

Centrum Smaku



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Hotel Centrum
Restauracja Centrum Smaku
os. Centrum E 12
przy al. Jana Pawła II
31-934 Kraków
tel. 12 359-43-82
tel. kom. 603-603-969

Centrum Smaku

Menu 65 zł

Rosół z makaronem
Soczysta pierś z kurczaka nadziewana musem grzybowym sosie ziołowym
Ziemniaki puree
Coleslaw
Szarlotka
**

Menu 65 zł

Krem z kalafiora
Połędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym
Ziemniaki w mundurkach
Surówka
Sernik
**

Menu 65 zł

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Filet drobiowy z mozzarellą i pomidorami z sosem koperkowym
Ziemniaki puree
Zielona sałata z sosem vineagrette
Rafaello
**

Menu 75 zł

Krem z pieczonych ziemniaków z chipsem z boczku
Schab pieczony w rozmarynie w sosie pieczeniowym
Ziemniaki
Surówka z kiszanej kapusty
Karmelek
**

Centrum Smaku

Menu 75 zł

Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą
Filet drobiowy w sosie tymiankowym
Gratin ziemniaczane
Sałatka wiosenna z sosem vineagrette
Tarta cytrynowa z bezą

**

Menu 85 zł

Łosoś wędzony na rukoli z pomidorkami koktajlowymi z grzanką
Bulion z kaczki z tortellini z mięsem
Karczek w kminku z sosem myśliwskim
Ziemniaki opiekane
Coleslaw
Kremówka

**

Menu 85 zł

Wachlarz drobiowy z octem balsamicznym na rukoli z pomidorkami koktajlowymi
Krem pieczarkowy z grzankami
Polędwiczki wieprzowe zawjane w boczku z sosem musztardowym
Gratin ziemniaczane
Sałatka wiosenne z sosem vineagrette
Torcik makowo-kawowy w prażonych migdałach

**

Menu 90 zł

Filet z kurczaka balsamico na rukoli z pomidorkami koktajlowymi
Krem borowikowy z tymiankową pianką
Udko z kaczki confit
Ziemniaki
Czerwona kapusta
Malinowa chmurka

**

Centrum Smaku

Menu 90 zł

Melon w szynce prosciutto na rukoli z balsamico
Aksamitny krem z pieczonej papryki i pomidorów
Połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
Ziemniaki puree
Surówka
Ciasto czekoladowo-porczyzkowe

**

**** NAPOJE GORĄCE I ZIMNE -**

Możliwość zamówienia zestawu z napojami nielimitowanymi (dwa rodzaje soków, woda niegazowana, kawa i herbata)

15 zł/os

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

Istnieje możliwość zamówienia tortu przygotowanego przez
Naszego Szefa Kuchni

TORT MAKOWO-KAWOWY W PRAŻONYCH MIGDAŁACH*

Menu dziecięce

45 zł:

Domowy rosół z makaronem
Panierowany filec z kurczaka
Frytki
Surówka z marchewki
Lody

lub

35 zł:

Domowy rosół z makaronem
Naleśniki z serem
Lody

Centrum Smaku

Zimna płyta 40 zł/osoby

- Półmisek wędlin i kielbas wędzonych
 - Deska serów
 - Galeretki drobiowe
- Jajka w majonezie ze szczypiorkiem

Sałatki **dwa rodzaje do wyboru** :

- Sałatka tradycyjna jarzynowa
 - Sałatka a'la grecka
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka wiejska z jajkiem i tuńczykiem z sosem vineagrette

Śledzie **dwa rodzaje do wyboru** :

- Śledź w śmietanie
- Śledzie po wiejsku
 - Śledzie w oleju
- Śledzie w sosie musztardowym

Pieczywo ciemne, pieczywo jasne

Dodatkowe danie ciepłe

Strogonoff wołowy - 16 zł/os

Barszcz z krokietem -14 zł/os

Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą - 12 zł

Zupa gulaszowa - 13 zł/os

Centrum Smaku

Dodatkowe atrakcje i udogodnienia

Na Państwa życzenie Nasza Szefowa kuchni przygotować może dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe itp.

Hotel Centrum dysponuje bezpłatnym parkingiem na terenie obiektu.

Posiadamy również pokój zabaw dla dzieci, bezpłatne wi-fi na terenie hotelu.

Animator dla dzieci na czas trwania przyjęcia okolicznościowego – wymagana wcześniejsza rezerwacja/ dodatkowa opłata.

DJ lub zespół muzyczny – konieczna wcześniejsza rezerwacja/ dodatkowa opłata.



Centrum Smaku



***tort wyceniany indywidualnie**

Zamówienia i rezerwacje:

Angelika Uran

Manager ds. Gastronomii Hotelu Centrum ****

tel. 603-603-969

mail: gastro@hotel-centrum.pl