

Modern Resto Bar

MODERN

— RESTO BAR —

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

Hotel Centrum Business Kraków****

Modern Resto Bar
os. Centrum E 12
przy al. Jana Pawła II
31-934 Kraków
tel. 12 359-43-82
tel. 603-603-969
gastro@hotel-centrum.pl



Modern Resto Bar

Menu 69 zł

Rosół z makaronem
Soczysta pierś z kurczaka nadziewana musem grzybowym, sos ziołowy
Ziemniaki puree, koperek
Tradycyjny colesław
Domowa szarlotka

Menu 69 zł

Krem z kalafiora
Połędwiczka wieprzowa w ziołach, sos musztardowo-miodowy
Ziemniaki w mundurkach
Surówka
Sernik z białą czekoladą, sorbet cytrynowy, kruszonka, palona biała czekolada

Menu 69 zł

Krem z pieczonych ziemniaków, chips z boczku
Schab pieczony w rozmarynie, sos pieczeniowy
Ziemniaki
Surówka z kiszanej kapusty
Panna Cotta

Menu 69 zł

Żurek małopolski, jajko, kiełbasa
Delikatny filet drobiowy, sos tymiankowy
Gratin ziemniaczane
Sałatka wiosenna, sos winegrette
Tarta cytrynowa z bezą

Modern Resto Bar

Menu 69 zł

Trio z kolorowych pomidorów z bundzem, pachnotka, puder z czarych oliwek, krakers
rozmarynowy, oliwa bazyliowa
Cappucino z leśnych grzybów z kurkami, oliwa szałwiowa, grzybowy puder
Pierś z kaczki piżmowej sous vide, puree dyniowe z jabłkiem
sos karmelowo-pomarańczowy, renkloda, skorzonera
Pavlova z kremem i owocami sezonowymi, puder cytrusowy, espuma pomarańczowa

Menu 77 zł

Wachlarz drobiowy z octem balsamicznym na rukoli, pomidorki cherry
Krem pieczarkowy, grzanki
Polędwiczki wieprzowe zawjane w boczku, sos musztardowy
Gratin ziemniaczane
Sałatka wiosenna, sos vinegrette
Pavlova z kremem i owocami sezonowymi, puder cytrusowy, espuma pomarańczowa

Menu 81 zł

Filet z kurczaka balsamico na , pomidorki cherry
Krem borowikowy, tymiankowa pianka
Udko z kaczki confit
Ziemniaki
Czerwona kapusta
Kremówka

Menu 81 zł

Melon w szynce prosciutto na rukoli, balsamico
Aksamitny krem z pieczonej papryki i pomidorów
Polędwiczki wieprzowe, sos borowikowy
Ziemniaki puree, koperek
Surówka
Brownie z kremem

Modern Resto Bar

Menu 84 zł

Marynowana troć wędrowna, majonez limonkowy, oliwa koperkowa, kalarepa, jabłko, rukola, bułka maślana

Krem z karczocha jerozolimskiego z prażonym orzechem laskowym, podwędzany cream fresh, rukiew wodna

Półdzwiczka wieprzowa ze świni rasy złotnickiej w ziołowym mchu, sos z zielonego pieprzu, ziemniak hasselback, marchew z nacią, skorzonera, groszek cukrowy

Mus z gorzkiej czekolady z rumem, orzech arachidowy, jadalna ziemia, złoto jadalne, wiśnia marynowana w nalewce z łącka

Menu 87 zł

Płatki wolno gotowanego schabu z magalicy 64 st sous vide, majonez z mleka chrzanowo-jabłkowego, kapary hiszpańskie, oliwa lubczykowa, piklowana szalotka pieczywo

Consomme z dzikiego ptactwa, makaron domowej roboty, warzywa julienne, szarpane mięso dzikiego ptaka, oliwa z zielonych ziół

Confitowana noga z gęski rasy Biała Kołudзка, mus maślano-ziemniaczany z estragonem, żel z buraka z maliną, wytrawna gruszka gotowana w cydrze z łącka, demi-glace gęsi Pavlova z kremem i owocami sezonowymi, puder cytrusowy, espuma pomarańczowa

NAPOJE GORAĆE I ZIMNE NIELIMITOWANE-

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana z miętą i cytryną, kawa i herbata - stanowisko z ekspresem, kawa przelewowa - samoobsługa)

16 zł/os

OPEN BAR I 39 ZŁ/OS*

Soki owocowe

Coca-cola, Fanta, Sprite

Woda niegazowana

Kawa

Herbata

* spożycie powyższego Open Baru jest nielimitowane przez 4 godziny
Każda dodatkowa godzina to koszt 17 zł/os

Modern Resto Bar

OPEN BAR II 69 ZŁ/OS*

Wino białe
Wino czerwone
Piwo z beczki Żywiec
Soki owocowe
Coca-cola, Fanta, Sprite
Woda niegazowana
Kawa
Herbata

* spożycie powyższego Open Baru jest nielimitowane przez 4 godziny
Każda dodatkowa godzina to koszt 19 zł/os

OPEN BAR III 85 ZŁ/OS*

Wódka Wyborowa
Wino białe
Wino czerwone
Piwo z beczki Żywiec
Soki owocowe
Coca-cola, Fanta, Sprite
Woda niegazowana
Kawa
Herbata

* spożycie powyższego Open Baru jest nielimitowane przez 4 godziny
Każda dodatkowa godzina to koszt 24 zł/os

