



PROPOZYCJE MENU DLA GRUP TURYSTYCZNYCH NA ROK 2026

MENU W KWOCIE 85 PLN / OS.

ZUPY:

Zupa jarzynowa z płateczkami (danie wegetariańskie)
Krupnik z ziemniakami zabielały (danie wegetariańskie)
Zupa cebulowa (danie wegetariańskie)
Zupa ogórkowa (danie wegetariańskie)

DANIA GŁÓWNE:

Pierogi mix (ruskie i z mięsem)
Gołąbki w sosie pomidorowym
Udziec z indyka w sosie słodko – kwaśnym podany na ryżu
Spaghetti Bolognese
Naleśniki ze szpinakiem z sosem czosnkowym (danie wegetariańskie)

DESERY:

Jabłko pieczone z cynamonem i bitą śmietaną
Delikatny mus śmietanowo – truskawkowy
Lody waniliowo – czekoladowe z bitą śmietaną

MENU W KWOCIE 95 PLN / OS.

ZUPY:

Krem kalafiorowy (danie wegetariańskie)
Zupa pieczarkowa (danie wegetariańskie)
Zupa pomidorowa (danie wegetariańskie)
Rosół z makaronem

DANIA GŁÓWNE:

Schab pieczony z sosem myśliwskim z ziemniakami i modrą kapustą
Zrazy zawijane z farszem cebulowym w sosie kminkowym z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty
Karczek wieprzowy w sosie własnym z ziemniakami i sałatką Coleslaw
Udko z kurczaka z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej

DESERY:

Szarlotka domowa
Panna Cotta z sosem truskawkowym
Mus czekoladowy z sosem wiśniowym
Lody waniliowo – czekoladowe z bitą śmietaną

MENU W KWOCIE 130 PLN / OS.

PRZYSTAWKI:

Sałatka ze świeżych warzyw z sosem winegret (danie wegetariańskie)
Śledź z cebulką w śmietanie z jabłkiem (danie wegetariańskie)
Paszтет pieczony z suszoną żurawiną w sosie tatarskim
Rolada z kurczaka z suszonymi śliwkami w sosie ze słodkiej papryki

ZUPY:

Krem brokułowy z grzankami (danie wegetariańskie)
Krem pomidorowo – selerowy (danie wegetariańskie)
Barszcz ukraiński z ziemniakami (danie wegetariańskie)
Żurek staropolski

DANIA GŁÓWNE:

Szynka wieprzowa pieczona w ziołach z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi
Filet z indyka w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami i surówką z białej kapusty
Filet z kurczaka w sosie porowo-jabłkowym z ziemniakami opiekаныmi i bukietem sałat
Żeberka wieprzowe w sosie z palonego czosnku z opiekаныmi ziemniakami i kapustą zasmażaną

DESERY:

Szarlotka domowa
Panna Cotta z sosem truskawkowym
Mus czekoladowy z sosem wiśniowym
Lody waniliowo – czekoladowe z bitą śmietaną

W CENIE ZESTAWÓW WODA MINERALNA NIEGAZOWANA

KAWA LUB HERBATA 15,00 PLN / OSOBE
LAMPKA WINA LUB PIWO 18,00 PLN / OSOBE
PIECZYWO 3,00 PLN / OSOBE

+ DODATKOWA OPŁATA ZA SERWIS 8,00 PLN / OSOBE

OFERTA DLA GRUP OBOWIĄZUJE POWYŻEJ 20 OSÓB

PRZY ALERGIACH MOŻLIWA DOPŁATA DO DAŃ SPECJALNIE PRZYGOTOWYWANYCH

Kawaleria – Magdalena Luchetta Łodzińska
Ul. Gołębia 4
31-007 Kraków
Tel. 12 430 24 32
Email: restauracja@kawaleria.com.pl
www.kawaleria.com.pl