



HOTEL-RESTAURACJA

30-437 Kraków, ul. Forteczna 22
tel.48 12 262 30 50 - 52 wew.307)
www.restauracja.trzejkucharze.com
e-mail: restauracja@trzejkucharze.com

RESTAURACJA TRZEJ KUCHARZE

ma przyjemność zaproponować Młodej Parze:

2

Menu serwowane

Menu w formie bufetu

Obsługę kelnerską

Napoje zimne i gorące bez limitu

Tradycyjne powitanie chlebem i solą.

Powitalne wino musujące dla wszystkich Gości

Klimatyzowane sale

Bezpłatny parking



OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO II

MENU SERWOWANE:

PRZYSTAWKA:

Plastry galantyny francuskiej z wątróbką gęsią na sosie z czarnej porzeczki

lub

Marynowany śledź w occie i kolorowym pieprzu w formie tataru z piklami

lub

Pierś z indyka w zalewie z wina czerwonego z sosem chrzanowym

ZUPA:

Bulion z gęsi z ręcznie lepionymi kołdunami

lub

Krem z białych warzyw z palonymi migdałami

lub

Krem dyniowy z pikantną oliwą i prażonymi pestkami dyni

DANIE GŁÓWNE:

Filet z kurczaka w papilocie z boczku wędzonego i sosu porowego, surówki sezonowe, lampka czerwonego wina

lub

Marynowana polędwiczka wieprzowa w miodowej wódce w sosie kurkowym, surówki sezonowe, lampka czerwonego wina

lub

Marynowany antrykot w rozmarynie, soli morskiej, gorczycy na sosie serowym, surówki sezonowe, lampka czerwonego wina

DODATKI (jeden do wyboru):

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem, cząstki ziemniaków opiekane, frytki, kasza gryczana z warzywami, ryż

DESER:

Nugat lodowy z bakaliami

lub

Mus malinowy

lub

Gruszka na sosie angielskim z gałką lodów waniliowych

PRZEKĄSKI WYSTAWIONE PO SERWOWANEJ KOLACJI:

*Indyk faszerowany borowikami i serem pleśniowym,
schab faszerowany śliwkami i morelą, karkówka marynowana w soli
morskiej i jałowcu,
galantyna z wątróbką i boczkiem,
pasztet domowy z kminkiem,
pieczone udka z kurczaka faszerowane mięsem i grzybami,
wędliny (3 rodzaje),
sery żółte i pleśniowe,
różyczki z łososia wędzonego z cytryną,
śledź marynowany w oleju i w śmietanie,
jajka faszerowane z musem z tuńczyka,
tymbaliki wielosmakowe*

SALAŃKI WYSTAWIONE PO KOLACJI:

*Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczaka z brokułami*



DODATKI WYSTAWIONE PO KOLACJI:

*Sos tatarski
Sos chrzanowy
Sos andaluzyjski
Marynaty: pieczarki, ogórki, papryka*

DESERY I CIASTA NA PATERACH:

*Owoce sezonowe
Rolada owocowa
Rolada czekoladowa
Ciasto tortowe z owocami
Ciasto piernikowe z kremem
Sernik
Ptasie mleczko
Placek czeski
Krucze ciasteczka: kocie oczka
Ciasto gruszkowe
Szarlotka*

DANIA CIEPŁE SERWOWANE NA STOŁY:

I Danie Gorące:

*Schab po cygańsku z ciemnym sosem i kaszą gryczaną
podany z kolorową kapustą*

II Danie Gorące

Bogracz drobiowo wieprzowy z kluseczkami

lub

Blankiet drobiowy

SŁODKA ATRAKCJA (około północy):

Tort weselny z zimnymi ogniami serwowany na sali

III Danie Gorące

Żurek po krakowsku z białą kielbasą i jajkiem

*Woda mineralna; napoje zimne: Pepsi - Cola, 7 UP; soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy, oraz kawa i herbata*

Cena zestawu 280 zł

Ponadto chcemy Państwu zaproponować szereg dodatkowych propozycji i atrakcji...

Paczki z ciastami dla gości weselnych – 24 zł / paczka

DANIA SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY NA SALI:

Faszerowany prosiak – z kaszą - 1400 zł dla ok. 60 os.

Indyk nadziewany w papilotach - 380 zł dla ok. 25 os.

Udziec wieprzowy z kością - 450 zł dla ok. 35 os.

***Dzik marynowany pieczony na ogniu serwowany z ziemniakami w folii
- 2000 zł dla ok.60 os.***

***Oferujemy pomoc w organizacji przyjęcia, dobór dań, alkoholi,
dekoracji oraz spraw związanych z Państwa przyjęciem ...***

Czekamy na Państwa pytania:

***Jolanta Biela - Kalinowska
tel. 0 692 406 455
restauracja@trzejkucharze.com***

