

Plac Kossaka 1, 31-106 Kraków
e-mail: restauracja@percheron.pl
tel.: +48 12 379 59 50, fax: +48 12 379 59 25
gg. 4214656, skype: restauracja_percheron

www.percheron.pl

www.fingerfood.pl

www.hotelkossak.pl

BRUNCH w Hotelu Kossak ****



Brunch I – 120 zł / osoby

Ryby:

Łosoś marynowany w pomarańczach
Sandacz smażony w cieście razowym w marynacie korzennej
Terrina z karpia w aromacie prażonej cebuli
Rozetka z halibuta owinięta cukinią
Tatar z tuńczyka z pianką imbirową

Mięsa:

Wołowina pieczona w cieście kminkowym
Paszтет z dzika pieczony w boczku
Rolada z kurczaka nadziewana szpinakiem
Filet z indyka pieczony w orzechach laskowych
Kaczka faszerowana prażonymi jabłkami

Zupy :

Kremowa zupa z gniazd karczochów
Consomme z kury z makaronem gryczanym

Dania gorące:

Łosoś gotowany w limonce z aromatycznym sosem rakowym
Cielęcina w sosie z duszonymi rydzami

Dodatki do dań gorących :

Tarta cebulowa
Ryż pilaf z ziołami
Mozaika z ziemniaków
Flan szpinakowy

Salaty:

Sałata z grillowanych jarzyn
Marynowane pomidory z bazylią
Buraczki w marynacie z jabłek i szalotki
Mix sałat

Sosy zimne: czosnkowy, bazyliowy, korniszonowy

Masła: szczypiorkowe, paprykowe

Różnego rodzaju pieczywo

Ciasta:

Tarta z kremem i owocami
Czarny las
Torcik tiramisu
Ciasto brzoskwińowe zapiekane z bezą

Sosy do deserów: waniliowy, malinowy, czekoladowy

Świeże owoce

Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa z ekspresu MK Cafe 100% Arabica
Herbaty czarne i smakowe

Brunch II – 140 zł / osoby

Ryby:

Mozaika z tuńczyka i cykorii owinięta smażonym bakłażanem
Łosoś marynowany w pieprzu z limonką
Terrina z karmazyna z oczkiem krewetkowym
Roladka ze śledzi marynowanych w occie malinowym
Tymbaliki z owoców morza na sałatce wakame

Mięsa:

Rostbef pieczony z gałązkami świeżego tymianku
Terrina jagnięca z morelami owinięta boczkiem
Mus z wątróbki drobiowej o lekkim aromacie whisky w kremowej otoczce
Cielęcina nadziewana oliwkami oprószone suszonymi pomidorami
Rolada wieprzowa gotowana ze śliwkami w prażonym czosnku

Zupy :

Liońska zupa cebulowa
Marsyliańska zupa rybna

Dania gorące:

Sandacz pieczony w chrupiącym cieście z sosem borowikowym
Roladki wieprzowe nadziewane kurkami w sosie z pieczonego czosnku

Dodatki do dań gorących :

Strudel z warzywami
Kuskus z pomidorami
Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Salaty:

Z chrupiącej kalarepy w oliwie pietruszkowej
Marynowane kabaczki z fenuil
Z pieczonej papryki, selera naciowego i mozarelli
Mix sałat

Sosy zimne: chrzanowy, szczypiorkowy, tatarski

Masła: czosnkowe, bazyliowe

Różnego rodzaju pieczywo słone i słodkie

Ciasta:

Czarna karta
Torcik karmelowy z musem miętowym
Tarta jabłkowa
Bavarois jagodowe
Sosy do deserów: waniliowy, truskawkowy, karmelowy

Świeże owoce

Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa z ekspresu MK Cafe 100% Arabica
Herbaty czarne i smakowe

Dodatkowe ceny:

- Lampka wina 150 ml (białe lub czerwone) – 9 zł/osobę
- Napoje gazowane: Coca-cola/ Fanta / Sprite / Tonic – 6 zł/osobę

Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.

W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.