



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:

3

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 III

MENU SERWOWANE:

PRZYSTAWKA:

Pate z kaczych wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli

lub

Terina z kurczaka podana z prażonymi migdałami

lub

Wachlarz pieczonych mięs z sosem tatarskim

ZUPA:

*Krem porowo – ziemniaczany z kwaśną śmietaną i chipsem
bekonowym*

lub

*Krem z borowików aromatyzowany oliwą z białych trufli i grzanką
czosnkową z czarnuszką*

lub

Krem z karotki z kwaśną śmietaną i grzanką z zielonego pesto

DANIE GŁÓWNE:

*Filet z kaczki marynowany w miodzie i majeranku, podany na grzance
francuskiej z sosem pomarańczowym, surówki sezonowe,
lampka czerwonego wina*

lub

*Filet z pulardy nadziewany serem feta z suszonymi pomidorami na sosie
z zielonego pesto surówki sezonowe,
lampka czerwonego wina*

lub

*Sakwa z polędwiczki wieprzowej serwowana z sosem z maślaków ,
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:

Lody piernikowe z sosem z gorących wiśni

lub

Creme brulee z palonym cukrem

lub

Włoski deser na bazie mascarpone

PRZEKĄSKI WYSTAWIONE PO SERWOWANEJ KOLACJI:

**Wołowina marynowana po angielsku,
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, 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 bawarska
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 nadziewany morelą, podany z rostii i sałata pekińską

II Danie Gorące

Strogonoff

lub

Kwaśnica gotowana na żeberku na styl góralski

SŁODKA ATRAKCJA (około północy):

Tort weselny z zimnymi ogniami serwowany na sali

III Danie Gorące

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

lub

kajzerka faszerowaną grzybami

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

Cena zestawu 300 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***

