POD ANIOŁAMI
RESTAVRACYA
kuchnia polska

Kolacja sylwestrowa na powitanie 2027 roku

Szanowni Państwo,
z ogromną przyjemnością zapraszamy na kolację sylwestrową z okazji pożegnania 2026 roku do Królewskiej Restauracji „Pod Aniołami".
Mamy nadzieję, że specjalnie przygotowane menu będzie miłym początkiem na powitanie Nowego Roku 2027!

*

Gości zapraszamy na godzinę 19:00

*

Aperitif

Rene Geoffry Purete Brut Naturale Champagne

*

Kolacja serwowana – 6 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

Cava Brut Reserva Segura Viudas (butelka 20cl)
Zimne ognie i wystrzałowe confetti na powitanie Nowego Roku!

*

Koszt menu 850,00 zł od osoby
Wszystkie inne napoje i alkohol – płatne dodatkowo

*

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

Rezerwacja zostanie potwierdzona po dokonaniu pełnej wpłaty za kolację.
Ilość miejsc ograniczona.

POD ANIOŁAMI
RESTAVRACYA
kuchnia polska

Menu na kolację sylwestrową
31 grudnia 2026 roku

Aperitif
Rene Geoffry Purete Brut Naturale Champagne

*

Przystawka
Półgęsek z polskiej gęsi podany z marynowaną gruszką i naszą domową żurawiną

*

Przystawka na ciepło
Nasze pierogi w trzech smakach:
z kilku mięs, z kapustą i grzybami oraz „ruskie"
zrumienione na maśle z cebulą – znany przysmak dworów polskich

*

Zupa
Zupa grzybowa na gorczańskich suszonych prawdziwkach
podana z łazankami

*

Danie główne płonące - specjalność restauracji, serwowane przez Szefa Kuchni
Szynka wieprzowa marynowana w ziołach, nabijana goździkami, podana w ogniu, z sosem myśliwskim na czerwonym winie, kaszą gryczaną z grzybami oraz kapustą czerwoną z rodzinkami

*

Deser
Śliwy na czerwonym winie zapiekane z kardamonem i kruszonką,
podane z gałką lodów waniliowych i ajerkoniakiem

*

Ponadto bufet z deserami
Trio naszych krakowskich ciast;
piernik korzenny według staropolskiej receptury z orzechami na miodzie gryczanym,
złocony 24 karatowym złotem
nasza słynna szarlotka oraz sernik z bakaliami z musem z leśnych malin

*

Kawa Illy, herbata Dammann, woda w dzbankach

Cava Brut Reserva Segura Viudas (butelka 20cl)
Zimne ognie i wystrzałowe confetti na powitanie Nowego Roku!

Inne alkohole i napoje - płatne dodatkowo.

POD ANIOŁAMI
RESTAVRACYA
kuchnia polska

Menu wegetariańskie na kolację sylwestrową
31 grudnia 2026 roku

Aperitif
Rene Geoffry Purete Brut Naturale Champagne

*

Przystawka
Carpaccio z buraków z kozim serem, orzeszkami piniowymi i sosem balsamicznym,
podane na liściach botwinki

*

Przystawka na ciepło
Nasze pierogi w trzech smakach: ze szpinakiem i bryndzą owczą, z kapustą i grzybami oraz „ruskie"
zrumienione na maśle z cebulą – znany przysmak dworów polskich

*

Zupa
Zupa grzybowa na gorczańskich suszonych prawdziwkach
podana z łazankami

*

Danie główne
Polędwica z dorsza atlantyckiego z sosem szafranowym,
podana ze szpinakiem z czosnkiem
oraz ziemniakiem w mundurku
lub
Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami
podane z śmietankowym sosem truflowym

*

Deser
Śliwy na czerwonym winie zapiekane z kardamonem i kruszonką,
podane z gałką lodów waniliowych i ajerkoniakiem

*

Ponadto bufet z deserami
Trio naszych krakowskich ciast;
piernik korzenny według staropolskiej receptury z orzechami na miodzie gryczanym,
złocony 24 karatowym złotem
nasza słynna szarlotka oraz sernik z bakaliami z musem z leśnych malin

*

Kawa Illy, herbata Dammann, woda w dzbankach

*

Cava Brut Reserva Segura Viudas (butelka 20cl)
Zimne ognie i wystrzałowe confetti na powitanie Nowego Roku!

Inne alkohole i napoje - płatne dodatkowo.