



Kolacja sylwestrowa na powitanie 2017 roku

Szanowni Państwo,
z ogromną przyjemnością zapraszamy na kolację sylwestrową z okazji
pożegnania 2016 roku do Królewskiej Restauracji „Pod Aniołami”.
Mamy nadzieję, że specjalnie przygotowane menu będzie miłym
początkiem na powitanie Nowego Roku 2017!

*

**Na aperitif - Kir Royal
Crème de Casiss & Champagne Brut Tradition**

*

Gości zapraszamy od godziny 19:30

*

Kolacja serwowana z 6-ciu dań

*

22:00 danie główne płonące – specjalność restauracji

*

23:30 zakończenie kolacji
Zaproszenie Gości na powitanie Nowego Roku na Rynku Głównym.

dla każdego z Gości – butelka (20cl)

**Moet & Chandon
Champagne Brut**

*

Koszt menu 380,00 zł od osoby
Zamówione alkohole płatne dodatkowo

*

Rezerwacja 00 48 12/4213999 lub e-mail restauracja@podaniolami.pl

Warunkiem rezerwacji jest wykupienie zaproszenia.
Prosimy o przedpłatę do 23 grudnia 2016



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

**Menu na kolację sylwestrową
31 grudnia 2016 roku**

Kir Royal

Crème de Casiss & Champagne Brut Tradition

*

Przystawka na zimno - w formie degustacji

Oscypek wędzony podany ze śliwą wędzoną macerowaną w alkoholu
Półgęsek wędzony według staropolskich receptur podany ze słodką gruszką i żurawiną
Paszтет z wielu mięs z marynowanym rydзем
Wykwintne wędliny staropolskie tradycyjnie zimnym dymem wędzone
podane z chrzanem i śliwami w occie

*

Przystawka na ciepło

Wykwintne pierogi „ruskie” gotowane w wodzie podane z gęstą śmietaną
i płatkami 24-karatowego złota i ikrą z łososia

*

Zupa

Wytworny bulion z suszonych prawdziwków podany z kaszą perłową w kokilce
i gęstą śmietaną na życzenie

*

Danie główne płonące - specjalność restauracji, serwowane przez Szefa Kuchni

Jeleń marynowany w ziołach, pieczony w całości,
podany w ogniu z sosem jałowcowym z leśnymi grzybami,
kapustą czerwoną na winie z rodzynkami
i kluskami śląskimi

*

Deser

Płonące wiśnie z alkoholem z kruszonką migdałową i płatkami karmelu

*

Ponadto nasz bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich
Sernik z bakaliami, nasza szarlotka i piernik z orzechami włoskimi na miodzie gryczanym

*

Kawa Illy, herbata Dammann, woda mineralna w dzbanach

*

Butelka Moët & Chandon Champagne Brut (20cl)
na pożegnanie dla każdego z Gości - i powitanie Nowego Roku

Alkohol i inne napoje z naszego menu - płatne dodatkowo.



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

**Menu wegetariańskie na kolację sylwestrową
31 grudnia 2016 roku**

Kir Royal

Crème de Casisse & Champagne Brut Tradition

*

Przystawka

Gruszka polska na rzymskiej sałacie i rukoli,
zapiekana z Gorgonzolą, podana z naszą żurawiną i włoskimi orzechami

*

Przystawka na ciepło

Wykwintne pierogi „ruskie” gotowane w wodzie podane z gęstą śmietaną
i płatkami 24-karatowego złota i ikrą z łososia

*

Zupa

Wytworny bulion z suszonych prawdziwków podany z kaszą perłową w kokilce
i gęstą śmietaną na życzenie

*

Danie główne

Polędwica z dorsza z płatkami czarnych trufli
podana z muślinowym sosem maślanym i puree z ziemniaków

lub

Gołąbki z kaszą gryczaną z grzybami leśnymi
podane z śmietankowym sosem truflowym

*

Deser

Płonące wiśnie z alkoholem z kruszonką migdałową i płatkami karmelu

*

ponadto bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich
Sernik z bakaliami, nasza szarlotka i piernik z orzechami włoskimi na miodzie gryczanym

*

Kawa Illy, herbata Dammann, woda mineralna w dzbanach

*

Butelka Moët & Chandon Champagne Brut (20cl)
na pożegnanie dla każdego z Gości - na powitanie Nowego Roku

Alkohol i inne napoje z naszego menu - płatne dodatkowo.



