Wigilia z widokiem na Wawel 2019

ZESTAW I | SET I

• ***Przystawka /*** *Appetizer:*

Tatar z łososia z białym serem podany z plackiem ziemniaczanym i marynowanymi kaparami oraz grillowanymi pomidorami / *Salmon tartar with cottage cheese, potato pie, marinated capers and grilled tomatoes.*

• ***Zupa /*** *Soup:*

Klarowna zupa grzybowa z serowymi pierogami / *Mushroom soup with cheese dumplings.*

• ***Danie główne /*** *Main course:*

Filet z kaczki marynowany w pomarańczach podany z pietruszkowymi gnocchi i pikantną surówką z czerwonej kapusty / *Duck fillet marinated in oranges, served with parsley gnocchi and spicy red cabbage salad.*

• ***Deser /*** *Dessert:*

Suflet czekoladowy ze śliwką marynowaną w cynamonie / *Chocolate soufflé with plum marinated in cinnamon.*

Cena za cztery dania 125 pln netto/os. / Price for four courses 125 pln net/ per person
Cena za trzy dania 110 pln netto/os. / Price for three courses 110 pln net/ per person

ZESTAW II | SET II

• ***Przystawka /*** *Appetizer:*

Pasztet z dzika z glazurowaną cebulką oraz chrupiącą bagietką / *Wild boar pate with glazed onion and crispy baguette.*

• ***Zupa /*** *Soup:*

Zupa piernikowa z bakaliami / *Gingerbread soup with dried fruit.*

• ***Danie główne /*** *Main course:*

Filet z karpia ze złocistą skórką podany ze słodką marchewką oraz duszonym ziemniakiem w czosnku, maśle i tymianku / *Golden husks carp fillet, sweet carrot, potato stewed in garlic, butter and thyme.*

• ***Deser /*** *Dessert:*

Ciasto makowe z pomarańczową kruszonką / *Poppy seed cake with orange crumble*

Cena za cztery dania 117 pln netto/os. / Price for four courses 117 pln net/ per person
Cena za trzy dania 95 pln netto/os. / Price for three courses 95 pln net/ per person

Christmas Eve with a view of Wawel Castle 2019

ZESTAW III | SET III

• ***Przystawka /*** *Appetizer:*

Śledź bałtycki marynowany w koprze podany w salsie z kolorowych pomidorów / *Baltic herring marinated in dill, served in colourful tomato salsa.*

• ***Zupa /*** *Soup:*

Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem grzybowym / *Traditional red borscht served with croquettes with mushroom filling.*

• ***Danie główne /*** *Main course:*

Policzki wieprzowe w wołowym sosie demi-glace podane z paloną kaszą gryczaną i porem oraz marynowaną kapustą / *Pork cheeks served in beef demi-glace sauce, roasted buckwheat groats with leek and marinated cabbage.*

• ***Deser /*** *Dessert:*

Staropolski piernik z różaną konfiturą / *Old Polish gingerbread with rose jam.*

Cena za cztery dania 105 pln netto/os. / Price for four courses 105 pln net/ per person
Cena za trzy dania 90 zł pln netto/os. / Price for three courses 90 pln net/os. per person

ZESTAW IV | SET IV

• ***Przystawka /*** *Appetizer:*

Sandacz marynowany w zalewie octowej podany w salsie z czerwonej cebuli i kopru / *Zander marinated in acetic brine served in red onion and dill salsa.*

• ***Zupa /*** *Soup:*

Barszcz biały z leśnymi grzybami i ziemniakami, jajkiem oraz chrzanem / *White borscht with wild mushrooms, served with crushed potatoes, eggs and horseradish.*

• ***Danie główne /*** *Main course:*

Szynka wieprzowa pieczona z jałowcem i rozmarynem podana z ziemniakami nadziewanymi wędzonym serem i pieczarkami / *Pork ham roasted with juniper and rosemary served with potatoes stuffed with smoked cheese and mushrooms.*

• ***Deser /*** *Dessert:*

Sernik z glazurowaną skórką mandarynki / *Cheesecake with glazed mandarin peel.*

Cena za cztery dania 90 zł pln netto/os. / Price for four courses 90 pln net/ per person
Cena za trzy dania 75 zł pln netto/os. / Price for three courses 75 pln net/ per person

Minimalna liczba osób – 10; / The minimum order of 10 people;

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.
The above prices do not include VAT. To these prices must be added 8% VAT.

