

KOMUNIE I CHRZCINY

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

Rillettes z pstrąga, kwaśna śmietana, piklowane ogórki, papryka i szalotka

Mus z drobiowej wątróbki w cieście francuskim, karmelizowane jabłko z tymiankiem i czosnkiem

ZUPA (jedna do wyboru)

Krem z kurek, oliwa tymiankowa, smażony por

Bulion wołowo-drobiowy, pierożki z mięsem, emulsja pietruszkowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe sous vide, młode ziemniaki z koperkiem, szparagi zielone*, młoda marchewka, jus

Filet z kurczaka zagrodowego, placuszki z cukinii i ricotty, młoda marchewka, fasolka szparagowa w boczku, sos cafe au lait

Filet z łososia, smażony bób, kurki, groszek cukrowy, fasolka szparagowa, purpurowe ziemniaki

* Dostępne tylko w maju

DESER

Tort – smak do wyboru

MENU DLA DZIECI

ZUPA (jedna do wyboru)

Krem z młodego szpinaku z warzywami brunoise

Rosół drobiowy z makaronem i warzywami

Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Gotowana na parze lub grillowana pierś z kurczaka, ziemniaki puree lub frytki, surówka z marchewki i jabłka

Pieczony filet z łososia, ziemniaki puree lub frytki, surówka z marchewki i jabłka

Makaron spaghetti z sosem pomidorowym

DESER (jeden do wyboru)

Selekcja lodów z galaretką owocową

Sałatka owocowa

MENU BUFETOWE

BUFET (uzupełniany do 2 godzin)

Sałatka Cobb z kurczakiem, avocado, serem pleśniowym, boczkiem i jajkiem

Salata wiosenna, pomidory, ogórek, rzodkiewka, cebula dymka, koperek, szparagi, vinaigrette

Sałatka z mozzarelli bocancini z pomidorkami, oliwkami i bazylią

Salatka z komosy ryżowej, truskawkami, arbuzem, serem halloumi

Mini wrap z kurczakiem i warzywami

Mus z łososia w koszyczkach

Pieczony schab, nadziewany morelami i suszonymi śliwkami

Pieczyno

Masło, margaryna niskokaloryczna

Owoce

Mix ciasteczek bankietowych

NAPOJE

Soki owocowe, kawa, herbata, woda mineralna

Cena **168** zł / osoba

Dzieci do 6 lat - bezpłatnie!

Dzieci od 6 do 12 lat - 50% ceny

Oferta na przyjęcia minimum 20 osobowe

DEKORACJE - kompozycje kwiatowe na stołach

INFORMACJE I REZERWACJA

E-mail: meetings.krakow@radissonblu.com, Tel: +48 12 618 88 88

Radisson Blu Hotel, Kraków

ul. Straszewskiego 17, 31-101 Kraków