



HOTEL

SZARY RESIDENCE



WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ
MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

MENU NA PRZYJĘCIA PIERWSZOKOMUNIJNE 2021



Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw.
W każdym menu są **napoje bez limitu**: kawa z ekspresu, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok jabłkowy i sok pomarańczowy.

Dla wszystkich dorosłych Gości wybieramy **jedną zupę, drugie danie i deser** oraz zimną płytę.

Dla dzieci przygotowaliśmy specjalne menu.

Menu można rozszerzyć o przystawkę, słodkości i dodatkowe dania ciepłe.

PRZYSTAWKI

opcjonalnie, serwowane dla osób dorosłych
przed podaniem zupy

Terrina drobiowa w szynce prosciutto, pesto z orzechów włoskich z octem balsamicznym, pesto z zielonej pietruszki, liście młodej botwinki, ser corregio.

23 zł / osobę

Tatar z łososia wędzonego z musztardą francuską, kapary, blin, dip koperkowo – miętowy, rukola.

27 zł / osobę

Tatar z awokado, konfitowany koper włoski, hummus z bazylią, marynowane buraczki, szparagi zielone, prażone płatki migdałowe

29 zł / osobę

Marynowany bakłażan, ricotta z miętą, salsa verde, konfitura z pomidorów, marynowane rzodkiewki, rukola, pistacje

27 zł / osobę

Szparagi zielone w szynce dojrzewającej, ocet balsamiczny malinowy, salsa z pomidorów, awokado i kolendry, ser corregio, rukola

26 zł / osobę

Szparagi zielone, truskawki z miętą, sałata rzymska, krem balsamiczny malinowy, roszponka, kietki, musztarda francuska

25 zł / osobę

Terrina z kaczki, pistacje, marynowany koper włoski, konfitura z pomarańczy i mango, emulsja z pietruszki, rukola

27 zł / osobę

Rostbef wołowy w różowym pieprzu
na sałacie z granatem i octem balsamicznym

25 zł / osobę

Przystawka dla dzieci:
przekąska w cieście filo

12 zł / dziecko



KLASYCZNE

zestaw komunijny nr I – 109 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z ciecierzycy z kuminem i świeżą kolendrą, sezam prażony

Krem z pomidorów z pesto z bazylii, grzanki z serem pleśniowym

Krem z batatów z ricottą i kolendrą

Drugie danie

Filet drobiowy faszerowany młodym szpinakiem i migdałami
w sosie z sera gorgonzola

Filet drobiowy sous vide z zielonymi szparagami
w sosie z suszonymi pomidorami i tymiankiem

Filet drobiowy sous vide, kruszonka, sos z pomidorami suszonymi,
orzechami i oliwą truflową

Filet drobiowy sous vide z sosem z rokitnika i rabarbaru,
marynowane buraczki

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku
w sosie z podgrzybków z rozmarynem i brandy

Schab wieprzowy pieczony w rozmarynie, sos z cydrem i jabłkami

Pstrąg pieczony z dodatkiem pieprzu zielonego i świeżego lubczyku
w sosie z palonego masła z anchois, koperkiem i limonką

Deser

Panna cotta z musem z mango, owoce sezonowe

Sernik kokosowy z białą czekoladą i owocami sezonowymi

Lody z owocami sezonowymi

SZEF KUCHNI POLECA

zestaw komunijny nr II – 119 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z pomidorów z pesto z bazylii i grzankami, ser brie

Krem z zielonego groszku, łosoś wędzony, szczypiorek

Krem z pieczonych bakłażanów i pomidorów z pesto z bazylii, ser coreggio

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie grzybowym z brandy i tymiankiem

Polędwiczki wieprzowe sous vide
w sosie śliwkowo – czekoladowym z cynamonem

Polędwiczki wieprzowe sous vide, mus z marchwi z imbirem,
karmelizowane brukselki, sos z sera gorgonzola

Filet z indyka pieczony, sałatka z ogórka, kolendry, mięty, granatu,
borówki, marynowane buraczki

Pierś z kaczki sous vide, mus z rabarbaru z porto, ragout z owoców sezonowych

Pierś z kaczki sous vide, chutney z gruszki i pomarańczy, demi glace z cydrem

Polędwica z dorsza, mus z pieczonych buraków i jeżyn,
chipsy ze szpinaku, sos buerre blanc

Polędwica z dorsza z cukinią, pomidorami koktajlowymi
w sosie winnym z tymiankiem

Deser

Tarta cytrynowa z musem z owoców sezonowych

Sernik z borówkami, trufle z białą czekoladą, owoce sezonowe

Lody z owocami sezonowymi



VIP

zestaw komunijny nr III – 129 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Rosół na gęsinie z makaronem

