HOTEL

FERREUS

★★★★★

MODERN ART DECO
KRAKÓW OLD TOWN

Menu nr.1

Zupa:

- Świąteczny barszcz czerwony podany z uszkami z grzybami

Danie główne:

- Smażony filet z karpia z Doliny Będkowskiej podany na kapuście z grochem

Deser:

- Sernik świąteczny podany z sosem toffi ze skórką pomarańczy

Kawa ,herbata, woda mineralna

129pln/os

Menu 2.

Przystawka:

- Terina z dorsza i porów podana z piklowanymi grzybami, dressingiem z rodzynek i marchewki

Zupa:

- Zupa grzybowa z domowymi kluseczkami

Danie główne:

- Pieczeń wieprzowa podana z kopytkami, duszoną czerwoną kapustą, sos naturalny

Deser:

- Ciasto czekoladowe podane z sosem z owoców leśnych

Kawa, herbata ,woda mineralna

139pln

Menu 3.

Na powitanie (do wyboru)

- wino grzane
- grzany cydr

Przystawka:

- Wędzony pstrąg z Doliny Będkowskiej, rzodkiewka, kwaśna śmietana, piklowany ogórek, kasza jaglana, papryka.

Deser:

- Śliwki pod kruszonką duszone z wódką Żołądkowa Gorzką , lody waniliowe.

Bufet zimna płyta:

- Kiełbasa wiejska, kabanosy, szynka wędzona.

- Kremowy chrzan, musztarda, piklowane warzywa, pieczarki.

- Sałatka Cezar z grillowaną piersią kurczaka, parmezan.

- Grillowana cukinia, mozzarella, suszone pomidory, pestki słonecznika.

- Sałatka jarzynowa.

- Sałatka śledziowa z ziemniakiem i ogórkiem.

- Bigos z suszonymi śliwkami.

- Selekcja ciasta bankietowego.

- Kawa, herbata, woda mineralna.

180pln/os