Menu Bufetowe / Buffet Menu

ZESTAW I | SET I

Cena 130 pln netto/os. (do 4h) */ Price 130 pln net/per person (up to 4h)*

***Przystawki /** Appetizers:*

- **Śledź w zalewie słodko-kwaśnej z czerwonymi pomidorami /** *Herring in sweet-sour marinade with red tomatoes*
- **Pasztet wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli /** *Pork pâté with red onion jam*
- **Tymbaliki drobiowe z jajkiem przepiórczym /** *Poultry jellies with quail egg*
- **Buraki marynowane w occie balsamicznym i sałatką z rukoli /** *Beetroot marinated in balsamic vinegar and rocket salad*
- **Mięsa pieczyste oraz sosy : żurawinowy, musztardowy, chrzanowy /** *Roasted meats, choice of sauces: cranberry sauce, mustard sauce, horseradish sauce*

***Sałatki /** Salads:*

- **Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i kwaśnym jabłkiem /** *Vegetable salad with green peas and sour apple*
- **Sałatka z gotowanej fasoli, pieczonego karpia i selera naciowego /** *Boiled bean salad with roasted carp and celery*
- **Sałatka z pieczoną kaczką i sosem malinowym /** *Roasted duck salad with raspberry sauce*
- **Sałatka z pieczonego ziemniaka i chrupiącego boczku /** *Baked potato salad with crispy bacon*

***Zupy /** Soups:*

- **Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami /** *Traditional mushroom soup with 'lazanki' pasta*
- **Barszcz czerwony i paszteciki z ciasta francuskiego nadziewane grzybami /** *Red borscht, with puff pastry stuffed with mushrooms*

***Dania główne /** Main course:*

- **Filet z karpia z chrupiącą panierką /** *Carp fillet with crispy coating*
- **Pierogi nadziewane grzybami i kiszoną kapustą /** *Dumplings stuffed with mushrooms and pickled cabbage*
- **Schab nadziewany piklami w sosie z wędzonej śliwki /** *Pork loin stuffed with pickles in a smoked plum sauce*
- **Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czerwoną papryką /** *Baked potatoes with rosemary and red pepper*
- **Kasza z warzywami /** *Vegetable groats*
- **Glazurowana marchew z pasternakiem /** *Glazed carrot with parsnip*

***Deser /** Dessert:*

- **Ciasto makowe z kruszonką /** *Poppy seed cake with crumble*
- **Mus czekoladowy z chilli /** *Chocolate mousse with chilli*
- **Sernik z brzoskwinią i musem malinowym /** *Cheesecake with peach and raspberry mousse*

ZESTAW II | SET II

Cena 95 pln netto/os. (do 4h) */ Price 95 pln net/per person (up to 4h)*

***Przystawki /** Appetizers:*

- **Domowe wędliny I kiełbasy podane z chrzanem /** *Choice of home-made cold meats and sausages served with horseradish*
- **Marynowany śledź z salsą z ziemniaka i ogórka kiszonego /** *Marinated herring served with potato and pickled cucumber*
- **Pieczona polędwiczka wieprzowa z grzybami i orzechami /** *Roasted pork tenderloin with mushrooms and nuts*
- **Roladki chlebowe z musem buraczanym i kaparami /** *Bread rolls with beetroot mousse and capers*

***Sałatki /** Salads:*

- **Sałatka z pieczarek, słodkiej kukurydzy i natki pietruszki /** *Mushroom, sweet corn and parsley salad*
- **Sałatka z pora, szynki konserwowej i ananasa /** *Leek, canned ham and pineapple salad*
- **Sałatka z buraków, chrzanu i jabłka /** *Beetroot salad with horseradish and apple*

***Zupy /** Soups:*

- **Barszcz biały na wędzonce z grzybami leśnymi /** *White borscht on smoked meat with forest mushrooms*

***Dania główne /** Main course:*

- **Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i warzywami, z sosem śmietanowym /** *Chicken fillet stuffed with spinach and vegetables, cream sauce*
- **Dzwonki z karpia podane ze smażonymi pieczarkami z natką pietruszki /** *Carp bells served with fried mushrooms and parsley*
- **Pierogi z soczewicą, białym serem i zieloną natką pietruszki /** *Pierogi with lentils, white cheese and green parsley*
- **Grillowane plastry ziemniaków zapieczone z serem i boczkiem /** *Grilled potato slices baked with cheese and bacon*
- **Słodka marchewka i zielony groszek /** *Sweet carrot with green peas*

***Deser /** Dessert:*

- **Ciasto czekoladowe z wiśniami /** *Chocolate cake with cherries*
- **Warkocz makowy z glazurowaną rodzynką /** *Poppy-seed braid with glazed raisins*
- **Mus z owoców leśnych /** *Forest fruit mousse*
- **Kluski z makiem i bakaliami /** *Poppy seeds and dried fruit pasta*

Minimalna liczba osób – 25; / The minimum order of 25 people;

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.
The above prices do not include VAT. To these prices must be added 8% VAT.

