

**Propozycje menu na spotkania
w Restauracji Percheron lub w Restauracji Cafe Oranżeria
na rok 2012.**

**Przyjęcia z неповtarzalnym widokiem
na Wawel, Bulwary Wiślane
i Stare Miasto.**



Przyjęcia w Restauracji Percheron lub w Restauracji Cafe Oranżeria.



Restauracja Percheron oraz Restauracja Cafe Oranżeria to wyjątkowe, malowniczo usytuowane miejsca, w których to odkryją Państwo smaki i aromaty kuchni z całego świata.

Nasza Restauracje mieszczą się w czterogwiazdkowym Hotelu Kossak zlokalizowanego przy Placu Kossaka i ulicy Zwierzynieckiej, a ich najatrakcyjniejszą część stanowi wspaniały taras widokowy Restauracji Cafe Oranżeria na siódmym piętrze. To tutaj każdego dnia zjecie Państwo wyśmienity lunch lub kolację, posmakujecie finezyjnych deserów i napijecie się aromatycznej kawy.

Specjalnością Restauracji na VII piętrze jest kuchnia europejska z nutą fusion. Nieograniczone możliwości, jakie stwarza ten rodzaj kuchni, znają i wykorzystują nasi kucharze. Tutaj naczelną zasadą jest smak, a jedynym ograniczeniem wyobraźnia, której z pewnością im nie brakuje. Umiejętnie łączymy rozmaite smaki, techniki gotowania, przyprawy, a także sposoby podawania, aby zapewnić naszym Gościom nowy wymiar gastronomii.

Przeszlone wnętrze oraz taras ukazuje panoramę historycznego Krakowa, a wymyślne kompozycje smaków kuchni różnych stron świata i wyjątkowa aranżacja przestrzeni, dopełniają wyjątkowości miejsca.

Restauracja Percheron mieszcząca się na parterze, to propozycja kulinarna po brzegi wypełniona polskimi specjałami, która pozwoli każdemu na zasmakowanie kuchni, będącej częścią polskiej kultury, jak również usatysfakcjonuje szukających miejsca na lunch biznesowy i koneserów, którzy zwykli celebrować wyborne dania.

Są to jedne z nielicznych powodów dla których nasze Restauracje to dla wielu najlepsze miejsce w Krakowie.

W Restauracji Percheron organizujemy przyjęcia do 90 osób, w Salach Widokowych do 130 osób, w Cafe Oranżeria do 120 osób. Istnieje możliwość połączenia Sal Widokowych na VI piętrze z Cafe Oranżeria na VII piętrze – wówczas zorganizujemy dla Państwa przyjęcie do 250 osób.



Organizujemy przyjęcia w wybranym przez Państwa miejscu na zasadach cateringu.

Propozycje menu na podstawie Karty Menu Restauracji Cafe Oranżeria



Menu I

Carpaccio z cukinii, świeżych pomidorów, bazylii i limonki, oprószone orzechami nerkowca
Krem dyniowy z maślanymi grzankami i chrustem porowym
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami
wsparty na risotto ziołowo – cytrynowym z sosem bazyliowym
Sorbet limonkowy zalany sosem z wina białego i świeżej mięty

Cena menu: 68,00 zł bez zupy

Cena menu: 82,00 zł z zupą

Menu II

Świeży szpinak smażony z pomidorami, mozzarellą, pestkami słonecznika i bazylią owinięty paskami z tortilli
Kremowa zupa rakowa
Południczki wieprzowe z sercem orzechowym wsparte na chrupiącym
krokiecie szpinakowym. Dla równowagi smaku sos z wędzonych śliwek
Creme Brulee

Cena menu: 74,00 zł bez zupy

Cena menu: 92,00 zł z zupą

Menu III

Mille feuilles – smażony parmezan z płatkami gruszek, buraczków i bazylii, przekładany kremem truflowym z kawałkami czekolady
Krem borowikowy z krutonem kminkowym
Filet z halibuta gotowany z ziołami i cytryną, podany na warzywnym ratatui w szpinaku w otoczeniu delikatnego sosu porowego
Pomarańcze duszone w sosie karmelowym z kruchym ciasteczkiem
goździkowym, okryte sosem czekoladowym w duecie z lodami czekoladowymi

Cena menu: 80,00 zł bez przystawki

Cena menu: 95,00 z przystawką

Menu IV

Carpaccio wołowe w aromacie zielonego pieprzu,
oliwy miodowo balsamicznej w towarzystwie różnych sałat
Krem dyniowy z maślanymi grzankami i chrustem porowym
Dorada pieczona w całości z masłem ziołowym podana na grillowanych kabaczkach z polentą
Tarta Tatin z jabłkami w karmelu i gałką lodów waniliowych podaną
na prażonych migdałach

Cena menu: 84,00 zł bez przystawki

Cena menu: 112,00 zł z przystawką



Menu V

Tatar z łososia w otoczeniu sałatki z pieczonych kabaczków

Krem borowikowy z krutonym kminkowym

Polędwiczki z dzika marynowane w czerwonym winie z korą cynamonu podane na risotto ziołowym z gotowaną kalarepą

