



**Menu na kolację sylwestrową
31 grudnia 2014 roku
Restauracja Pod Aniołami**

Kir Royal

Crème de Cassis & Champagne Météyer Père & Fils Brut Tradition

*

Przystawka na zimno

Carpaccio z marynowanej piersi z kaczki
z naszą żurawiną i marynowaną gruszką

*

Przystawka na ciepło

Królewska kaszanka na ostro według sekretnego sposobu ze świeżym imbirem

*

Zupa

Wytworna zupa rybna z sandaczem, łososiem, szyjkami rakowymi z szafranem

*

**Danie główne płonące - specjalność restauracji
serwowane przez Szefa Kuchni**

Marynowane w ziołach daniele, pieczone w całości,
podane w ogniu z sosem jałowcowym na czerwonym winie,
smażonymi na maśle rydzami, kapustą czerwoną na winie z rodzynkami
i pęczakiem z cebulką

*

Deser

Płonące śliwy z kardamonem i goździkami, podane z kruszonką migdałową
w winnym syropie

*

Ponadto nasz bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich
Sernik z bakaliami, mazurek na kruchym cieście z malinami, szarlotka

*

Kawa Illy, herbata Dammann, woda mineralna w dzbanach

*

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

Alkohol i inne napoje z naszego menu - płatne dodatkowo.



**Menu wegetariańskie na kolację sylwestrową
31 grudnia 2014 roku
Restauracja Pod Aniołami**

Kir Royal

Crème de Cassis & Champagne Météyer Père & Fils Brut Tradition

*

Przystawka

Płatki wędzonego podhalańskiego oscypka z gryczanym miodem i naszą żurawiną

*

Przystawka na ciepło

Gołąbek z kaszą gryczaną z grzybami leśnymi i świeżym rozmarynem

*

Zupa

Barszcz czerwony z diablota

lub

Wytworna zupa rybna z sandaczem, łososiem, szyjkami rakowymi z szafranem

*

Danie główne

Polędwica z dorsza z muślinowym sosem cytrynowo - maślanym, podana z pęczakiem i cebulką z rydzami z patelni

lub

Pierogi z grzybami leśnymi, podane z śmietankowym sosem truflowym

*

Deser

Płonące śliwy z kardamonem i goździkami podane z kruszonką migdałową w winnym syropie

*

ponadto bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich

Sernik z bakaliami, mazurek na kruchym cieście z malinami, szarlotka

*

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.



**Menu dla najmłodszych Gości na kolację sylwestrową
31 grudnia 2014 roku
Restauracja Pod Aniołami**

Kid's Royal

Musujący koktail z sokiem ze świeżych pomarańczy i kandyzowaną wisienką
(bezalkoholowy)

Powitalny prezent – sylwestrowo karnawałowy!
(zimne ognie, a także coś do przebrania i szalonej zabawy)

*

Przystawka na zimno

Carpaccio z marynowanej piersi z kaczki
z naszą żurawiną i słodką gruszką

*

Przystawka na ciepło

Pierogi z mięsem odsmażane na maśle, podane z bulionem w filiżance

*

**Danie główne płonące - specjalność restauracji
serwowane przez Szefa Kuchni**

Marynowane w ziołach daniele, pieczone w całości,
podane z odsmażanymi na maśle kopytkami i buraczkami na ciepło

*

Deser

Lody według marzeń naszych miłych Gości, podane ze słodkimi bezami i truskawkami

*

Ponadto nasz bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich

Sernik z bakaliami, mazurek na kruchym cieście z malinami, szarlotka

*

Wszystkie inne napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń, wedle życzeń.

*

Na pożegnanie dla każdego z Najmłodszych Gości
butelka bezalkoholowego wina musującego (70cl)
na powitanie Nowego Roku

Cena 260 zł