



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH



— *zapraszamy!* —

DWÓR KOŚCIUSZKO

📍 UL. PAPIERNICZA 3, KRAKÓW

☎ +48 696 402 770

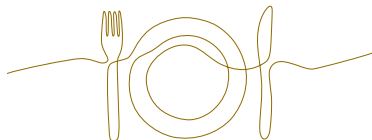
📞 +48 614 14 41

@ RESTAURACJA@DWORKOSCIUSZKO.COM





MENU



MENU NR 1

- Rosół z makaronem
- Marynowany schab faszerowany śliwką w sosie własnym, opiekane ziemniaki, surówka z białej kapusty lub kapusta na ciepło
- Szarlotka z bitą śmietaną
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 225 ZŁ/OS.

MENU NR 2

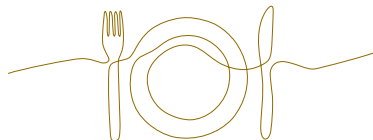
- Indyk marynowany w polnych ziołach z pieczoną papryką
- Krem ziemniaczano-porowy w aromacie trufli/ Rosół
- Długo duszona wołowina z warzywami, purée szpinakowe
- Sernik z sosem malinowym
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 265 ZŁ/OS.





MENU



MENU NR 3

- Tatar z łososia z ikłą i kolendrą
- Krem pomidorowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym/ Rosół
- Pierś z kaczki z jabłkiem w sosie z owoców leśnych, opiekane ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty
- Ciasto z owocami i sosem angielskim
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 295 ZŁ/OS.

MENU NR 4

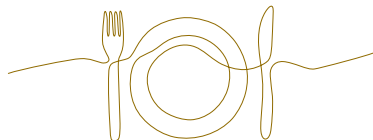
- Wędzony łosoś zdobiony ikłą z dodatkiem jadalnych kwiatów i mikroziół
- Krem z gruszek i pietruszki z grzankami lub groszkiem ptysiowym/ Rosół
- Udziec jagnięcy z bazyliowym puree w ciemnym sosie i miodowo-limonkową pietruszką
- Ciasto czekoladowe z sosem z owoców leśnych
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 330 ZŁ/OS.





MENU



MENU DLA DZIECI (DO 12 LAT)

- Zupa pomidorowa / Rosół
- Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki lub mizeria
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Pakiet napojów - w cenie

KOSZT: 99 ZŁ/OS.

MENU WEGETARIAŃSKIE

- Torcik z pieczarek i pomidorów w sosie pietruszkowym
- Krem pomidorowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym
- Gnochi w sosie serowym ze szpinakiem lub Kasza bulgur z grillowanym tofu i warzywami *
- Deser do wyboru z menu nr 1, 2, 3 lub 4
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

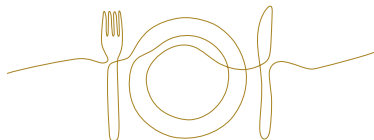
KOSZT: 265 ZŁ/OS.

* DO WYBORU OPCJA JARSKA:

- Dorsz w sosie maślanym z opiekanyimi ziemniakami i warzywami



SŁONY BUFET



PROPOZYCJA 1

- Włoskie salami
- Szynka parmeńska
- Wędzony filet z kurczaka
- Półmiski serów - bursztyn, szafir, z czarnuszką, grana padano i gorgonzola
- Wędzony pstrąg
- Sałatka brokułowa z migdałami
- Pomidory z mozarellą
- Pieczywo
- Sos koniakowy

KOSZT: 65 ZŁ/OS.

PROPOZYCJA 2

- Włoska mortadela
- Szynka szwardzwaldzka
- Kabanosiki
- Półmiski serów - bursztyn, szafir, z czarnuszką, grana padano i gorgonzola
- Wędzony łosoś
- Bukiet kolorowych sałat
- Tajska sałatka z krewetkami i makaronem
- Pieczywo
- Sos chrzanowy

KOSZT: 85 ZŁ/OS.

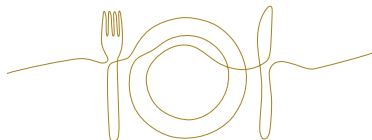
DRUGIE DODATKOWE DANIE CIEPŁE

- Zupa gulaszowa + pieczywo lub
- Barszcz z krokietem

KOSZT: 55 ZŁ/OS.



SŁODKI BUFET



PROPOZYCJA 1

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka
- Malinowa chmurka
- 4 ciasta do wyboru
- Desery w kubeczkach
- Crème brûlée

KOSZT: 65 ZŁ/OS.

PROPOZYCJA 1

- Sernik z różą
- Ciasto czekoladowe
- Ciasto z orzechami
- 4 ciasta do wyboru
- Tiramisu
- Panna cotta

KOSZT: 85 ZŁ/OS.



TORT OKOLICZNOŚCIOWY



Proponujemy torty w wielu smakach m.in. :

- Czekoladowo-malinowy
 - Czekoladowy
 - Porzeczka z wanilią
- Karmelowo-pomarańczowy
- Karmelowo-marakujowy
 - Limonkowy
 - Ambasador

KOSZT: 35 ZŁ/ OS.

KAŻDY Z TORTÓW PRZYGOTOWYWANY JEST SPECJALNIE
DLA PAŃSTWA Z INDYWIDUALNĄ DEKORACJĄ

* W PRZYPADKU WŁASNEGO TORTU - TALERZYKOWE 15 ZŁ/OS.





NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

PAKIET PODSTAWOWY:
dwa rodzaje soków, kawa, herbata

W CENIE WYBRANEGO MENU

PAKIET BEZ OGRANICZEŃ:

KOSZT: 35 ZŁ /OS.

pakiet podstawowy + napoje gazowane (m.in. Pepsi, 7UP, Mirinda)



ALKOHOLE

WINO DWORU

Wino białe - Bianco del Castello - 90 zł

Wino czerwone - Rosso del Castello - 99 zł

Wino musujące - Prosecco / Alita - 99 zł

Wino musujące - Spumante Brut di Qualita - 230 zł

WÓDKA:

Pan Tadeusz - 150 zł/ butelka 0,5 l

Chopin - 315 zł/ butelka 0,5 l

WHISKEY:

Jameson - 299 zł/ butelka 0,5 l

Glenfiddich 12yo. - 380 zł/ 0,5 l

