



WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ
MICAŁOWICE K. KRAKOWA

MENU NA STYPE 2023



W menu za **89zł / osobę** są **napoje bez limitu przez 3h**:
kawa z ekspresu, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana,
sok jabłkowy i sok pomarańczowy.

Dla wszystkich Gości podajemy te samą **zupę, drugie danie i deser**.

Menu można rozszerzyć o przystawkę, zimną płytę, słodkości i inne –
w przypadku rezerwacji z zimną płytą, nie obowiązuje limit czasowy
(rezerwacja jest na cały dzień).

Mając na uwadze charakter spotkania prosimy o podanie orientacyjnej liczby
osób. Faktyczna liczba Gości może różnić się od zadeklarowanej o 20%.

Rozliczenie w formie zadatku 500zł + płatność pozostałej kwoty w
dniu przyjęcia, za przybyłą (faktyczną) liczbę Gości, kartą lub
gotówką.

Oferta obowiązuje od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00-
22:00

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

ZESTAW OBIADOWY



Zupa

Rosół z makaronem
Krem włoski z bazyliowym pesto
Krem z pieczonej papryki

★★★

Krem z podgrzybków z oliwą truflową i kwaśną aromatyzowaną śmietaną
Krem z pieczonej papryki z tortillą*
* za dopłatą + 13 zł / osobę

Drugie danie

Schab wieprzowy pieczony w rozmarynie, gruszki, sos piernikowy z żurawiną,
ziemniaki, zestaw surówek sezonowych

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku w sosie grzybowym z
rozmarynem,
ziemniaki, zestaw surówek sezonowych

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos żurawinowy z imbirem,
kopytka ziołowe, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z migdałów, puree z selera i
ziemniaków, demi glace z szatwią
zestaw surówek sezonowych

Pieczeń cielęca na klarowanym maśle z ziołami,
bób, groszek zielony, sos demi glace z szatwią,
gratin z ziemniaków i batatów, sałata zielona z sosem vinaigrette*
* za dopłatą + 27 zł / osobę

Deser

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
Szarlotka z różą i migdałową kruszonką

Fondant czekoladowy, owoce sezonowe*
* za dopłatą + 13 zł / osobę

Bartosz Radwan

Manager ds. sprzedaży i marketingu tel.: 601407316

DODATKOWE DANIE CIEPŁE/ ZIMNA PŁYTA 1/2

w kociotku lub serwowane, cena za osobę

Żurek staropolski - 24 zł /osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / z kapustą i grzybami - 22 zł / osobę

Strogonow wołowy, pieczywo - 24 zł /osobę

Bigos - 19 zł /osobę

Wołowina po burgundzku, pieczywo - 25 zł / osobę

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

Menu dziecięce - 70 zł / dziecko do 12 roku życia

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Lody z owocami sezonowymi i polewą

ZIMNA PŁYTA

Podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet) - 79 zł / za każdą
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 - 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)

Półmisek śledzi - [do wyboru dwa rodzaje:](#)

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłuszkiem

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem

Salatki - [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

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

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

Sałatka z pieczonymi batami, 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

Ciastka na sztuki

Babeczka owocowa

6,5 zł

Babeczka kajmakowa

5,5 zł

Ptyś z czekoladą

5,5 zł

Deserki w pucharkach

Truskawkowa pianka

8,5 zł

Malinowy deser

8,5 zł

FIT: Ciasto jaglane
z musem malinowym

8 zł

(bezglutenowe ciastko,
zawiera nabiał i jajka)

Ciasta deserowe

Eklerka

6,5 zł

Mini sernik

6,5 zł

Orzeszek (ciasteczko)

1 zł/1 szt.

lub

65 zł/kg - około 80 szt.

