



PRZYJĘCIA W RESTAURACJI PIJARSKIEJ 17

Szanowni Państwo!

Ślub, chrzciny, rocznica – to jedne z najwspanialszych wydarzeń w życiu każdego z nas. Chcielibyśmy razem z Państwem dzielić radość tych chwil. Dlatego korzystając z naszego doświadczenia proponujemy zestaw dań, które cieszą się niestabnącą popularnością wśród naszych gości. Każde z przyjęć jest traktowane indywidualnie, dlatego chętnie pomożemy w skomponowaniu zestawu obiadowego, wyborze odpowiedniego wina oraz podsunieśmy ciekawe pomysły.

Naszą dewizą jest wysoka jakość usług i serdeczna, rodzinna atmosfera, dlatego dołożymy wszelkich starań, aby czas spędzony w naszej restauracji był miło wspomniany przez Państwa i wszystkich gości przez wiele lat.



W sprawie rezerwacji prosimy o kontakt:

Restauracja Pijarska 17
ul. Pijarska 17 • 31-015 Kraków
tel. +48 728 955 310
e-mail: restauracja@pijarska17.com



ZAPRASZAMY DO KOMPONOWANIA ZESTAWU Z PONIŻSZYCH PROPOZYCJI

PRZYSTAWKA - (1 DO WYBORU)

| | |
|---|-------|
| Plastry wędzonej piersi kaczki na carpaccio z buraka | 45 zł |
| Kolorowe sałaty z kozim serem i malinami | 40 zł |
| Kolorowe sałaty z łososiem bałtyckim i czarnym kawiozem | 43 zł |
| Paszтет z królika z suszoną żurawiną | 40 zł |

ZUPA - (1 DO WYBORU)

| | |
|--|-------|
| Krem, np.: grzybowy, z dyni, z białych warzyw, z zielonego groszku, pomidorowo-paprykowy | 25 zł |
| Barszcz czerwony z kołdunami | 30 zł |
| Zupa borowikowa | 28 zł |
| Rosół z makaronem | 25 zł |
| Zupa cebulowa zapiekana z serową grzanką | 30 zł |

DANIE GŁÓWNE - (1 DO WYBORU)

| | |
|---|-------|
| Sztufada – szpikowana wołowina warzywami | 70 zł |
| Bitki wieprzowe w sosie z leśnych kurek | 65 zł |
| Sandacz w sosie cytrynowym | 75 zł |
| Eskalopki cielęce w sosie maślano-szałwiowym | 75 zł |
| Łosoś zapiekany w maśle koperkowym | 80 zł |
| Kieszonka z kurczaka ze szpinakiem lub suszonymi pomidorami oraz z serem feta | 65 zł |
| Udło z gęsi w sosie wiśniowym | 75 zł |

*Wszystkie dania serwowane z dodatkami

DESER - (1 DO WYBORU)

| | |
|--|-------|
| Gruszka gotowana w syropie z lodami i gorzką czekoladą | 30 zł |
| Migdałowe semifreddo | 30 zł |
| Panna Cotta w sosie malinowym | 25 zł |
| Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi | 30 zł |
| Puchar lodowy z owocami oraz bitą śmietaną | 30 zł |

MENU DLA DZIECI 50 zł/ os.

- Pomidorowa lub rosół
- Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewką
- Naleśniki z serem i owocami

Dodatki:

- młode ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- purée ziemniaczane
- ryż
- kasza
- mizeria
- buraczki zasmażane
- surówka z czerwonej kapusty
- warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchewka)
- marchewka z groszkiem
- zestaw surówek (marchewka, buraczki, seler)
- bukiet świeżych sałat oraz warzyw

PAKIET NAPOJÓW

Proponujemy Państwu pakiety napojów bez ograniczeń. Dbając o jak najwyższą jakość oraz smak podawanej kawy i herbaty. Nasza obsługa przygotowuje i serwuje je indywidualnie dla każdego gościa, przez cały okres trwania przyjęcia.

Kawa, herbata, woda niegazowana, 2 rodzaje soku

30 zł/od os.

Kawa, herbata, woda niegazowana, 2 rodzaje soku + napoje gaz. (min. Pepsi, 7 up, Mirinda)

45 zł/od os.



TORT OKOLICZNOŚCIOWY (wymienne zamiast deseru)

30 zł/od os.

Proponujemy torty w wielu smakach, między innymi: **czarny las, orzechowy, czekoladowy, ambasador, karmelowo-pomarańczowy, tiramisu, maracuja.**

Każdy z nich przygotowywany jest specjalnie dla Państwa z odpowiednią dekoracją, oraz krojony jest przez obsługę na sali w trakcie trwania Państwa spotkania.

Tort może stanowić samodzielną kulinarną atrakcję przyjęcia, jak i zostać podany w ramach deseru. W przypadku np. obiadów po ślubie, rocznic proponujemy krojenie pierwszego kawałka przez Parę Młodą, Jubilatą szablą.

OFERTA BUFETOWA

Chcąc uatrakcyjnić Państwa przyjęcie przedstawiamy naszą ofertę bufetową. Dbając o to, aby każdy z zaproszonych gości mógł wybrać coś dla siebie proponujemy zestaw różnego rodzaju przekąsek. Przez cały okres przyjęcia, bufet jest uzupełniany, aby niczego Państwu nie zabrakło.

Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom, dostosowujemy wymienione zestawy według Państwa sugestii.

BUFET ZIMNY

50 zł/os.

- Wędliny swojskie
- Deski serów z winogronami i orzechami
- Mini tortille
- Miks koreczków
- Sałatka (np. jarzynowa, z awokado i filetem z kaczki, grecka, z szynką i ananasem)
- Mieszane pieczywo

70 zł/os.

- Mięsa pieczone (schab, indyk, karczek)
- Paszтет domowy
- Śliwki i morele rolowane w boczku
- Jajka faszerowane
- Sałatka (np. jarzynowa, z awokado i filetem z kaczki, grecka, z szynką i ananasem)
- Sos (np. czosnkowy, tatarski, żurawinowy)
- Mieszane pieczywo

BUFET SŁODKI 45 zł/os.

- Patery owoców sezonowych
- Zestaw mini deserów (panna cotta, musy, tiramisu)
- Ciasto domowe (2 rodzaje) np. szarlotka, sernik, tarta owocowa, orzechowiec, biszkopt z galaretką

DODATKOWE

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Barszcz czerwony z mięsnym krokietem | 30 zł |
| Strogonow | 35 zł |
| Łosoś pieczony podany w całości | 450 zł/sztuka |
| Wędzona noga wieprzowa | 600 zł/sztuka |