



HOTEL SZARY RESIDENCE



WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ
MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

CHATA GRILLOWA 2021



- ogrzewanie podłogowe – imprezy o każdej porze roku
- nagłośnienie i muzyka mechaniczna, mikrofon
- toaleta, umywalka, lodówka dla Gości
- szklanki, kufle do piwa, talerze porcelanowe i sztucce / plastikowa zastawa
- obsługa kelnera i kucharza
- dodatkowe zadaszenie ze stolikami i ławkami na zewnątrz

Koszt wynajmu w godzinach 17:00-22:00 – 500zł
+ opłata 100zł za każdą dodatkową godzinę.



HOTEL
SZARY RESIDENCE



MENU GRILLOWE BUFETOWE

Biesiada „Do Syta”

69 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 kiszzone

Wegetariańskie „Do Syta”

69 zł / osobę

Pstrąg grillowany
Faszerowane warzywa: cukinia, papryka
Szaszłyk wegetariański

Staropolska Uczta Szlachecka

110 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 kiszzone

Dodatkowe dania ciepłe w formie bufetu w kociotkach:

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

Serwowane ceremonialnie przez szefa kuchni:

Szynka z kapustą zasmażaną- ok. 8 kg – 900 zł
Świnka z kapustą i ziemniakami opiekany - ok. 25 kg – 1700 zł
Jagnie gicz - ok. 15 kg – 2200 zł

NAPOJE – OPEN BAR bez limitu ilościowego i czasowego

Orzeźwienie - 19 zł /os.

Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

„Classic” - 39 zł /os.

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

„Glamour” - 69 zł /os.

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

Piwo beczkowe Żywiec

Wino białe i czerwone

„Ladies and Gentleman” - 99 zł /os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe Żywiec
Wino białe i czerwone
Wódka Wyborowa

Alkohole i napoje wg. zejścia:

Pepsi, 7Up, Mirinda 0,85l - 15 zł
Piwo beczkowe 20l - 400 zł
Wino białe / czerwone 0,75l - 60 zł
Wyborowa 0,5l - 70 zł
Whiskey Baczewski 0,7l - 160zł

Jeśli życzą sobie Państwo skorzystać z własnych **napojów alkoholowych** naliczone zostanie **korkowe w wysokości 15zł za osobę** (bez limitu ilościowego).

Można też skorzystać z własnych **napojów niealkoholowych** bez limitu **w cenie 10zł za osobę**.





HOTEL

SZARY RESIDENCE



MENU BEZ GRILLOWANIA - BUFETOWE - 60 zł / osobę

Potrawy mięsne (podgrzewacze) - dwa do wyboru:

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku,
sos grzybowy z rozmarynem i brandy

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

Karczek wieprzowy w sosie kminkowym

Pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos żurawinowy z imbirem

Filet drobiowy sous vide, sos pomidorowy z kolendrą

Filet drobiowy sous vide z sosem rabarbarowym z rokitnikiem

Filet z dorsza w sosie winno-porowym z tymiankiem

Pstrąg pieczony w maśle z koprem i ziołami

Dodatki - dwa do wyboru:

Kopytka aromatyzowane świeżymi ziołami

Ziemniaki gratin

Ziemniaki gotowane

Soczewica

Ryż

Kasza gryczana prażona

Salatki - dwie do wyboru:

Kapusta czerwona zasmażana

Kapusta kiszona zasmażana

Zestaw surówek sezonowych 3 rodzaje na bufecie

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

Salata zielona z sosem vinaigrette

Salatka z ogórka zielonego z pestkami dyni, miętą, chilli

ZIMNA PŁYTA

Podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet) - 55 zł / osobę

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy szefa kuchni (własny wyrób)
Pótmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi
Tymbaliki drobiowe
Pótmisek 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
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)

Pótmisek 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 kurczakiem duszonym w ziołach z selerem naciowym i ananasem
Sałata z karmelizowanymi gruszkami
z grillowanym filetem drobiowym
z octem balsamicznym i pomidorkami koktajlowymi
Sałata z marynowanymi burakami i serem kozim,
pomidorkami koktajlowymi, kiełkami, rukolą oraz prażonymi płatkami migdałów

Sałatka z pieczonymi batatami, serem feta, marynowanym burakiem,
pomidorkami koktajlowymi w kietkach, rukoli i orzechach włoskich

Sałatka z pieczonymi batatami, pestkami granatu, pomidorkami koktajlowymi,
kietkami, rukolą, serem Dor blue

Sałatka 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 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 - 55 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 - 65 zł/osobę

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami
Roladki z tortilli ze słonymi farszami
Śledzie na bagietce czosnkowo-ziółtej
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

BUFET SŁODKI

Deserki w pucharkach

Truskawkowa pianka - 5,5 zł
Malinowy deser - 5,5 zł
Mini ciasto jaglane
z musem malinowym - 6 zł
(bezglutenowe ciastko,
zawiera nabiał i jajka)

Ciasta deserowe

Eklerka - 3,5 zł
Mini sernik - 3,5 zł
Orzeszek (ciasteczko) - 1 zł/1 szt.
lub 55 zł/kg - około 80 szt.

