



## **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**

*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**

## **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*

*Piersz 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 połówka 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  
NA STOŁY LUB W FORMIE BUFETU:**

*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*



**SALATKI 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 pekińską*

### *II Danie Gorące (1 do wyboru )*

*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 kiełbasą i jajkiem*

*Woda mineralna; napoje zimne: Coca-Cola, Sprite; soki owocowe:  
pomarańczowy, jabłkowy, oraz kawa i herbata.*

**Cena zestawu: już od 210 zł**

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



**Paczki z ciastami dla gości weselnych – 21 zł / paczka.**

**DANIA SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY NA SALI:**

**Faszerowany prosiak – z kaszą - 1300 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](mailto:restauracja@trzejkucharze.com)**



