

PRZYJĘCIE WESELNE – OFERTA NA ROK 2024

PRZYJĘCIE WESELNE: 295 PLN / os.	PRZYJĘCIE WESELNE: 310 PLN / os.	PRZYJĘCIE WESELNE: 385 PLN / os.	PRZYJĘCIE WESELNE: 425 PLN / os.
<p>Lampka wina musującego na powitanie</p> <p>ZUPA DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tradycyjny rosół z makaronem - Aksamitny krem cebulowy z grzankami <p>DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty - Schab pieczony z sosem myśliwskim z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną <p>DESER DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Domowa szarlotka z cynamonem i rodzynkami podana z sosem angielskim - Delikatny mus śmietankowo – truskawkowy <p>ZIMNA PŁYTA:</p> <p>Karczek szpikowany śliwkami z kminkiem Półmisek tradycyjnych wędlin i kielbas Mini tarty warzywne Mini tarty z pisaladier Jaja z musem chrzanowym Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem Sałatki: - tradycyjna jarzynowa - z kapusty czerwonej Sosy: tatarski, paprykowy, czosnkowy Pieczywo</p> <p>SŁODKA PŁYTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami - Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią - Szarlotka z rodzynkami i cynamonem 	<p>Lampka wina musującego na powitanie</p> <p>ZUPA DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krem pomidorowy z pesto bazyliowym - Krem z warzyw mieszanych <p>DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Karczek pieczony w sosie z czosnku palonego z puree ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi - Fileciki z indyka w sosie z zielonego pieprzu z puree z marchewki z morelą i bukietem sałat <p>DESER DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mus czekoladowy z sosem wiśniowym i bitą śmietaną - Panna Cotta z sosem truskawkowym <p>ZIMNA PŁYTA:</p> <p>Tradycyjny pasztet staropolski Półmisek tradycyjnych wędlin i kielbas Parfait z wątróbki drobiowej Mini tarty ze szpinakiem i serem typu feta Mini tarty z grzybami Jaja z musem majonezowo-szczypiorkowym Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem Terrina warzywna z koktajlowym sosem Sałatki: - z kalafiora i rozmaitych warzyw - ziemniaczana z chrzanem i czerwoną cebulką Sosy: tatarski, paprykowy, czosnkowy Pieczywo</p> <p>SŁODKA PŁYTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami - Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią - Szarlotka z rodzynkami i cynamonem 	<p>Lampka wina musującego na powitanie</p> <p>PRZYSTAWKA DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parfait z wątróbki drobiowej podany na sałacie z dresingiem balsamicznym - Rolada z kurczaka w sosie ze słodkiej papryki <p>ZUPA DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa szczawiowa z buncem - Krem brokułowy z prażonymi migdałami <p>DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet z kurczaka w sosie porowo – jabłkowym z krokietkami ziemniaczanymi i sałatką z marynowanych buraczków, cebuli i rukoli - Fileciki z indyka zawinięte w wędzony boczek z kremową zapiekanką ziemniaczaną i fasolką szparagową - Policzki wieprzowe duszone podane z pierogami z kaszą gryczaną i sałatką z kiszzonej kapusty <p>DESER DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chrupiące płatki przekładane puszystym kremem podane z sosem bakaliowym - Sałatka owocowa z likierem miętowym - Tarta cytrynowa z bitą śmietaną - Sorbet malinowy z sosem wiśniowym i bitą śmietaną <p>ZIMNA PŁYTA:</p> <p>Karczek szpikowany śliwkami z kminkiem Pasztet z leśnymi grzybami Półmisek tradycyjnych wędlin i kielbas Mini tarty warzywne Mini tarty z pisaladier Ruloniki z grillowanej cukinii z mozzarellą Mozzarella podana z pomidorami i sosem bazyliowym Grillowane warzywa z sosem czosnkowym Jaja z musem majonezowo-szczypiorkowym</p>	<p>Lampka wina musującego na powitanie</p> <p>PRZYSTAWKA DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roladki z cukinii grillowanej z serem mozarella z sosem bazyliowym i kompozycją sałat - Carpaccio wołowe z tartym serem Grana Padano i rukolą - Łosoś marynowany w białym winie i pomarańczach podany z bukietem sałat <p>ZUPA DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krem z pietruszki z dodatkiem gruszki i oliwą szczypiorkową - Zupa z groszku łuskanego z grzankami <p>DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rolada schabowa nadziewana pikantnym mięsem indyckim w sosie grzybowym podana z kluseczkami śląskimi i modrą kapustą - Roladka z kurczaka ze szpinakiem podana z risotto bazyliowym i gotowanymi warzywami - Polędwiczka wieprzowa zapiekana z oscypkiem podana z puree ziemniaczano – chrzanowym i sosem na zakwasie żytnim <p>DESER DO WYBORU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sernik miętowy z gorzką czekoladą z sosem z kiwi - Mus z domowego twarożku z migdałami i rodzynkami w likierze Amaretto - Lody Malaga z sosem rodzynkowo - rumowym - Sorbet mango z marakują podany z sosem truskawkowym <p>ZIMNA PŁYTA:</p> <p>Schab w majeranku Pasztet z leśnymi grzybami Półmisek tradycyjnych wędlin i kielbas Parfait z wątróbki drobiowej Róże z łososa serwowane na rukoli z jogurtowym sosem</p>

