

CHRYCINY

OPCJA I

Zupa

Consomme z kaczki, kluseczki zielone, warzywa jullienne

Danie Główne

Polędwiczka z indyka podana na risotto z pieczoną papryką, chorizo, parmezan, szpiank, zielony groszek, młoda marchew

Deser

Tort smak do wyboru

Napoje: woda smakowa, kawa, herbata

Cena 98 Pln / os

OPCJA II

Przystawka

Wędzony rozbeł, marynowany ogórek, dressing musztardowo-miodowy

Zupa

Krem z pieczonej marchewki, czosnkowa grzanka, mozzarella

Danie Główne

Marynowany filet z kurczaka zagrodowego z rozmarynem, puree z selera z serem pleśniowym, kasza bulgur z boczkiem, brokuły, sos ciemny

Deser

Tort smak do wyboru

Napoje: woda smakowa, kawa, herbata

Cena 108 Pln / os

OPCJA III

Przystawka

Mus z wędzonego łososia, grzanka czosnkowa, wędzona papryka, creme fraiche i listki groszku

Zupa

Krem z białej cebuli, chipsy z szalotki, mozzarella, grzanki maślane

Danie Główne

Polędwiczka wieprzowa sous vide z morelami, ziemniaki gratin, puree z pasternaku, brukselka, żółty i czerwony pieczony burak

Deser

Tort smak do wyboru

Napoje: woda smakowa, kawa, herbata

Cena 128 Pln / os

MENU DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z kluseczkami lub volute z białych warzyw z grzankami

Paluszki z kurczaka lub duszony filet z indyka

Ziemniaki puree lub frytki

Marchew z jabłkiem lub seler z orzechami

**Dzieci do 6 lat - bezpłatnie,
dzieci od 6 do 12 lat 50% ceny wybranego menu dla dorosłych.**

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