

MODERN

— RESTO BAR —

Oferta wigilijna dla firm

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 54 zł

Krem pieczarkowy, śmietanka, grzanki chlebowe
Pólmisek pierogów (ruskie, kapusta z grzybami) z okrasą
Szarlotka własnego wypieku, sos owocowy, owoce sezonowe

Menu 59 zł

Tradycyjny barszczyk czerwony z uszkami grzybowymi
Pstrąg pieczony, koperek, maselko i cytryna
Ziemniaki pieczone z ziołami
Colesław
Świąteczny makowiec z bakaliami

Menu 59 zł

Zupa grzybowa z łazankami
Kruczy schab pieczony w rozmarynie faszerowany owocami, sos pieczeniowy
Gnocchi, świeża pietruszka
Sałatka z buraczków z cebulką
Domowy sernik z owocami, sos owocowy

Menu 59 zł

Żurek małopolski, jajko, kielbasa
Filet z karpia, cytryna, koperek
Ziemniaki księżnej
Sałatka wiosenna, warzywa, domowy sos winegrette
Ciasto czekoladowe własnego wypieku z owocami, sos owocowy, owoce sezonowe

Menu 89 zł z przystawką

Pasztecik z farszem grzybowy – serowym, sos grzybowy
Aksamitny krem z pieczonych pomidorów, śmietanka kwaśna
Połędwiczka wieprzowa zawijana w boczku, sos musztardowy
Puree ziemniaczane, koperek
Trio surówek (seler z orzechami, marchewka z pomarańczą, buraczki z cebulką)
Piernik w polewie, posypka cukrowa

Menu 89 zł z przystawką

Gołąbek z farszem grzybowym, sos grzybowy
Aksamitny krem z pieczonych pomidorów, śmietanka kwaśna
Połędwiczka wieprzowa zawijana w boczku, sos musztardowy
Puree ziemniaczane, koperek
Trio surówek (seler z orzechami, marchewka z pomarańczą, buraczki z cebulką)
Piernik w polewie, posypka cukrowa

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE NIELIMITOWANE–

Kompot z suszu, 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)

19 zł/os

*w zależności od dostępności sprzętu w danym dniu

Możliwość domówienia za dopłatą:

Kieliszek wina stołowego, czerwone/białe – 8,5 zł/os
Karafka wina 0,5 l – od 27 zł
Wódka czysta 0,5 l – od 69 zł
Whisky 0,5l / 0,7 l (różne rodzaje) – od 69 zł
Pakiet napojów gazowanych bez limitu 21 zł/os
Dodatkowa przystawka do menu głównego – od 25 zł

Bufet świąteczny 51 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
Śledzik wiejski w zaprawie ze śliwek suszonych
Wiejskie pieczywo

*bufety zimne – minimalne zamówienie – dla 15 os

*bufety dla mniejszej ilości Gości – bufet wraz z ceną ustalane indywidualnie
Istnieje możliwość skomponowania mniejszego menu w niższej cenie

Bufet słodki 34 zł/os*

Wybór babeczek słodkich
30 g/os
Ciasto czekoladowe z wiśniami 50 g/os
Kutia
Świąteczny makowiec
Owoce sezonowe 50 g/os

Bufet słodki Premium 49 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 słodkie – minimalne zamówienie – dla 15 os

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

Istnieje możliwość skomponowania mniejszego menu w niższej cenie

Dodatkowe danie ciepłe

Strogonoff wołowy – 29 zł/os
Barszcz z krokietem -26 zł/os
Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą – 19 zł
Zupa gulaszowa – 24 zł/os

**

Istnieje możliwość przygotowania dań według potrzeb Zamawiającego dla osób wegańskich, wegetariańskich, bezglutenowych itp

Dodatkowe informacje (opcje dodatkowo płatna):

Korkowe za własny alkohol– 10 zł/os
Własne ciasta/tort – opłata serwisowa 10 zł/os
Wynajem Sali powyżej 22:00 – 150 zł/każda rozpoczęta godzina**

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

Udogodnienia:

Bezpłatny parking dla Gości
Zaplecze sanitarne przystosowane dla osób niepełnosprawnych, dzieci
Sala zabaw dla najmłodszych
Bezpłatne WI –FI
Bezpłatna szatnia dla Gość
Pełne wyposażenie multimedialne
Rabat na noclegi 10 %
Winda na terenie hotelu

Zamówienia i rezerwacje:

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