

# Oferta okolicznościowa

## MENU I

### Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

### Danie główne

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami,  
owinięty boczkiem  
Ziemniaki pieczone w ziołach  
Mix surówek

### Deser

Domowy sernik z sosem czekoladowym

69 zł/ os.

## MENU II

### Zupa

Krem pomidorowy z mozzarellą

### Danie główne

Pieczeń ze schabu w sosie własnym  
Ziemniaki puree  
Mix świeżych sałat

### Deser

Szarlotka z lodami

89 zł/ os.

## MENU III

### Przystawka

Pasztet z żurawiną

### Zupa

Zupa grzybowa z łazankami

### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem musztardowym  
Gnocchi  
Grillowane warzywa

### Deser

Tartaletka z kremem czekoladowym i owocami

99 zł/ os.

## MENU IV

### Przystawka

Tatar z łososia

### Zupa

Krem z pieczonego buraka z kozim serem

### Danie główne

Policzki wołowe w sosie pieczeniowym  
Puree chrzanowe  
Buraczki

### Deser

Panna cotta z musem owocowym i kruszonką

109 zł/ os.

## MENU V

### **Przystawka**

Kurczak balsamico na kruchych sałatach

### **Zupa**

Krem z pieczonego ziemniaka z chipsem z boczku

### **Danie główne**

Pieczony filet z łososia w sosie cytrynowym

Ryż

Blanszowany szpinak

### **Deser**

Beza Pavlova z kremem cytrynowym i owocami

109 zł/ os.

## MENU DLA DZIECI

### **Zupa**

Rosół z makaronem

### **Danie główne**

Panierowane fileciki z kurczaka

Frytki

Surówka z marchewki

### **Deser**

Lody z owocami

55 zł/ os.

## DANIA GORĄCE

Żurek z białą kielbasą i jajkiem podawany z pieczywem

25 zł/ os

Barszcz czerwony z krokietem

25 zł/ os

Zupa gulaszowa podawana z pieczywem

33 zł/ os

Strogonoff wołowy podawany z pieczywem

35 zł/ os

Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym, kasza gryczana, surówka

36 zł/ os

Roladka z indyka faszerowana szpinakiem, gnocchi, mix świeżych sałat

37 zł/ os

## ZIMNA PŁYTA I

Deska wędlin i mięs pieczonych  
Deska serów  
Domowy pasztet z żurawiną  
Galaretki drobiowe  
Mix mini tortilli  
Śledź w śmietanie  
Sałatka grecka  
Wybór sosów (2 rodzaje):  
tatarski, chrzanowy, żurawinowy, musztardowy  
Pieczywo

49 zł/ os.

## ZIMNA PŁYTA II

Deska wędlin i mięs pieczonych  
Deska serów  
Domowy pasztet z żurawiną  
Galaretki drobiowe  
Mix mini tortilli  
Śledź w śmietanie  
Mix wytrawnych babeczek  
Sałatka z wędzonym pstrągiem  
Sałatka z kurczakiem i porem  
Smalec  
Wybór sosów (2 rodzaje):  
tatarski, chrzanowy, żurawinowy, musztardowy  
Pieczywo

59 zł/ os.

## SŁODKI STÓŁ I

2 rodzaje ciasta (do wyboru):  
sernik, szarlotka, brownie, jogurtowe z owocami  
Mix słodkich babeczek  
Krucze ciasteczka

42 zł/ os.

## SŁODKI STÓŁ II

3 rodzaje ciasta (do wyboru):  
sernik, szarlotka, brownie, jogurtowe z owocami  
Mix słodkich babeczek  
Mix słodkich deserków  
Krucze ciasteczka  
Owoce

54 zł/ os.

## NAPOJE NIEGAZOWANE

Kawa  
Herbata  
Soki owocowe  
Woda mineralna

29 zł/ os.

## ALKOHOLE NA BUTELKI

Wino stołowe białe i czerwone karafka 0,5l  
50 zł

Wódka Wyborowa 0,5l  
75 zł/ butelka

Wódka Biały Bocian 0,5l  
75 zł/ butelka

Dark whiskey 0,7l  
140 zł/ butelka

## OPEN BAR I

(do 4 h)

Napoje gazowane  
Wino stołowe białe i czerwone  
Wódka czysta

59 zł/ os.

## OPEN BAR II

(do 4 h)

Napoje gazowane  
Wino stołowe białe i czerwone  
Wódka czysta  
Whiskey  
Gin

89 zł/ os.

Hotel Centrum Business\*\*\*\* w Krakowie  
Modern Resto Bar  
os. Centrum E 12  
31-934 Kraków

tel. 603 603 969  
gastro@hotel-centrum.pl