New Year's Eve dinner offer 2016

We are pleased to invite you to our special
New Year's Eve dinner at "Pod Aniołami" restaurant.
After the dinner you will have a chance to welcome the New Year 2017 at the Main Square.

*

The dinner will start from 7:30 p.m.
Aperitif Kir Royal
Champagne Météyer Père & Fils Brut Tradition & Crème de Casiss

*

We offer 6 – courses dinner - traditional Polish menu

*

10:00 p.m. the flambéed main course will be served

*

11:30 p.m invitation to welcome
the New Year at the Main Square
For all our Guests – a bottle of Moët & Chandon Champagne Brut (20cl)

*

The price of the dinner is 380,00 PLN
(90 EURO) per person

*

Additional alcoholic drinks are not included in the price

*

Reservation on number: 00 48 12 4213999 or e-mail: restauracja@podaniolami.pl

We kindly ask for the full payments until December 23rd, 2016



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

New Year's Eve Menu
31th December 2016 Restaurant "Pod Aniołami"

Kir Royal

Crème de Casiss & Champagne Brut Tradition

*

Appetizer - degustation

Polish highlander's eve cheese called „Oscypek”
served with prunes macerated in alcohol

Smoked goose breast with skin, served with sweet pear and cranberries

Our home-made delicious pate – old Polish recipe

Choice of delicious meats – traditionally cold-smoked,
served with horseradish and marinated plums

*

Hot appetizer

Exquisite “Russian dumplings” boiled in a salty water,
served with sour cream, salmon caviar and 24-carat gold flakes
– according to the old Polish tradition – for a „better health”

*

Soup

Exquisite broth with dried porcini mushrooms
served with pearl barley and sour cream on the side

*

Flaming main course - Chef's specialty

Deer's leg marinated in herbs, roasted whole,
served in flames with wild mushrooms,
red cabbage with raisins in wine and Silesian dumplings/gnocchi

*

Dessert

Flambéed cherries with alcohol, served with almond crumble
and caramel flake

*

Choice from our dessert buffet

Traditional Cracow cakes

Cheesecake with delicacies, our apple pie and
gingerbread on buckwheat honey with walnuts

*

Illy coffee, Dammann tea and carafe of mineral water

A bottle of **Moët&Chandon** Champagne Brut (20cl)
for our Guest to welcome New Year 2017

Wines and other alcohol beverages – for an additional charge.



**New Year's Eve Vegetarian Menu
31th December 2016 Restaurant "Pod Aniołami"**

Kir Royal

Crème de Casiss & Champagne Brut Tradition

*

Appetizer

Polish pear on the lettuce and arugula,
baked with Gorgonzola cheese, served with our cranberries and walnuts

*

Hot appetizer

Exquisite "Russian dumplings" boiled in a salty water,
served with sour cream, salmon caviar and 24-carat gold flakes
- according to the old Polish tradition - for a „better health"

*

Soup

Exquisite broth with dried porcini mushrooms
served with pearl barley and sour cream on the side

*

Main course - Chef's specialty

Cod loin with butter, served with flakes of black truffle and mashed potatoes
or

Rolled cabbage leaves filled with buckwheat and mushrooms,
served with Polish cream sauce with fresh thyme

*

Dessert

Flambéed cherries with alcohol, served with almond crumble
and caramel flake

*

Choice from our dessert buffet

Traditional Cracow cakes
Cheesecake with delicacies, our apple pie and
gingerbread on buckwheat honey with walnuts

*

Illy coffee, Dammann tea and carafe of mineral water

A bottle of **Moët&Chandon** Champagne Brut (20cl)
for our Guest to welcome New Year 2017

Wines and other alcohol beverages - for an additional charge.