



# HOTEL

## SZARY RESIDENCE



WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ  
MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 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 Gości wybieramy **jedną zupę, drugie danie i deser**.

Menu można rozszerzyć o przystawkę, zimną płytę, słodkości i inne.

## PRZYSTAWKI

opcjonalnie, serwowane dla osób dorosłych  
przed podaniem zupy

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

22 zł / osobę

Tatar z łososia i mango, oliwa pomarańczowa, rukola

35 zł / osobę

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

27 zł / osobę

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

27 zł / osobę

Łosoś wędzony w cieście filo z ricottą,  
kawior, pesto z bazylii, rukola

23 zł / osobę

Terrina z dorsza, krewetki, cukinia, salsa z pomidorów,  
chilli oraz kolendry, rukola

24 zł / osobę

Szpinak z pomidorami suszonymi w cieście filo,  
czarnuszka, konfitura z cebuli, marynowane buraki

20 zł / osobę

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

24 zł / osobę

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

25 zł / osobę



HOTEL

SZARY RESIDENCE



## **KLASYCZNE**

zestaw obiadowy nr I – 99 zł/osobę

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

### **Zupa**

Rosół z makaronem

Krem włoski z bazyliowym pesto, paluszki grissini

Krem z ciecierzycy i pomidorów, grzanki ziołowe z czarnuszką, kietki

### **Drugie danie**

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

Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i migdałami

w sosie z sera gorgonzola,

kopytka z tymiankiem, zestaw surówek sezonowych

Filet drobiowy sous vide, zielony groszek, szpinak, mięta, salsa verde,  
demi glace z porto, fondant z bakłażana, zestaw surówek sezonowych

### **Deser**

Szarlotka z sosem waniliowym

Beza z serkiem mascarpone i owocami sezonowymi



HOTEL  
SZARY RESIDENCE



## **SZEF KUCHNI POLECA**

zestaw obiadowy nr II – 109 zł/osobę

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

### **Zupa**

Rosół z makaronem

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

Krem włoski z bazyliowym pesto i grzankami serowymi

### **Danie główne**

Filet drobiowy sous vide, marynowane brukselki, kopytka dyniowe,  
demi glace, sałata zielona z sosem vinaigrette

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku w sosie grzybowym z rozmarynem,  
ziemniaki gratin, 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, mus z selera z gruszką,  
granat, demi glace z szalwią, ziemniaki konfitowane,  
zestaw surówek sezonowych

### **Deser**

Szarlotka z różą i migdałową kruszonką

Kremówka z owocami sezonowymi



**HOTEL**  
**SZARY RESIDENCE**



## **NA SPECJALNĄ OKAZJĘ**

zestaw obiadowy nr III – 119 zł/osobę

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

### **Zupa**

Rosół z makaronem

Krem z groszku zielonego z wędzonym łososiem i czarnym sezamem

Krem z pieczonego bakłażana i pomidorów z bazylią i paluszkami grissini

Krem z cukinii z gruszką, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

### **Danie główne**

Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie z podgrzybków z brandy i rozmarynu,  
ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

Polędwiczki wieprzowe w sosie czekoladowym z gruszką, ziemniaki gratin,  
sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet z kaczki sous vide, konfitura z gruszki i pomarańczy, blanszowane brokuły,  
konfitowane ziemniaki, demi glace z owocami leśnymi i rozmarynem

Pieczona noga z królika z tymiankiem, gołąbek z kaszą gryczaną prażoną,  
sałata zielona z sosem vinaigrette

### **Deser**

Crème brûlée z jeżynami

Brownie z musem kajmakowym, owoce sezonowe



**HOTEL**  
**SZARY RESIDENCE**



**VIP**

zestaw obiadowy nr IV – 139 zł/osobę

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

**Zupa**

Rosół z makaronem

Krem z podgrzybków z oliwą truflową i kwaśną aromatyzowaną śmietaną

Krem z pieczonej papryki z tortillą

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

**Danie główne**

Comber jagnięcy sous vide z ziołami, mus z zielonego groszku z miętą,  
sos demi glace, puree z ziemniaków i selera z szatwią,  
sałata zielona z rzodkiewką i sosem vinaigrette

Ossobuco z jelenia, mus z buraków i jeżyn, gratin z ziemniaków i batatów,  
sałata zielona z rzodkiewką, sos vinaigrette

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

**Deser**

Tarta cytrynowa, owoce sezonowe

Fondant czekoladowy, owoce sezonowe



HOTEL  
SZARY RESIDENCE



**MENU DZIECIĘCE** – 55 zł / osobę

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) - 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 - 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 jąbłuszkiem

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

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

---

## BUFET SŁODKI

Ciastka na sztuki	Deserki w pucharkach	Ciasta deserowe
Babeczka owocowa 3,5 zł	Truskawkowa pianka 5,5 zł	Eklerka 3,5 zł
Babeczka kajmakowa 2,5 zł	Malinowy deser 5,5 zł	Mini sernik 3,5 zł
Ptyś z czekoladą 2,5 zł	FIT: Ciasto jaglane z musem malinowym – 6 zł (bezglutenowe ciastko, zawiera nabiał i jajka)	Orzeszek (ciasteczko) 1 zł/1 szt. lub 55 zł/kg - około 80 szt.





HOTEL  
SZARY RESIDENCE

★★★

## **DODATKOWE DANIE CIEPŁE**

w kociotku lub serwowane, cena za osobę

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

---

## **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-ziółowej*

*Vol-au-vent z łososiem wędzonym*

*Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym*

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

*Musy warzywne z kielkami*

## **Rezerwacja obejmuje**

kompleksową aranżację stołów i elegancką zastawę,  
obrasy, 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..

## **Napoje alkoholowe**

Napoje zamawiamy u obsługi kelnerskiej i opłacamy na koniec przyjęcia.

Ceny wybranych napojów i alkoholi:

- Pepsi, Mirinda, 7Up (butelka 0,2l) – 8 zł
- wino Nos Racines (Francja, wytrawne, białe lub czerwone) – 0,75l – 60 zł
- piwo Żywiec beczkowe – 0,5l – 12 zł
- butelka wódki Wyborowej 0,5l – 70 zł
- whiskey Baczewski 0,7 – 160 zł

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.

## **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](mailto:restauracja@szaryresidence.pl)