OPEN BAR IV 99 ZŁ/OS*

Whisky Ballentine's Finest
Wódka Wyborowa
Wino białe
Wino czerwone
Piwo z beczki Żywiec
Soki owocowe
Coca-cola, Fanta, Sprite
Woda niegazowana
Kawa
Herbata

* spożycie powyższego Open Baru jest nielimitowane przez 4 godziny
Każda dodatkowa godzina to koszt 28 zł/os

Modern Resto Bar

Menu dziecięce

45 zł:

Domowy rosół z makaronem
Panierowany filecik z kurczaka
Frytki
Surówka z marchewki
Pucharek lodowy z owocami

lub

37 zł:

Domowy rosół z makaronem
Naleśniki z serem, bita śmietana
Pucharek lodowy

BUFETY WYTRAWNE

Bufet zimny Standard 54 zł/os*

Kark pieczony z mangalicy z czosnkiem i kminkiem 10-15 gr/os
Soczysty schab ze śliwką 10-15 gr/os
Podwędzany boczek pieczony w majeranku z czosnkiem 10-15 gr/os
Rolada z indyka faszerowana szpinakiem lub suszonymi pomidorami 30 gr/os
Wędliny i kielbasa z Podstolic od Gawora 10-15 gr/os
Roladka z łososia, serek ziołowy
Babeczki z wytrawnym nadzieniem (koperkowy z łososiem i ikłą, pstrąg grzybowy z posypką orzecha laskowego) 2 szt/os
Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią z pudrem z oliwek 20 gr/os
Mini sałatka grecka 15- 20 gr/os

Modern Resto Bar

Bufet zimny Premium 69 zł/os

- Kark pieczony z mangelicy z czosnkiem i kminkiem 10-15 gr/os
- Soczysty schab ze śliwką 10-15 gr/os
- Domowy pasztet 10-15 gr/os
- Podwędzany boczek pieczony w majeranku z czosnkiem 10-15 gr/os
- Peklowana szynka 10-15 gr/os
- Rolada z indyka faszerowana szpinakiem lub suszonymi pomidorami 10-15 gr/os
- Wędliny i kielbasa z Podstolic od Gawora 10-15 gr/os
- Galaretki drobiowe z warzywami 1 szt/os
- Tatar ze śledzia na grzance 10 - 12 gr/os
- Roladka z łososa, serek ziołowy 10-15 gr/os
- Mini sałaty z tuńczykiem z house dressingiem 10-15 gr/os
- Tradycyjna sałatka jarzynowa 10-15 gr/os
- DESKI SERÓW:
- Sery dojrzewające od Wojtka Komperdy z Hali Majerz, mis serów wyselekcjonowanych od Wańczyka 10-15 gr/os
- Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem (koperkowy z łososem i ikrą, pstrąg grzybowy z posypką orzecha laskowego) 2 zł/os
- Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią z pudrem z oliwek 10-15 gr/os
- Mini sałatka grecka 10-15 gr/os

BUFETY SŁODKIE

Bufet słodki Standard 44 zł/os*

- Mus z białej czekolady, finger food 40 gr/os
- Wybór babeczek słodkich (owoce sezonowe, mus z mlecznej czekolady, śmietankowy, kawowy) 30 gr/os
- Ciasto czekoladowe z wiśniami 50 gr/os
- Sernik z białą czekoladą 50 gr/os
- Tradycyjna szarlotka 50 gr/os
- Owoce sezonowe 50 gr/os

Modern Resto Bar

Bufet słodki Premium 59 zł/os*

Mus z białej czekolady, finger food
Wybór babeczek słodkich (owoce sezonowe, mus z mlecznej czekolady, śmietankowy,
kawowy)
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Sernik z białą czekoladą
Tradycyjna szarlotka
Owoce sezonowe
Mini tarta z kremem cytrynowym
Deserki bezowe

* bufety zimne i słodkie - minimalne zamówienie - dla 15 os

** bufety dla mniejszej ilości Gości - bufet wraz z ceną ustalane indywidualnie

Dodatkowe danie ciepłe

Strogonoff wołowy - 24 zł/os
Barszcz z krokietem -19 zł/os
Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą - 14 zł
Zupa gulaszowa - 17 zł/os
Istnieje możliwość przygotowania dań według potrzeb Zamawiającego.

Dodatkowe informacje (opcje dodatkowo płatna):

Stół wiejski *
Stół włoski, hiszpański*
Stół śródziemnomorski*
Stół japoński*

Białe pokrowce na krzesła - 9 zł/szt
Korkowe za własny alkohol do pojemności 0,75 l - 10 zł/os
Własne ciasta/tort - opłata serwisowa 10 zł/os
Wynajem Sali powyżej 22:00 - 150 zł/każda rozpoczęta godzina

*indywidualna wycena zależna od ilości produktów

Modern Resto Bar

Dodatkowe atrakcje i udogodnienia w cenie

Na Państwa życzenie Nasz Szef kuchni przygotować może dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe itp.

Hotel Centrum dysponuje bezpłatnym parkingiem na terenie obiektu oraz szatnią dla Gości

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

Atrakcje dodatkowo płatne

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

NOWOŚĆ ! FOTOLUSTRO 4K 65" – wymagana wcześniejsza rezerwacja/ wycena indywidualna w zależności od czasu trwania usługi

DJ lub zespół muzyczny – konieczna wcześniejsza rezerwacja/ wycena indywidualna



Modern Resto Bar

Zamówienia i rezerwacje:

Angelika Uran

Manager ds. Gastronomii Hotel Centrum ****

tel. 603-603-969

mail: gastro@hotel-centrum.pl

