



# HOTEL

## SZARY RESIDENCE



WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ  
MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

MENU NA CATERING 2021



Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw.

Potrawy przyrządzimy i przygotujemy w **dostarczonych przez Państwa** naczyniach. Ile i jakich garnków, blach i pater będzie potrzeba, poinformuje szef kuchni na podstawie Państwa zamówienia.

W wyjątkowych przypadkach można też wypożyczyć nasze naczynia i zastawę.

## ZUPY

Polecamy 300 ml / osobę.  
Poniżej cena za jedną porcję (dla jednej osoby).

Rosół z makaronem - 9 zł / osobę

Krem włoski z bazyliowym pesto, paluszki grissini - 10 zł / osobę

Krem brokułowy, grzanki ziołowe, aromatyzowana kwaśna śmietana - 10 zł / osobę

Krem z pieczonego kalafiora z granatem i paluszkami z ciasta francuskiego - 10 zł / osobę

Krem z zielonego groszku z wędzonym łososiem i czarnym sezamem - 12 zł / osobę

Krem z pieczonego bakłażana i pomidorów z bazylią i paluszkami grissini - 12 zł / osobę

Krem z cukinii z gruszką, paluszki z ciasta francuskiego z sezamem - 12 zł / osobę

Krem z podgrzybków z oliwą truflową i kwaśną, aromatyzowaną śmietaną - 14 zł / osobę

Krem z pieczonej papryki z tortillą - 14 zł / osobę

Krem z cukinii z gruszką, rozmarynem i grzanką z serem kozim - 13 zł / osobę

Krem z zielonego groszku z miętą - 10 zł / osobę

## DANIA GŁÓWNE

Porcje mają: 200 gramów mięsa (schab, szynka, indyk), 185g mięsa (filet drobiowy), 350g (królik, gotąbek), 250g sałatka. Poniżej cena za jedną porcję (dla jednej osoby). Dodatki do dań głównych zamawiane osobno.

Schab wieprzowy pieczony w rozmarynie, gruszka, sos piernikowy z żurawiną - 27 zł / osobę

Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem w sosie z sera gorgonzola - 30 zł / osobę

Filet drobiowy sous vide, zielony groszek, bób, szpinak, mięta,  
demi glace z porto - 29 zł / osobę

Filet drobiowy sous vide, sos rabarbarowy z rokitnikiem, marynowane buraczki - 27 zł / osobę

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku, w sosie grzybowym z rozmarynem - 32 zł / osobę

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos żurawinowy z imbirem - 32 zł / osobę

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z migdałów, mus z kalafiora, granat,  
demi glace z szatnią - 28 zł / osobę

Gotąbek z kaszą prażoną gryczaną, sos z podgrzybków, karmelizowany por, marynowany  
burak - 24 zł / osobę

Sałatka z melonem, marynowaną kalarepą, awokado, gruszką, rzodkiewką, karmelizowanymi  
orzechami włoskimi, pomidorkami koktajlowymi, miętą, liściem botwinki, z sosem vinaigrette  
miodowo-imbrowym - 23 zł / osobę

Comber jagnięcy sous vide z ziołami, mus z zielonego groszku z miętą, sos demi glace, sałata  
zielona z rzodkiewką, sos vinaigrette - 55 zł / osobę

Ossobuco z jelenia, mus z buraków i jeżyn - 40 zł / osobę

Pieczeń cielęca na klarowanym maśle z ziołami, bób, groszek zielony,  
sos demi glace z szatnią - 42 zł / osobę

Pieczona noga z królika z tymiankiem, gotąbek z prażoną kaszą gryczaną - 47 zł / osobę

## **DODATKI**

Sugerowana porcja na osobę: 200 gramów. Cena za jedną porcję.

- ziemniaki gratin - 7 zł / osobę
- gratin z ziemniaków i batatów - 5 zł / osobę
- fondant z batatu - 5 zł / osobę
- kopytka z tymiankiem - 5 zł / osobę
- puree z ziemniaków i selera z szatwią - 5 zł / osobę

Sugerowana porcja na osobę: 150 gramów. Cena za jedną porcję: 5 zł / osobę

- zestaw surówek sezonowych
- sałata zielona z sosem vinaigrette
- sałata zielona z rzodkiewką, sos vinaigrette

## **DESERY**

Porcje mają 150 gramów. Poniżej cena za jedną porcję (dla jednej osoby).

- Szarlotka z sosem waniliowym - 13 zł / osobę
- Szarlotka z różą i migdałową kruszonką - 13 zł / osobę
- Beza z serkiem mascarpone i owocami sezonowymi - 13 zł / osobę
- Tiramisu - 13 zł / osobę
- Tarta cytrynowa, owoce sezonowe - 13 zł / osobę
- Fondant czekoladowy, owoce sezonowe - 13 zł / osobę
- Brownie z musem czekoladowym - 13 zł / osobę

## **ZESTAWY DLA DZIECI**

Cena zestawu: 20 zł / dziecko

### *Zupa:*

- Zupa pomidorowa z makaronem
- Rosółek z makaronem

### *Danie główne:*

- Nuggetsy z frytkami surówka z marchewki
- Naleśniki z serem i sosem owocowym
- Penne Neapolitana

## **DODATKOWE DANIE CIEPŁE**

- Żurek staropolski -13 zł /osobę
- Barszcz z krokietem z mięsem / z kapustą i grzybami - 15 zł / osobę
- Strogonow wołowy -18 zł /osobę
- Bigos - 17 zł /osobę
- Wołowina po burgundzku - 19 zł / osobę
- Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami - 18 zł / osobę