Krem z podgrzybków z oliwą truflową i grzanką ziołową, ser corregio

Krem z pieczonej papryki z tortillą i szczypiorkiem

Danie główne

Pieczeń cielęca faszerowana szpinakiem i migdałami w sosie szpinakowym

Pieczeń cielęca duszona na klarowanym maśle z ziołami z dodatkami

Pieczeń cielęca w sosie z podgrzybków z rozmarynem

Pierś z gęsi w jabłkach z imbirem i nutą białego wina

Pierś z gęsi pieczona, gruszki w cynamonie i rozmarynie,
młode buraczki z wiśniami

Polędwica z dorsza, chips ze szpinaku, pappardelle z cukinii, sos laurowy

Polędwica z dorsza na szparagach zielonych w sosie winno-maślanym

Deser

Tarta różana z owocami sezonowymi

Tiramisu z świeżymi owocami sezonowymi

Lody z owocami sezonowymi

WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

dania główne, w cenie wybranego 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, zielonymi szparagami, 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, cukinią, kolendra,
emulsja z pietruszki, rukola, pieczona cykorja

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

Kaszotto z młodą kapustą, koperkiem, ciecierzycą,
pomidorkami koktajlowymi

DODATKI do dań głównych

jeden dodatek skrobiowy i jeden warzywny

Ziemniaki młode
Kopytka z ziołami
Ziemniaki puree
Ziemniaki gratin
Ziemniak konfitowany
Ryż
Kasza gryczana prażona

Zestaw warzyw
sezonowych
Zestaw surówek sezonowych
Sałata zielona z vinaigrette
Kapusta młoda

MENU DZIECIĘCE – 55 zł / osobę

Zupa

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Deser

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA - 59 zł / osobę dorosłą
podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet)

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 jableczką

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, 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 w kietkach, rukoli i orzechach włoskich

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

BUFET SŁODKI

Ciastka na sztuki

Babeczka owocowa
3,5 zł / szt.

Babeczka kajmakowa
2,5 zł / szt.

Ptyś z czekoladą
2,5 zł / szt.

Świeże owoce
(kompozycja)
15 zł / os.

Deserki w pucharkach

Truskawkowa pianka
5,5 zł / szt.

Malinowy deser
5,5 zł / szt.

FIT: Mini ciasto jaglane
z musem malinowym
(bezglutenowe ciastko,
zawiera nabiał i jajka)
6 zł / szt.

Ciasta deserowe

Eklerka
3,5 zł / szt.

Mini sernik
3,5 zł / szt.

Orzeszek (ciasteczko)
1 zł / 1 szt.
lub
55 zł / kg - około 80 szt.

DODATKOWE DANIE CIEPŁE

w kociołku lub serwowane, cena za osobę

Wołowina po burgundzku

18 zł / osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami

17 zł / osobę

Strogonoff wołowy

17 zł / osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / kapusta z grzybami

14 zł / osobę

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

Rezerwacja obejmuje

kompleksową aranżację stołów i elegancką zastawę,
obrusy, kwiaty, świece oraz obsługę kelnerską.

Do dyspozycji Gości jest też parking, ogrodzony plac zabaw z trampoliną,
siłownia zewnętrzna, ogród oraz bezprzewodowy Internet.

Wyroby własne

Można dostarczyć własne, pokrojone ciasta dzień przed przyjęciem.
Przechowamy je w lodówce i podamy na bufet kawowy lub na stoły.
Można też dostarczyć tort, który poda i pokroi nasza obsługa kelnerska..

Korkowe i napoje alkoholowe

Jeśli życzą sobie Państwo skorzystać z własnych napojów alkoholowych
naliczone zostanie korkowe w wysokości 25 zł za każdą osobę dorosłą.

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

Ceny wybranych napojów i alkoholi:

- Pepsi, Mirinda, 7Up (butelka 0,2l) – 7 zł
- wino Nos Racines (Francja, wytrawne, białe lub czerwone) – 0,75l – 60 zł
- piwo Żywiec beczkowe – 0,5l – 10 zł
- butelka wódki Wyborowej 0,5l – 70 zł
- whiskey Ballantines 0,7 – 160 zł

Dania dietetyczne

Na Państwa życzenie Szef Kuchni przygotuje specjalne menu
uwzględniając dietę wegańską, wegetariańską, bezcukrową,
bezglutenową, bez laktozy oraz potrawy bez składników uczulających.

Polecamy

Opiekunka / Animatorka dla dzieci: tel.: 501226540

Jazda konna i przejażdżka na kucyku dla dziecka: tel.: 693101221

Noclegi: tel.: 601407316

Transport eleganckim minibusem dla 8 osób: tel.: 793100830

Bartosz Radwan

manager d.s. sprzedaży i marketingu

Tel.: 601407316 E-mail: restauracja@szaryresidence.pl