



Kolacja sylwestrowa na powitanie 2018 roku

**Szanowni Państwo,
z ogromną przyjemnością zapraszamy na kolację sylwestrową z okazji
pożegnania 2017 roku do Królewskiej Restauracji „Pod Aniołami”.
Mamy nadzieję, że specjalnie przygotowane menu będzie miłym
początkiem na powitanie Nowego Roku 2018!**

*

Gości zapraszamy od godziny 19:30

*

**Aperitif
Cava Brut Reserva Segura Viudas**

*

Kolacja serwowana – 7 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
i confetti**

*

Koszt menu 380,00 zł od osoby
Na dodatkowe napoje alkoholowe z naszego menu 10% rabatu.

*

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

Warunkiem rezerwacji jest wykupienie zaproszenia.
Prosimy o przedpłatę do 23-go grudnia 2017



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

**Menu na kolację sylwestrową
31 grudnia 2017 roku**

Aperitif

Cava Brut Reserva Segura Viudas

*

Degustacyjna przystawka

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 chrzanem
Marynowane rydze

Przystawki na ciepło

Bliny gryczane z wędzonym łososiem i kawiozem z pstrągą z kwaśną śmietaną

*

Dworski strogonow z sarny na czerwonym winie

*

Zupa

Polewka rozmarynowa z kluseczkami „kładzionymi”
według oryginalnego przepisu z pierwszej polskiej księgi kucharskiej
Compendium Ferculorum - Stanisława Czernieckiego z 1682 roku

*

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 kluską śląską

*

Deser

Płonące wiśnie z alkoholem i kruszonką migdałową

*

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)
i sylwestrowe confetti**

dla każdego z Gości - na powitanie Nowego Roku 2018, w Rynku Głównym

Alkohol i inne napoje - płatne dodatkowo, rabat 10% od cen z menu.



Menu wegetariańskie na kolację sylwestrową 31 grudnia 2017 roku

Aperitif:

Cava Brut Reserva Segura Viudas

*

Przystawka

Carpaccio z buraków z jajkiem przepiórczym i sosem vineagrette

Bryndza owcza z konfiturą z malinowych pomidorów

Bundz owczy z koperkowym pesto

Nasze marynowane rydze

*

Przystawki na ciepło

Bliny gryczane podane z leśnymi grzybami z cebulką i kwaśną śmietaną

*

Oscypek z rusztu z żurawiną

*

Zupa

Wytworny zupa grzybowa na gorczańskich prawdziwkach z łazankami

*

Danie główne

Polędwica z dorsza z sosem szafranowym, z kalafiolem romanesco i puree z ziemniaków

lub

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

*

Deser

Płonące wiśnie z alkoholem i kruszonką migdałową

*

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)
i sylwestrowe confetti**

dla każdego z Gości - na powitanie Nowego Roku 2018, w Rynku Głównym

Alkohol i inne napoje - płatne dodatkowo, rabat 10% od cen z menu.