet z dorsza pieczony z masłem klarowanym,  
sos pomidorowy z bazylią  
Ziemniaki gratin, kasza kuskus z warzywami  
Warzywa grillowane, sałata zielona z sosem vinaigrette  
Beza z bitą śmietaną i owocami sezonowymi  
Ciasto marchewkowe z sosem cynamonowym

## **GORĄCY BUFET ALPEJSKI**

70 zł / osobę

Zupa Minestrone

Krem porowy z gruszką

Filet z indyka marynowany w jogurcie,  
sos żurawinowy z imbirem i cynamonem

Łosoś w sosie koperkowym

Ryż, ziemniaki gratin

Zestaw surówek, sałata zielona z sosem vinaigrette

## **SMAKOWA FUZJA EUROPEJSKA**

83 zł / osobę

Krem z pieczonego kalafiora, grzanki ziołowe

Krem pomidorowy z paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką

Lasagne z mięsem i sosem pomidorowym

Dorsz w sosie kaparowym

Warzywa gotowane na parze, dip jogurtowo-koperkowy

Ryż kolorowy z goździkami, ziemniaki gratin  
zestaw surówek sezonowych, sałata zielona z sosem vinaigrette

Szarlotka z gałką lodów na ciepło

Lodowa fantazja z orzechami

## **POPISOWY BUFET SZEFA KUCHNI**

90 zł / osobę

Krem z grzybów leśnych

Wołowina po burgundzku z rozmarynem i czerwonym winem, groszek zielony

Łosoś w sosie cytrynowym z pestkami granatu i szpinakiem

Filet drobiowy sous vide w sosie z sera gorgonzola z pomidorami suszonymi

Cannelloni z bakłażana

Pieczone papryki faszerowane

Warzywa gotowane na parze

Ziemniaki gratin, kasza gryczana prażona z ziołami  
Sałata zielona z sosem vinaigrette, surówki sezonowe

Sernik z polewą waniliową

Owocowy mix z bitą śmietaną



### **ZIMNA PŁYTA - KLASYCZNE PRZYSMAKI – 45 zł**

Półmisek mięs pieczonych: schab w tymianku, karczek wieprzowy w kminku,  
roladki z indyka ze słonymi farszami

Pasztet wieprzowy

Babeczki ze słonym farszem

Tymbaliki drobiowe

Sos chrzanowy i tatarski

Sałatka tradycyjna jarzynowa

Tuńczyk na sałacie z pomidorami koktajlowymi, winogronami i sosem vinaigrette

Trzy rodzaje lokalnego pieczywa

### **ZIMNA PŁYTA - FINEZYJNE SPECJAŁY – 70 zł**

Deska serów z winogronami orzechami i bakaliami

Tymbaliki drobiowe

Roladka serowa z grzybami leśnymi i rozmarynem na grzance

Marynowane filety z pstrąga podane w galarecie

Koreczki śledziowe z białym musem i dodatkiem pieprzu

Schab z owocami

Roladki z indyka z farszem

Sałatka z rostbefem wołowym, granatem, rukolą, roszponką,  
kietkami, pomidorkami koktajlowymi w sosie miodowo-musztardowym

Sałatka z karmelizowanymi gruszkami, filetem drobiowym,  
pomidorkami koktajlowymi w malinowym kremie balsamicznym

Trzy rodzaje lokalnego pieczywa

### **ZIMNA PŁYTA - SŁODKIE RARYTASY – 33 zł**

Babeczki owocowe

Babeczki kajmakowe

Ptysie z czekoladową polewą

Eklerki

Orzeszki (ciastka)

\* po dwie sztuki na osobę.



## **PRZERWA KAWOWA KLASYCZNA – 36 zł / osobę**

Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna

Herbata – trzy smaki

Woda niegazowana z cytryną i miętą, woda niegazowana

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy

Ciasteczka kruche

Ptysie z kremem

Ciastka francuskie

Dodatki: cukier, mleko, cytryna

\* przerwa kawowa jednorazowa – dostępna przez 30 minut – 18 zł

+ pyszne i ładne kanapeczki + 10 zł / osobę (2 sztuki)

## **PRZERWA KAWOWA FIT – 49 zł / osobę**

Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna

Herbata – trzy smaki

Woda niegazowana z cytryną i miętą, woda niegazowana

Sok jabłkowy, pomarańczowy

Paluszki grissini z szynką prosciutto

Paluszki z ciasta francuskiego z łososiem wędzonym

Seler naciowy, tzatziki

Hummus

Koreczki z mini mozzarellą, pomidorami koktajlowymi

Dodatki: cukier, mleko, cytryna

\* przerwa kawowa jednorazowa – dostępna przez 30 minut – 18 zł