



Kolacja sylwestrowa na powitanie 2026 roku

**Szanowni Państwo,
z ogromną przyjemnością zapraszamy na kolację sylwestrową z okazji
pożegnania 2025 roku do Królewskiej Restauracji „Pod Aniołami”.
Mamy nadzieję, że specjalnie przygotowane menu będzie miłym
początkiem na powitanie Nowego Roku 2026!**

*

Gości zapraszamy na godzinę 19:00

*

Aperitif

Rene Geoffry Purete Brut Naturel 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 640,00 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.



Menu na kolację sylwestrową 31 grudnia 2025 roku

Aperitif

Rene Geoffry Purete Brut Naturel Champagne

*

Przystawka

Płatki cielęciny z musem z tuńczyka, anchois i kaparami

*

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

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

Udziec z jelenia marynowany w ziołach, pieczony w całości i podany w ogniu,
z kluskami śląskimi, sosem myśliwskim na czerwonym winie z grzybami
i kapustą czerwoną z rodzynkami

*

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,
złożony 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.



Menu wegetariańskie na kolację sylwestrową 31 grudnia 2025 roku

Aperitif

Rene Geoffry Purete Brut Nature Champagne

*

Przystawka

Słona tarta na kruchym cieście zapiekana z porami,
ziemniakami z rozmarynem i oliwą truflową

*

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

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie
podany z francuskim kminkowym paluszkiem

*

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 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,
złożony 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.