

## **Menu Weselne 200 zł**

### **Przystawka do wyboru:**

- Roladki z wędzonego łososia z kremowym twarożkiem i koperkowym dresingiem, na sosie miętowo-cytrynowym
- Delikatny pasztet z konfiturą żurawinową na rukoli z chrupiącym tostem
- Kurczak marynowany w balsamiku i rozmarynie

### **Zupa do wyboru:**

- Aromatyczny rosół z makaronem
- Krem pomidorowo - paprykowy z kluseczkami
- Kremowe Capuccino z pieczarek

### **Danie główne do wyboru:**

- Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami zapiekana z mozzarellą na sosie ziołowym
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym
- Rolada schabowa w sosie kurkowym

### **Dodatek do wyboru:**

- Ziemniaki z maselkiem i z koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ziemniaki gratin

### **Salatki trzy do wyboru:**

- Surówka z czerwonej kapusty i rodzynkami
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Tarta marchewka z aromatem pomarańczy
- Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą

### **Deser do wyboru:**

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Puchar lodowy z karmelem i owocami
- Panna cotta z sosem malinowym

### **Kolejne danie gorące do wyboru:**

- Schab zawijany z wędzonym boczkiem w sosie tymiankowym, greatyna ziemniaczana, fasolka szparagowa z prażoną bułeczką
- Kurczak po florenzku z sosem serowym z ziemniakami puree i bukietem warzyw
- Sztufada wołowa w sosie aromatyzowanym rozmarynem z ziemniaki duchessę i zestawem surówek

### **Kolejne danie gorące do wyboru:**

- Boeuf strogonow
- Barszcz czerwony z krokietem
- Bogracz wieprzowy

### **Zimny bufet:**

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kiełbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Babeczki z delikatnym musem z pasztetu

- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

## **Patery owoców**

## **Napoje zimne i gorące**

### **Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:**

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kiełbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszzone
- Smalczyk z cebulą i boczkiem
- Sos czosnkowy
- Sos chrzanowy
- Chleb wiejski

### **Stół rybny i owoców morza 40 zł od osoby:**

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Kruche babeczki krabowe
- Małże zapiekane z masłem paprykowym i zielonej natki pietruszki
- Rybna terina z warzywami

## **Menu Weselne 220 zł**

### **Przystawki do wyboru:**

- Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem i oliwą truflową
- Tatar z łososia z kaparami
- Micado z koziego sera i pieczonego buraka

### **Zupa do wyboru:**

- Aromatyczny rosół z makaronem
- Krem z selera z grzankami
- Krem z pora z chipsem marchewkowym

### **Danie główne do wyboru:**

- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- Marynowana wołowina z sosem winno-balsamicznym
- Rolowany kurczak otulony boczkiem na sosie kaparowym

### **Dodatek do wyboru:**

- Ziemniaki duchesse
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Ziemniaki gratin

### **Salatki trzy do wyboru:**

- Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Tarta marchewka z aromatem pomarańczy
- Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą
- Bukiet warzyw

### **Deser do wyboru:**

- Puchar lodowy z karmelem i owocami
- Tiramisu
- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

### **Kolejne danie gorące do wyboru:**

- Filet z indyka w sosie winno ziołowym, puree ziemniaczane, spaghetti warzywne
- Pieczony schab otulony dziką słoniną na sosie z młotkowanego pieprzu, ziemniaki z koperkiem i masełkiem, sałatka z kapustą pekińskiej
- Grillowany łosoś z sosem cytrynowo kaparowym, ziemniaki z ziołami, blanszowana cukinia

### **Kolejne danie gorące do wyboru:**

- Boeuf strogonow
- Barszcz czerwony z krokietem
- Blanszet z indyka

### **Zimny bufet:**

- Pólmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kiełbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem

- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem

- Sałatka z grillowanym łososiem
- Deska serów z orzechami
- Wędzony pstrąg na rukoli z dipem koperkowym
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

### **Patery owoców**

### **Napoje zimne i gorące**

### **Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:**

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszone
- Smalczyk z cebulą i boczkiem
- Sos chrzanowy
- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

## **Stół rybny i owoców morza 40zł od osoby:**

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Kruche babeczki krabowe
- Małże zapiekane w maśle paprykowym i zielonej natki pietruszki
- Rybna terina

## **Menu Weselne 240 zł VIP**

### **Przystawka do wyboru:**

- Carpaccio z marynowanej kaczki z pesto z czarnej porzeczki
- Tatar z pstrągą aromatyzowany truflą
- Rozeta z pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowym

### **Zupa do wyboru:**

- Aromatyczny rosół z kołdunami
- Dwu kolorowy krem z porów z torcikiem grzybowym
- Consomme z kaczki z tiftelami i makaronem celestine

### **Danie główne do wyboru:**

- Pieczona kaczka z jabłkami i majerankiem
- Królik w śmietanie
- Marynowana szynka z dzika szpikowana wędzoną śliwką
- Medaliony z indyka nadziewane smardzem na sosie szpinakowym

### **Dodatek do wyboru:**

- Ziemniaki duchesse
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ziemniaki gratin

### **Sałatki trzy do wyboru:**

- Glazurowana marchewka
- Spaghetti warzywne
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Blanszowane tagliatelle z rzepy aromatyzowane cynamonem
- Bukiet warzyw

### **Deser do wyboru:**

- Kawowe tiramisu
- Cynamonowe parfait z karmelowym sosem
- Gruszka marynowana w czerwonym winie

### **Kolejne danie do wyboru:**

- Schab zawijany z wędzonym boczkiem w sosie z leśnych grzybów, gratin ziemniaczane, fasolka szparagowa z prażoną bułeczką
- Kurczak po florenzku na sosie z kurek, kostka z kaszy manny i warzywnym tagliatelle
- Wołowe policzki duszone w jarzynach z dodatkiem czerwonego wina, smażonym selerem naciowym i polentą

### **Kolejne danie do wyboru:**

- Pstrąg pieczony z migdałami, frytkami i mix sałat
- Sandacz na makaronie warzywnym z talarkami ziemniaczanymi
- Grillowany łosoś z sosem kaparkowo- limonkowym z różyczką



## C.C. STEFAN BATORY

Bulwar Czerwieński Kraków

ziemniaczaną i warzywami na parze gotowanymi

Godziny otwarcia

pon - czw: 11:00 - 22:00

piąt - ndz: 11:00 - 23.00

Informacje i rezerwacja

+48 664 929 016

k.zimny@stefanbatory.com

### **Kolejne danie do wyboru:**

- Barszcz czerwony z krokiem lub z pasztecikiem
- Boeuf Strogonow
- Solferino z fasoli i sera

### **Zimny bufet:**

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kiełbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony otulony dziką słoniną
- Roladki z indyka
- Galaretki wieprzowe
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem

- Śledzie po królewsku
- Sałatka Tapula
- Sałatka gyros
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Sałatka z marynowanych pieczarek
- Deska serów z orzechami
- Roladki z sandacza na julienne warzywnym
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

### **Napoje zimne i gorące**

### **Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:**

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kiełbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszone
- Smalczyk z cebulą i boczkiem
- Sos chrzanowy
- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

### **Stół rybny i owoców morza 40zł od osoby:**

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
  
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Babeczki krabowe
- Małże zapiekane z masłem paprykowym i zieloną natką pietruszki
- Rybna terina z warzywami