



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

Kolacja sylwestrowa na powitanie 2024 roku

Szanowni Państwo,
z ogromną przyjemnością zapraszamy na kolację sylwestrową z okazji pożegnania 2023 roku do Królewskiej Restauracji „Pod Aniołami”.
Mamy nadzieję, że specjalnie przygotowane menu będzie miłym początkiem na powitanie Nowego Roku 2024!

*

Gości zapraszamy na godzinę 19:00

*

Aperitif

Rene Geoffry Purete Brut Naturele Champagne

*

Kolacja serwowana - 5 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 580,00 zł od osoby
Wszystkie inne napoje i alkohol - płatne dodatkowo

*

Rezerwacja 00 48 12/4213999 lub e-mail restauracja@podaniolami.pl.
Rezerwacja jest równoznaczna z wykupieniem zaproszenia do 20 grudnia 2023.



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

**Menu na kolację sylwestrową
31 grudnia 2023 roku**

Aperitif

Rene Geoffry Purete Brut Naturele Champagne

*

Przystawka

Grillowana i marynowana w ziołach pierś z kaczki
podana na zimno z konfiturą z czerwonej cebuli i naszą żurawiną

Przystawka na ciepło

*

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

*

Zupa

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

*

Danie główne pływające - specjalność restauracji, serwowane przez Szefa Kuchni

Udziec z jelenia marynowany w ziołach, pieczony w całości,
podany w ogniu z kaszą gryczaną, sosem myśliwskim na czerwonym winie z grzybami
i kapustą czerwoną z rodzynekami

*

Deser

Śliwy z korzennymi przyprawami zapiekane z kruszonką,
podane z ajerkoniakiem

*

Ponadto bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich

Złożony piernik korzenny według staropolskiej receptury z orzechami na miodzie gryczanym,
nasza słynna szarlotka oraz sernik z bakaliami z musem z leśnych malin

*

Kawa Illy, herbata Dammann, woda mineralna w dzbanach

*

**Na pożegnanie dla Państwa nasza firmowa miętowa nalewka
“na pamięć i dobre wspomnienie”.**

Cava Brut Reserva Segura Viudas (butelka 20cl)

Zimne ognie i wystrzałowe confetti na powitanie Nowego Roku !

Inne alkohole i napoje - płatne dodatkowo.



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

Menu wegetariańskie na kolację sylwestrową 31 grudnia 2023 roku

Aperitif:

Rene Geoffry Purete Brut Naturele Champagne

*

Przystawka

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

*

Przystawka na ciepło

*

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

*

Zupa

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie podany z grzybowym pasztecikiem

*

Danie główne

Polędwica z dorsza atlantyckiego z sosem szafranowym, podana ze szpinakiem z czosnkiem i śmietaną oraz ziemniakiem w mundurku

lub

Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami podane z śmietankowym sosem truflowym

*

Deser

Śliwy z korzennymi przyprawami zapiekane z kruszonką oraz ajerkoniakiem

*

Ponadto bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich

Złocony piernik korzenny według staropolskiej receptury z orzechami na miodzie gryczanym, nasza słynna szarlotka oraz sernik z bakaliami z musem z leśnych malin

Kawa Illy, herbata Dammann, woda mineralna w dzbanach

*

**Na pożegnanie dla Państwa nasza firmowa miętowa nalewka
“na pamięć i dobre wspomnienie”.**

Cava Brut Reserva Segura Viudas (butelka 20cl)

Zimne ognie i wystrzałowe confetti na powitanie Nowego Roku !

Inne alkohole i napoje - płatne dodatkowo.