Zimna płyta do kolacji serwowanej
Cold plate for served dinner

ZESTAW I | SET I

Cena 42 pln netto/os (do 4h). / *Price 42 pln net/ per person (up to 4h)*

- **Mięsa pieczone: filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i warzywami, polędwiczka wieprzowa z pieprzem, schab pieczony ze śliwką/** *Roasted meats: chicken fillet stuffed with spinach and vegetables, pork tenderloin with pepper, roasted loin with plum*
- **Marynaty do płyty - papryka, ogórki, grzyby/** *Marinades for cold plate - peppers, cucumbers, mushrooms*
- **Dodatki do mięs i wędlin - ćwikła, sos musztardowy, sos żurawinowy /** *Additives for meats – beetroot and horseradish sauce, mustard sauce, cranberry sauce*
- **Terrina wieprzowa z cebulką glazurowaną w kremie balsamicznym /** *Pork terrina with glazed onion in balsamic cream*
- **Śledź w pomidorach ze szczypiorkiem /** *Tomatoe herring served with chives*
- **Ser biały z mango i kolendrą /** *Cottage cheese with mango and coriander*
- **Sałatka z pieczarek, jajek i kukurydzy /** *Mushroom, eggs and corn salad*
- **Wybór pieczywa, masło /** *Fresh bread, butter*

ZESTAW II | SET II

Cena 52 pln netto/os. (do 4h) / *Price 52 pln net/ per person (up to 4h)*

- **Mix szynek staropolskich: szynka dębowa, polędwica wieprzowa, kabanos, kiełbasa swojska /** *Mix of old Polish hams: oak pork ham, pork tenderloin, kabanos, home-made sausage*
- **Pikle i sosy do wędlin /** *Pickles and sauces*
- **Śledzie marynowane w grzybach /** *Herring marinated in mushrooms*
- **Kozi ser marynowany w pietruszce i orzechach /** *Goat cheese marinated in parsley and nuts*
- **Pieczony łosoś podany w zalewie słodko-ostrej /** *Roasted salmon served in sweet-and spicy marinade*
- **Sałatka z fasoli Jaś z selerem naciowym i pomidorami /** *Bean salad with celery and tomatoes*
- **Polędwica z dorsza w pikantnym sosie greckim /** *Cod tenderloin with spicy Greek sauce*
- **Sałatka warzywna z zielonym groszkiem /** *Vegetable salad with green peas*
- **Mięsa pieczyste: karczek nadziewany czosnkiem, rolada z boczku z kiszonym ogórkiem, filet z indyka z morelą i tymiankiem, rostbef wołowy z kremem chrzanowym /** *Roast meats - pork neck stuffed with garlic, bacon roulade pickled with cucumber, turkey fillet with apricot and thyme, roast beef with horseradish cream*
- **Galaretki drobiowe z groszkiem i cytryną /** *Poultry jellies with peas and lemons*
- **Jajka nadziewane musem z szynki i żurawiny /** *Eggs, stuffed with ham and cranberry mousse*
- **Wybór pieczywa, masło / Fresh bread, butter**

Minimalna liczba osób – 10; / The minimum order of 10 people;

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.
The above prices do not include VAT. To these prices must be added 8% VAT.

Dodatkowo/ Additionally:

- **Danie ciepłe w cenie 25 pln netto/os.** / *Hot meal for 25 pln net/ per person*

  Rolada boczkowa nadziewana piklami podana z salsą grzybową, sosem własnym oraz paloną kaszą gryczaną, boczkiem i cebulą / *Bacon roulade stuffed with pickles, served with mushroom salsa, gravy sauce, burnt buckwheat groats, bacon and onion*

- **Danie ciepłe w cenie 32 pln netto/os.** / *Hot meal for 32 pln net/ per person*

  Policzki wołowe z konfitowanym ziemniakiem, puree z zielonego groszku i sosem winnym / *Beef cheeks served with potato, green peas puree and wine sauce*

Minimalna liczba osób – 10; / The minimum order of 10 people;

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.
The above prices do not include VAT. To these prices must be added 8% VAT.

PAKIETY NAPOI:

- **APERITIF:** *Grzaniec / Mulled wine – 12 pln netto/os./ 12 pln net per person*

- **OPEN-BAR:**

PAKIET I

20 pln netto/os. (do 3h) */ 20 pln net per person (up to 3h)*
40 pln netto/os. (do 10h) */ 40 pln net per person (up to 10h)*

- **Kawa, herbata, woda mineralna** / Coffee, tea, mineral water
- **Soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy)** / Fruit juices (apple and orange)
- **Napoje gazowane: Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley** /
  Soft drinks: Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley

PAKIET I

45 pln netto/os. (do 3h) */ 45 pln net per person (up to 3h)*
80 pln netto/os. (do 10h) */ 80 pln net per person (up to 10h)*

- **Kawa, herbata, woda mineralna** / Coffee, tea, mineral water
- **Wódka Wyborowa** / Wyborowa Vodka
- **Wino domowe (białe, czerwone)** / House wine (white, red)
- **Piwo beczkowe** / Draft beer
- **Soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy)** / Fruit juices (apple and orange)
- **Napoje gazowane: Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley** /
  Soft drinks: Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat.
Do podanych cen należy doliczyć vat 23%.
The above prices do not include VAT.
To these prices must be added 23% VAT.