

w Restauracji Szary i Hotelu Szary Residence



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.

**Hotel Szary Residence** łączy w sobie atuty unikatowego wystroju - surowego betonu z dojrzałym drewnem, ozdobionych czerwoną cegłą - z funkcjonalnymi i komfortowymi rozwiązaniami takimi jak klimatyzacja sterowana indywidualnie i nowoczesne wyposażenie, wygodny dostęp do zielonego ogrodu bezpośrednio z sal, przestronny i ogrodzony plac zabaw dla dzieci oraz kącik dla maluchów. Podczas organizacji przyjęcia proponujemy Państwu wynajem naszej **Restauracji i Hotelu** na wyłączność.

## SALA RESTAURACYJNA

  
HOTEL  
SZARY RESIDENCE

★★★

Klimatyzowana sala o powierzchni **100m<sup>2</sup>**,  
z barem, bufetem i stolikami dla ok. **50-70 osób**.

Jest to główna sala restauracyjna, która może posłużyć jako sala konsumpcyjna dla 70 osób. Na przyjęciach do 100 Gości, podajemy posiłki w Sali Restauracyjnej i Ogrodzie Zimowym (30 osób).

Dla mniejszych przyjęć może też służyć jako parkiet taneczny lub jako sala barowo – bankietowa.







HOTEL

SZARY RESIDENCE



## OGRÓD ZIMOWY

Przeszklona sala o powierzchni **50m<sup>2</sup>**,  
z bezpośrednim dostępem do ogrodu.  
Klimatyzowana sala, w której zasiąść może **ok. 30 osób**,

Wykorzystywana jako parkiet taneczny  
lub sala koktajlowa.

Może też służyć jako uzupełnienie głównej sali restauracyjnej,  
na przyjęciach dla ponad 70 osób.





## SALA KONFERENCYJNA

  
HOTEL  
SZARY RESIDENCE

★★★

Sala o powierzchni **84m<sup>2</sup>**  
z bezpośrednim wyjściem do ogrodu,  
klimatyzowana, z bufetami,  
odpowiednia na przyjęcie dla **45 osób**.

Wykorzystywana jako parkiet taneczny  
lub sala koktajlowa

Odpowiednia na uroczystość Ślubu Cywilnego  
w przypadku złej pogody.





SZARY RESIDENCE



## MENU PRZYKŁADOWE

365zł / osobę

### **Na powitanie**

Kieliszek wina musującego dla każdego Gościa  
oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą

### **Przystawka**

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

### **Zupa**

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

### **Drugie danie**

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

### **Deser**

Kremówka z owocami sezonowymi

### **I danie ciepłe**

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

### **II danie ciepłe:**

Żurek staropolski

### **Napoje**

Kawa, herbata (różne smaki), sok pomarańczowy, jabłkowy, woda niegazowana i gazowana, Pepsi, Mirinda, 7Up

### **Zimna płyta:**

Pasztet wieprzowy własny wyrób

Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

Tymbaliki drobiowe

Półmisek wybornych wędlin i kielbas

Schab nadziewany marynowany w majeranku

Filet z indyka marynowany w jogurcie naturalnym z chutney z moreli i orzechów włoskich

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłuszkiem

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Sałatka tradycyjna jarzynowa,

Sałata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filet drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette  
Sos tatarski, sos czosnkowy oraz pieczywo

### **Bufet słodki**

Ptysie z nadzieniem, mini babeczki, mini ciasta (różne smaki), półmiski świeżych owoców

## W ramach ceny zapewniamy Państwu:

- kieliszek wina musującego
- przystawkę
- menu 3 daniowe (zupa, drugie danie, deser)
- pierwsze dodatkowe danie ciepłe
- drugie dodatkowe danie ciepłe
- zimna płyta
- słodkie przekąski i owoce
- napoje bez limitu
- profesjonalną obsługę
- wystrój: białe obrusy, kwiaty, świece
- przyjęcie do godziny 3:00 nad ranem

Aby lepiej dopasować się do Państwa potrzeb przygotowaliśmy **kilka wariantów cenowych** przyjęcia:

### Wariant klasyczny

- dania do wyboru z menu A;
- napoje bezalkoholowe w cenie
- piwo i wino doliczone do rachunku wg. zamówień, wódka własna\*

**319zł**  
/ osobę dorosłą

### Wariant rozszerzony

- dania do wyboru z menu A i B
- napoje bezalkoholowe, piwo i wino w cenie, wódka własna\*

**365zł**  
/ osobę dorosłą

### Wariant ekskluzywny

- dania do wyboru ze wszystkich menu
- napoje bezalkoholowe, piwo i wino w cenie, wódka własna\*

**415zł**  
/ osobę dorosłą

\* istnieje możliwość wykupienia **open baru na wszystkie alkohole** (wódka, whisky, gin, tequila) w cenie + 70zł / osobę dorosłą.