Crepes z kremem pomarańczowym w sosie brandy z lodami waniliowymi

Cena menu: 96,00 zł bez zupy

Cena menu: 112,00 zł z zupą

Menu VI

Kurki duszone w śmietanie z kawałkami smażonego drobiu zapiekane z wędzonym serem

Kremowa zupa rakowa

Polędwica wołowa smażona z kasztanami w sosie winno korzennym w otoczeniu racuchów ziemniaczanych

Creme Brulee

Cena menu: 98,00 zł bez przystawki

Cena menu: 136,00 zł z przystawką

Menu VII

Tradycyjny tatar wołowy w otoczeniu marynowanych dodatków, jajek przepiórczych i szalotki

Filet z kaczki marynowanej w ziołach w duecie babki porowej w sosie tymiankowo - winnym

Sorbet limonkowy zalany sosem z wina białego i świeżej mięty

Cena menu: 98,00 zł

Menu VIII

Carpaccio z cukinii, świeżych pomidorów, bazylii i limonki, oprószone orzechami nerkowca

Zupa rybna z owocami morza

Tournedos wołowe w sosie z marynowanego zielonego pieprzu

podane z tartą grzybowo ziemniaczaną

Klasyczne włoskie Tiramisu

Cena menu: 104,00 zł bez przystawki

Cena menu: 120,00 zł z przystawką

Menu IX

Zupa rybna z owocami morza

Kotleciki jagnięce smażone w zielonym pieprzu w towarzystwie pieczonego

czosnku i lasagne warzywnej z brunatnym sosem miodowo miętowym

Suflet czekoladowy z chilli schłodzony łyżką lodów waniliowych

Cena menu: 110,00 zł



Menu X

Sałata Prosciutto di Parma ze świeżymi liśćmi szpinaku, pesto, mozzarellą i orzeszkami pinii
Tournedos wołowe w sosie z marynowanego zielonego pieprzu podane z tartą grzybowo ziemniaczną
Klasyczne włoskie Tiramisu

Cena menu: 114,00 zł

Menu XI - wegetariańskie

Mille feuilles – smażony parmezan z płatkami gruszek, buraczków i bazylii,
przekładany kremem truflowym z kawałkami czekolady
Krem dyniowy z maślanymi grzankami i chrustem porowym
Krewetki smażone na sposób prowansalski z kawałkami łososia i liśćmi świeżych ziół
Puchar lodowy a'la Percheron

Cena menu: 80,00 zł bez przystawki

Cena menu: 95,00 zł z przystawką

Menu XII - wegetariańskie

Carpaccio z cukinii, świeżych pomidorów, bazylii i limonki, oprószone orzechami nerkowca
Krem borowikowy z krutonem kminkowym
Conchiglioni (muszle) z owocami morza i bazyliowym pesto w akompaniamencie pomidorków koktajlowych
Tarta Tatin z jabłkami w karmelu i gałką lodów waniliowych podaną na prażonych migdałach

Cena menu: 66,00 zł bez zupy

Cena menu: 82,00 zł z zupą

Menu XIII - wegetariańskie

Ser kozi zapiekany, na łożu z rukoli, suszonych pomidorów, prażonych orzechów włoskich i świeżych ziół
Zupa rybna z owocami morza
Tagliatelle z borowikami, kurkami i podgrzybkami w sosie leśnym z białego wina
Tarta borówkowa z kruszonką, lodami truskawkowymi polane nalewką korzenną

Cena menu: 76,00 zł bez przystawki

Cena menu: 98,00 zł z przystawką

Dodatkowe ceny od osoby:

- Espresso MK Cafe 100% Arabica – 8 zł
- Kawa z mlekiem / Cappuccino – 9 zł
- Herbata Dilmah – 7 zł
- Napoje gazowane: Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic – 8 zł
- Soki owocowe 200 ml – 8 zł
- Lampka wina 150 ml (białe lub czerwone) – 9 zł
- Piwo Tyskie beczkowe 500 ml – 9 zł

Informacje dodatkowe:

- ❖ Dzieci w wieku 4 – 10 lat proponujemy specjalne menu lub połowę porcji za 70% ceny
- ❖ Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii
- ❖ W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie
- ❖ *Zakwaterowanie:*
Jeżeli będą Państwo zainteresowani zakwaterowaniem swoich Gości w naszym hotelu Kossak, proponujemy Państwu atrakcyjne rabaty
- ❖ *Muzyka:*
Służymy Państwu pomocą w wyborze odpowiedniej oprawy muzycznej. W tym celu możemy przedstawić listę Dj-ów czy też orkiestry, których znamy ze wcześniej organizowanych imprez
- ❖ *Płatności:*
Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 20% wartości zamówienia.

Cenny brutto.



Hotel Kossak ****

Restauracja Cafe Oranżeria - Restauracja Percheron

Plac Kossaka 1, 31-106 Kraków, tel. +48 12 379 59 50, fax: +48 12 379 59 25, mobile +48 664 463 059

e-mail: restauracja@cafeoranzeria.pl ; restauracja@percheron.pl

www.hotelkossak.pl