



## **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:***

# **2**

***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 II**

## **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*

*Piers 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 polędwiczka 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:**

*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*

**SALAŃKI 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*

### *II Danie Gorące*

*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 kielbasą i jajkiem*

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

*Cena zestawu 270 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***

