



## **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:***

# **1**

***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 I**

## **MENU SERWOWANE:**

### **PRZYSTAWKA:**

*Roladka po krakowsku z sosem tatarskim*

*lub*

*Pasztet z królika z sosem cumberland i kurkami*

*lub*

*Łosoś wędzony na rukoli z olejem rzepakowym o posmaku bazylii*

### **ZUPA:**

*Krem z brokułów gotowany na białym winie z palonymi migdałami*

*lub*

*Bulion drobiowo-wołowy z ręcznie lepionymi mięsnymi pierożkami*

*lub*

*Zupa serowa serwowana z tostami i parmezanem*

### **DANIE GŁÓWNE:**

*Rożki z indyka z sosem z leśnych grzybów,  
surówki sezonowe, lampka wina.*

*lub*

*Koperta wieprzowa w sosie śmietanowo - paprykowym,  
surówki sezonowe, lampka wina.*

*lub*

*Łosoś w glazurze pomarańczowej podany na sosie winnym,  
surówki sezonowe, lampka wina*

**DODATKI (jeden do wyboru):**

*Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem, cząstki ziemniaków opiekane, frytki, kasza gryczana z warzywami i, ryż*

**DESER:**

*Lody tartuffo na lustrze z sosu malinowego*

*lub*

*Mus czekoladowy przekładany wiśniami i prażonymi jabłkami*

*lub*

*Sernik z sosem wiśniowym na ciepło*

**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:***

*Pieczona szynka wieprzowa w sosie własnym  
z ryżem pilaw i kolorową kapustą pekińską*

***II Danie Gorące***

*Picadillo (wołowina z czerwoną fasolą i kukurydzą)*

*lub*

*Toskańska zupa fasolowa z boczkiem, kielbasą i żeberkiem*

**SŁODKA ATRAKCJA (około północy):**

*Tort weselny z zimnymi ogniami serwowany na sali*

***III Danie Gorące***

*Barszcz czerwony z krokietem mięsnym*

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

*Cena zestawu 250 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***

