



HOTEL-RESTAURACJA

30-437 Kraków, ul. Forteczna 22
tel.48 12 262 30 50 – 52
www.restauracja.trzejkucharze.com
e-mail: restauracja@trzejkucharze.com

RESTAURACJA TRZEJ KUCHARZE
ma przyjemność zaproponować Młodej Parze
Niektóre propozycje wybrane z menu
weselnego:

Ceny od 180 zł/osobę (sezon 2011)

Menu serwowane
Menu w formie bufetu
Obsługę kelnerską
Napoje zimne i gorące bez limitu



Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Powitalne wino musujące dla wszystkich Gości



Klimatyzowane sale
Bezpłatny parking



PRZYSTAWKA:

Roladka wieprzowa w krakowskim stylu pod tatarskim najazdem

lub

Wędzone płatki łososia w gondoli z ciasta francuskiego

ZUPA:

Krem z różyczek brokułów z migdałowymi płatkami

lub

Rosół z kury z kołdunami mięsnymi

DANIE GŁÓWNE:

Juk ułański w aksamitnym sosie z borowików, ziemniaki z koperkiem, warzywa gotowane, surówki sezonowe, lampka wina.

lub

Rolada z kurczaka z bekonem w sosie serowym, ziemniaki z koperkiem, warzywa gotowane, surówki sezonowe, lampka wina.

lub

Eskalop Genoise z serem żółtym i szynką, smażone ćwiartki ziemniaków, warzywa gotowane, surówki, lampka wina.

lub

Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami, smażone ćwiartki ziemniaków, warzywa gotowane, surówki, lampka wina.

lub

Pieczony Rostbef w winnym sosie pieprzowym, ziemniaki z koperkiem, warzywa gotowane, surówki sezonowe, lampka wina

DESER:

Kompozycja lodowa z owocami i bitą śmietaną

lub

Francuska szarlotka na gorąco z lodami w sosie malinowym

Lub

Lody Tartuffo na sosie malinowym



PRZEKĄSKI WYSTAWIONE PO SERWOWANEJ KOLACJI:

Indyk faszerowany borowikami i serem pleśniowym
Wołowina marynowana po angielsku
Roladka z wieprzowych połówiczek z suszonymi pomidorami i serem
feta
Pieczona cielęcina, schab faszerowany ze śliwkami
Paszтет domowy z kminkiem
Pieczone udka z kurczaka, faszerowane mięsem i grzybami
Różyczki z łososia wędzonego z cytryną
Śledź marynowany w oleju i w śmietanie
Jajka faszerowane z musem z tuńczyka
Tymbaliki wielosmakowe



SALATKI WYSTAWIONE PO KOLACJI:

Salatka grecka z serem feta i oliwkami
Salatka jarzynowa
Salatka curry z kurczakiem



DODATKI WYSTAWIONE PO KOLACJI:

Sos cajun
Sos tatarski
Chrzan zaprawiany
Marynaty: pieczarki, ogórki, papryka



DESERY I CIASTA NA PATERACH:

Owoce sezonowe
Rolada owocowa
Rolada czekoladowa
Rolada orzechowa
Rolada makowa
Ciasto tortowe z owocami
Ciasto piernikowe z kremem
Torcik bezowy
Sernik
Ptasie mleczko
Placek czeski
Kruche ciasteczka: kocie oczka, kokosanki



DANIA CIEPŁE SERWOWANE NA STOŁY:

I Danie Gorące:

Pieczona szynka wieprzowa na sosie z leśnych grzybów, serwowana z ryżem i sałatką Vinaigrette



II Danie Gorące

Picadillo (wołowina z czerwoną fasolą i kukurydzą)
lub
Zupa gulaszowa



III Danie Gorące

Żurek staropolski
lub
Barszcz czerwony z krokietem

SŁODKA ATRAKCJA (około północy):

Tort weselny z zimnymi ogniami serwowany na sali

Woda mineralna; napoje zimne: Coca-Cola, Sprite; soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, oraz kawa i herbata



Ponadto chcemy Państwu zaproponować szereg dodatkowych propozycji i atrakcji...



Paczki z ciastami dla gości weselnych

DANIA SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY NA SALI:

***Faszerowany prosiak – z kaszą
Indyk nadziewany w papilotach
Udziec wieprzowy z kością***



***Oferujemy pomoc w organizacji przyjęcia, dobór dań, alkoholi,
dekoracji oraz spraw związanych z Państwa przyjęciem...***



Czekamy na Państwa pytania:

***Jolanta Biela – Kalinowska
tel. 0 692 406 455
Restauracja@trzejkucharze.com***