<p>I DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Gołąbek w sosie pomidorowym - Bigos staropolski</p> <p>II DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Barszcz czerwony z krokietem - Tradycyjny żurek staropolski</p> <p>NAPOJE BEZALKOHOLOWE: Kawa, herbata (nielimitowana) Woda mineralna niegazowana (nielimitowana) Soki owocowe 0,5l / os.</p>	<p>I DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Gulasz drobiowy - Kaszotto z warzywami</p> <p>II DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Barszcz czerwony z krokietem - Tradycyjny żurek staropolski</p> <p>NAPOJE BEZALKOHOLOWE: Kawa, herbata (nielimitowana) Woda mineralna niegazowana (nielimitowana) Soki owocowe 0,5l / os.</p>	<p>Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem Sałatki: - z kapusty pekińskiej z warzywami - z ryżem i wędzonym kurczakiem Sosy: tatarski, paprykowy, koktajlowy Pieczywo</p> <p>SŁODKA PŁYTA: - Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami - Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią - Ciasto czekoladowe - Szarlotka z rodzynkami i cynamonem</p> <p>I DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Boeuf strogonof - Bogracz tradycyjny</p> <p>II DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Barszcz czerwony z krokietem - Tradycyjny żurek staropolski</p> <p>NAPOJE BEZALKOHOLOWE: Kawa, herbata (nielimitowana) Woda mineralna niegazowana (nielimitowana) Soki owocowe 0,5l / os.</p>	<p>Deska serów Mini tarty ze szpinakiem i serem typu feta Mini tarty z grzybami Pieczarki faszerowane Mozzarella podana z pomidorami i sosem bazyliowym Grillowane warzywa z sosem czosnkowym Jaja z musem chrzanowym Sałatki: - porowa z ementalerem i kukurydzą - sałaty mieszane ze świeżymi warzywami Sosy: chrzanowy, czosnkowy, paprykowy Pieczywo</p> <p>SŁODKA PŁYTA: - Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami - Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią - Tarta cytrynowa - Ciasto czekoladowe</p> <p>I DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Szynka wieprzowa duszona z grzybami podana z ziemniaczkami pieczonymi i modrą kapustą - Udziec indyczy ze szpinakiem w sosie czosnkowym z ryżem i warzywami</p> <p>II DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Barszcz czerwony z krokietem - Tradycyjny żurek staropolski</p> <p>NAPOJE BEZALKOHOLOWE: Kawa, herbata (nielimitowana) Woda mineralna niegazowana (nielimitowana) Soki owocowe 0,5l / os.</p>
--	---	--	--

NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE:

Świeże owoce sezonowe filetowane podane na półmiskach – 24 PLN / osobę

Do stołu szwedzkiego podane na zimno:

Kurczę pieczone w całości z wątróbką i grzankami – 150 PLN / szt. – dla 15 osób

Kaczka pieczona z bakaliowym musem – 250 PLN / szt. – dla 15 osób

Łosoś gotowany ze szpinakowym farszem – 1200 PLN / szt. – dla 40 osób

Do stołu szwedzkiego podane na ciepło:

Udziec wieprzowy pieczony z kością – 1400 PLN / szt. – dla 40 osób

Szynka wędzona z kością – 1600 PLN / szt. – dla 40 osób



W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.

Podane ceny są cenami brutto – z uwzględnieniem 8% VAT.

Ceny proponowanych dań przez restaurację mogą ulec zmianie tylko w przypadku zmiany czynników cenotwórczych nie zależnych od restauracji takich jak np. zmiana stawki podatku VAT.

Restauracja Kawaleria
Ul. Gołębia 4, 31-007 Kraków, tel. 12 430 24 32
e-mail: restauracja@kawaleria.com.pl
www.kawaleria.com.pl