# ZIMNA PŁYTA

59 zł/osobę dorosłą

## Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy szefa kuchni (własny wyrób)  
Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi  
Tymbaliki drobiowe  
Półmisek wybornych wędlin i kiełbas

## Sosy do mięs - dwie do wyboru:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

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

Schab w tymianku  
Karczek wieprzowy w kminku  
Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach i bazylii  
Boczek rolowany ze śliwką  
Roladki z indyka z trzema nadzieniami  
(szpinak, suszone pomidory, oliwki)

## Półmisek śledzi - do wyboru dwa rodzaje:

Śledź w śmietanie po krakowsku z jableczkami  
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  
Brokułowa sałatka z mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi  
oraz jajkiem przepiórczym  
Tuńczyk na sałacie z pomidorami koktajlowymi  
i winogronami z sosem vinaigrette  
Sałata z serem camembert, pomidorkami koktajlowymi,  
owocami granatu w sosie vinaigrette  
Sałata z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła  
z selerem naciowym i ananasem  
Sałata z karmelizowanymi gruszkami  
z grillowanym filetem drobiowym

z octem balsamicznym i pomidorkami koktajlowymi

Salata z marynowanymi burakami i serem kozim,  
pomidorkami koktajlowymi, kietkami, rukolą oraz prażonymi płatkami migdałów

Salatka z pieczonymi batatami, serem feta, marynowanym burakiem,  
pomidorkami koktajlowymi, kietki, rukola i orzechy włoskie

Salatka z pieczonymi batami, pestkami granatu, pomidorkami koktajlowymi,  
kietkami, rukolą, serem Dor blue

Salatka z marynowanymi burakami, serem feta, orzechami włoskimi,  
pomidorami suszonymi i serem Dor blue z dodatkiem kietków

---

## FINGER FOODS

Delikatne przekąski, podawane na paterach  
do jedzenia bez talerzyków

### **Delikatne przekąski** - 50 zł/osobę

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarella, 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** - 55 zł/osobę

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami

Vol-au-vent z muszem pietruszkowym

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

Paluszki warzywne z sosem serowym

Koreczki śledziowe

### **Ekskluzywne smaki** - 65 zł/osobę

*Rostbef wołowy na grzance z muszem paprykowym i kaparami*

*Roladki z tortilli ze słonymi farszami*

*Śledzie na bagietce czosnkowo-ziołowej*

*Vol-au-vent z łososiem wędzonym*

*Babeczki z szynką prosciutto i muszem warzywnym*

*Vol-au-vent z kawiozem i serem mascarpone*

*Musy warzywne z kietkami*

# WYNAJEM ZASTAWY

\*możliwy tylko w wybranych terminach

ZASTAWA	ILOŚĆ	CENA / SZT.
Zestaw obiadowy (talerz płaski + głęboki + deserowy + łyżka + widelec + nóż + widelczyk/łyżeczka)	1 zestaw	7,00 zł
Zestaw zimna płyta (talerzyk płaski + widelec + nóż)	1 zestaw	3,00 zł
Zestaw kawowy (filizanka + spodeczek + łyżeczka + talerzyk deserowy)	1 zestaw	4,00 zł
Pełna zastawa (talerze + sztućce + szklanki + kieliszki + karafki)	1 zestaw	20,00 zł
Ekspres do kawy	1 sztuka	100,00 zł
Warnik	1 sztuka	40,00 zł
Obrus	1 sztuka	20,00 zł

## WARUNKI WYPOŻYCZENIA

Zwrot naczyń nieuszkodzonych,  
w ilości takiej samej ile zostało wypożyczone

Opłata za stłuczoną porcelanę (uszkodzoną) - 20zł/szt.

Opłata za braki w sztućcach - 10 zł/szt.

Opłata za uszkodzone obrusy - 100 zł

Czas wypożyczenia zastawy i obrusów to 24h

Możliwość obsługi kelnera i kucharza w cenie 400zł (przygotowanie i nakrycie stołów, podgrzewanie dań, serwis, sprzątanie po wydaniu obiadu, ew. nakrycie zimną płytą, serwis kawy i tortu; obsługa nie zostaje do samego końca, a do wydania deseru / tortu i kawy; pozostałe naczynia Goście oddają następnego dnia, we własnym zakresie.

PRZYKŁADOWY KOSZTORYS cateringu na 10 osób	CENA	SUMA
Krem z pieczonego bakłażana i pomidorów z bazylią i paluszkami grissini	12,00 zł	120,00 zł
Schab wieprzowy pieczony w rozmarynie, gruszka, sos piernikowy z żurawiną	27,00 zł	270,00 zł
Puree z ziemniaków i selera z szatwią	5,00 zł	50,00 zł
Zestaw surówek sezonowych	5,00 zł	50,00 zł
Szarlotka z sosem waniliowym	13,00 zł	130,00 zł
Pełna zastawa (talerze + sztućce + szklanki + kieliszki + karafki)	20,00 zł	200,00 zł
Obrus	20,00 zł	60,00 zł
Obsługa	200 zł	400zł
<b>SUMA</b>	<b>10 osób</b>	<b>1280zł</b>

**Bartosz Radwan**

manager d.s. sprzedaży i marketingu

Tel.: 601407316

E-mail: restauracja@szaryresidence.pl