

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

Menu 69 zł

Rosół z makaronem

Soczysta pierś z kurczaka nadziewana musem grzybowym, sos ziołowy

Ziemniaki puree, koperek

Tradycyjny colesław

Szarlotka własnego wypieku, sos owocowy, owoce sezonowe

Menu 69 zł

Krem z kalafiora

Połędwiczka wieprzowa w ziołach, sos musztardowo-miodowy

Ziemniaki pieczone z ziołami

Surówka (marchew, kiszona kapusta, buraczki)

Domowy sernik, sos owocowy, owoce sezonowe

Menu 69 zł

Krem z pieczonych ziemniaków, chips z boczku
Kruczy schab pieczony w rozmarynie, sos pieczeniowy
Gnocchi
Kompozycja kruchych sałat, warzywa, domowy sos winegrette
Panna Cotta, sos owocowy, owoce sezonowe

Menu 69 zł

Żurek małopolski, jajko, kielbasa
Delikatny filet drobiowy, sos tymiankowo - śmietankowy
Ziemniaki pieczone w ziołach
Sałatka wiosenna, warzywa, domowy sos winegrette
Ciasto czekoladowe własnego wypieku z owocami, sos owocowy, owoce sezonowe

Menu 89 zł z przystawką

Kompozycja z kruchego drobiu, rukola, pomidorki cherry, balsamico

Aksamitny krem z pieczonych pomidorów, śmietanka kwaśna
Połędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
Puree ziemniaczane, koperek
Panna Cotta, sos owocowy, owoce sezonowe

Menu 87 zł z przystawką

Tatar ze śledzia

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

Confitowana pierś z kaczki, sos wiśniowy
Ziemniaki pieczone w ziołach

Buraczki na zimno

Modern Resto Bar

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE NIELIMITOWANE–

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana z miętą i cytryną, kawa (czarna, z mlekiem, cappuccino, latte, espresso) i herbata (czarna, zielona, miętowa, owocowa) – stanowisko z ekspresem / kawa przelewowa * - samoobsługa)

26zł/os

*w zależności od dostępności sprzętu w danym dniu

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

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

Menu dziecięce

49zł:

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

lub

45zł:

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

BUFETY WYTRAWNE

Bufet zimny Standard 64 zł/os*

Kark pieczony z czosnkiem i kminkiem 10-15 g/os
Soczysty schab ze śliwką 10-15 g/os
Boczek pieczony w majeranku z czosnkiem 10-15 g/os
Półmiski z wędlinami i kielbasami 10-15 g/os
Babeczki z wytrawnym nadzieniem 2 szt/os
Mini sałatka grecka 15- 20 g/os
Sałatka z kurczakiem, kruche sałaty, świeże warzywa, domowy sos winegrette
15-20 g/os

Bufet zimny Premium 79 zł/os

Kark pieczony z czosnkiem i kminkiem 10-15 g/os
Soczysty schab ze śliwką 10-15 g/os
Boczek pieczony w majeranku z czosnkiem 10-15 g/os
Półmiski z wędlinami i kielbasami 10-15 g/os
Galaretki drobiowe z warzywami 2 szt/os
Tatar ze śledzia na grzance 10 – 12 g/os
Mini sałaty z tuńczykiem z house dressingiem 10-15 g/os
Tradycyjna sałatka jarzynowa 10-15 g/os
Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
2 zł/os
Mini sałatka grecka 10-15 gr/os
Sałatka z kurczakiem, kruche sałaty, świeże warzywa, domowy sos winegrette
15-20 g/os

BUFETY SŁODKIE

Bufet słodki Standard 54 zł/os*

Mus z białej czekolady, finger food 40 g/os
Wybór babeczek słodkich
30 g/os
Ciasto czekoladowe z wiśniami 50 g/os
Domowy sernik 50 gr/os
Tradycyjna szarlotka 50 g/os
Owoce sezonowe 50 g/os

Bufet słodki Premium 79 zł/os*

- * * Mus z białej czekolady, finger food 40 g/os
 - * * * Wybór babeczek słodkich 30 g/os
 - * * * Ciasto czekoladowe z wiśniami 50 g/os
 - * * * * Domowy sernik 50 gr/os
 - * * * * Tradycyjna szarlotka 50 g/os
 - * * * * Owoce sezonowe 50 g/os
- Mini deserki jogurtowe, sos owocowy, owoce sezone

*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 – 29 zł/os
Barszcz z krokietem -26 zł/os
Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą – 19 zł
Zupa gulaszowa – 24 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 – 10 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

** wymagana wcześniejsza informacja o chęci wynajmu Sali po godz.22:00

Zamówienia i rezerwacje:

Angelika Uran
Manager ds. Gastronomii Hotel Centrum ****
tel. 603-603-969
mail: gastro@hotel-centrum.pl