**Cena za dziecko do 12 lat: 160zł.** Obiadowe menu dziecięce obejmuje:

Rosół z makaronem  
Nuggetsy z kurczaka, frytki, marchewka  
Lody z owocami sezonowymi



SZARY RESIDENCE



## MENU A - Klasyczne

### **Przystawki**

*(wybieramy jedną)*

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

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

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

### **Zupa**

*(wybieramy jedną)*

Rosół z makaronem

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

### **Drugie danie oraz I danie ciepłe**

*(wybieramy dwa)*

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**

*(wybieramy jeden)*

Szarlotka z różą i migdałami, lody, owoce sezonowe

Mus malinowy, beza, kruszonka, owoce sezonowe

### **II danie ciepłe:**

*(wybieramy jeden)*

Żurek staropolski

Barszcz z krokietem z mięsem / z kapustą i grzybami

## MENU B – Rozszerzone



### Przystawki

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

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

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

### Zupa

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

### Drugie danie oraz I danie ciepłe *(wybieramy dwa)*

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

### Deser

Sernik kajmakowy z pistacjami, kruszonka, beza, sos karmelowy, owoce  
Kremówka z owocami sezonowymi

### II danie ciepłe

Wołowina po burgundzku

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami

Strogonoff wołowy





HOTEL

SZARY RESIDENCE



## MENU C - Ekskluzywne

### Przystawki

*(wybieramy jedną)*

Tatar z łososia i mango, oliwa pomarańczowa, rukola

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

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

### Zupa

*(wybieramy jedną)*

Krem z pieczonej papryki z tortillą

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

Krem z groszku zielonego z wędzonym łososiem i czarnym sezamem

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

### Drugie danie oraz I danie ciepłe

*(wybieramy dwa)*

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

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

### Deser

*(wybieramy jeden)*

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

Fondant czekoladowy, lody ekologiczne, owoce sezonowe

Mus czekoladowy z topinamburem, galaretką z marakui, owoce sezonowe

Brownie z musem kajmakowym owoce sezonowe

**II danie ciepłe** do wyboru z zestawów A i B

Ze względu na radosny i muzycznie głośny charakter przyjęć weselnych w okresie od 1 V do 31 X **wymagana jest rezerwacja wszystkich** pokoi hotelowych.

Dysponujemy 39 pokojami dla **80-100 Gości** w cenie **14 000zł / dobę**.

Dla dni poprzedzających Wesele oraz dni kolejnych oferujemy specjalną cenę dla Państwa gości:

**160zł / osobę ze śniadaniem.**

Doba hotelowa trwa od 15 do 11 dnia następnego.

Możliwość **przedłużenia doby hotelowej do godziny 18:00 za dopłatą 50%** ceny pokoju (tylko po wcześniejszym potwierdzeniu).

Śniadanie serwowane jest w formie bufetu w godzinach 7-10.

Istnieje możliwość **przedłużenia śniadania do godziny 11:00 za dopłatą 300zł**.

Rozszerzenie bufetu śniadaniowego o wybraną potrawę: żurek staropolski, barszcz z krokietem, bigos, strogonoff lub wołowinę po burgundzku za dodatkową opłatą **(24 zł / osobę)**.

Nauczeni doświadczeniem oferujemy **wynajem sali konferencyjnej 42m2 w cenie 600zł / dobę**, która posłuży jako, magazyn, miejsce na przygotowanie wystroju i prac florystycznych.

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

Informacje i rezerwacja:

**Bartosz Radwan**

Manager d.s. sprzedaży i marketingu

Tel.: 601-407-316

[b.radwan@szaryresidence.pl](mailto:b.radwan@szaryresidence.pl)