



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:

1

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 I

MENU SERWOWANE:

PRZYSTAWKA:

Roladka po krakowsku z sosem tatarskim

lub

Pasztet z królika z sosem cumberland i kurkami

lub

Łosoś wędzony na rukoli z olejem rzepakowym o posmaku bazylii

ZUPA:

Krem z brokułów gotowany na białym winie z palonymi migdałami

lub

Bulion drobiowo-wołowy z ręcznie lepionymi mięsnymi pierożkami

lub

Zupa serowa serwowana z tostami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

*Rożki z indyka z sosem z leśnych grzybów,
surówki sezonowe, lampka wina.*

lub

*Koperta wieprzowa w sosie śmietanowo - paprykowym,
surówki sezonowe, lampka wina.*

lub

*Łosoś w glazurze pomarańczowej podany na sosie winnym,
surówki sezonowe, lampka wina*

DODATKI (jeden do wyboru):

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

DESER:

Lody tartuffo na lustrze z sosu malinowego

lub

Mus czekoladowy przekładany wiśniami i prażonymi jabłkami

lub

Sernik z sosem wiśniowym na ciepło

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*

SALAATKI 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:

*Pieczona szynka wieprzowa w sosie własnym
z ryżem pilaw i kolorową kapustą pekińską*

II Danie Gorące

Picadillo (wołowina z czerwoną fasolą i kukurydzą)

lub

Toskańska zupa fasolowa z boczkiem, kielbasą i żeberkiem

SŁODKA ATRAKCJA (około północy):

Tort weselny z zimnymi ogniami serwowany na sali

III Danie Gorące

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

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

Cena zestawu 250 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***

