



ul. 28 Lipca 17A, 30-233 Kraków; tel. (0-12) 425 33 90, tel. kom. 691 7777 33 lub 691 7777 55 www.vd-restauracja.pl

I. Uroczysty obiad:

Opcja I – cena 120,00 zł/osoba

- **Przystawka:**

Salatka z wędzonym pstrągiem, pomarańczą i rukolą, bułeczki, maselko

Koper włoski z serem Corregio z chipsami z szynki włoskiej, bułeczki, maselko

Camembert w panierce ziołowej z sosem żurawinowym, bułeczki, maselko

- **Zupa:**

Bulion królewski z kołdunem

Krem z grzybów leśnych z grzankami

Krem z dyni w aromacie pomarańczy z orzeszkami Pini

- **Danie Główne:**

Połędwiczki wieprzowe w sosie z żubrówki z jabłkiem z rozetą ziemniaczaną na papardelle z cukinii marynowanej

Pierś z kaczki w sosie balsamicznym z zapiekanką ziemniaczaną i czerwoną kapustą

Królik na puree marchewkowym z torcikiem z kaszy gryczanej

Łosoś w sosie cytrynowo-koperkowym z kolorowym risotto i bukietem warzyw gotowanych

- **Deser:**

Sernik z gorącymi wiśniami na kratce z sosu toffi

Krem brulle z nutą figową i gałką lodów jagodowych

Suszone śliwki faszerowane mascarpone w aromacie cytrusów na sosie cynamonowym

- **Napoje:**

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki -bez limitu

Opcja II – cena 140,00 zł/osoba

- **Przystawka:**

Śródziemnomorskie carpaccio z ośmiornicy na chrupiącej sałacie z dodatkiem ikry dzikiego pstrąga, bułeczki, maselko

Roladka z młodej wieprzowiny z foie Gras z suszonymi pomidorami, bułeczki, maselko

Plastry szynki parmeńskiej z jajkiem przepiórczym ułożone na rozponce z dresingiem z kawioru, bułeczki, maselko

- **Zupa:**

Pikantny krem orzechowo-migdałowy z dodatkiem sera pleśniowego roquefort

Rosół z prawdziwkami i pierożkami cielęcymi

Krem z raków podany z królewską krewetką

- **Danie Główne:**

Połędwiczka z dzika z sufletem serowo-szpinakowym oblane sosem demi-glace z porto

Cielęcina ossobuco z risotto a'la Milanese

Połędwica z dorsza ułożona na ragout warzywnym z zapiekanką ziemniaczaną

- **Deser:**

Gruszka w cieście filo z musem migdałowym i gałką lodów

Delikatna beza z daktylami i kremem kawowym

Lody z sera gorgonzola podane z orzeszkami zapiekanyimi z miodem

- **Napoje:**

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki -bez limitu

Czas trwania obiadu do 4 godzin

II.

Zimna płyta:

Do 4 godzin: 50,00 zł / osoba

Półmiski mięs pieczonych
Delikatne tymbaliki drobiowe
Półmiski paszтетów wiejskich
Łosoś wędzony podany z sosem musztardowym i grillowaną cukinią

Deski serów z winogronami i orzechami
Sałatka Caprese
Sałatka grecka z serem feta
Pieczywo
Sosy: czosnkowy, żurawinowy, chrzanowy

Finger food: do 2 godzin 6 szt / osoba – 30,00 zł / osoba

Tartinki w fantazyjnych smakach
Śliwki boczkiem owijane
Mini paszteciki wieprzowe
Tatar ze śledzia marynowanego na grzance

Koreczki serowo-warzywne
Mini ptysie z pastą twarogową
Korniszonki schabem owijane

III.

Bufet słodkości:

Ciasta i owoce: 10,00 zł / osoba

Tort: 10,00 zł / osoba

Do wyboru smak i kształt, wielkość jest uzależniona od ilości osób

Fontanna czekoladowa: 7,00 zł / osoba

Mini deserki: 3,00 zł / osoba

Mus czekoladowy
Mus waniliowy
Kompozycja galaretkowa
Pana Cotta z wiśniami
Krem brulle

Paczki z ciastem dla gości: - 0,5 kg – 20,00 zł

Serwis do ciast dostarczonych – 6,00 zł / osoba

Serwis do tortu dostarczonego – 6,00 zł / osoba

IV.

Dania ciepłe po obiedzie:

Medaliony cielęce w sosie serowym z ziemniaczkami pieczonymi w towarzystwie carpaccio z czerwonych buraczków – 35,00 zł/osoba

Wołowina duszona w sosie koniakovym na szparagach z musem marchewkowym – 35,00 zł/osoba

Pierś z kaczki z sałatką z karczochów na musie dyniowo-pomarańczowym – 30,00 zł/osoba

Plastry indyka w sosie kurkowym z kluseczkami śląskimi – 25,00 zł/osoba

Kieszonka ze schabu i grzybów leśnych z ziemniaczkami zapiekаныmi w ziołach i delikatną kapustą – 25,00 zł/osoba

Indyk nadziany figami w sosie chili w otoczeniu kluseczek gnoch i warzywnego tagiatelle – 27,00 zł/osoba

Schab w sosie z kolorowego pieprzu, ziemniaczki, zestaw surówek – 25,00 zł/osoba

Pierś z kurczaka podana z sosem z kawałkami borowików i szparagami – 25,00 zł/osoba

Pierogi w czterech smakach (ruskie, z mięsem, kapustą i szpinakiem) – 15,00 zł/osoba

Żurek z jajkiem i kielbaską – 8,00 zł/osoba

Barszczyk czerwony z krokietem – 10,00 zł/osoba

Schab po cygańsku – 12,00 zł/osoba

Potrąwka z dziczyzny na ostro – 14,00 zł/osoba

V.

Napoje oraz alkohole:

Lampka wina musującego na powitane – 6,00 zł

Butelka wina Neblina Chile - 60,00 zł

Napoje gazowane – 12,00 zł/osoba

Korkowe – 10,00 zł / osoba pełnoletnia

VI.

Atrakcje kulinarne:

Pieczone prosię – 1000,00 zł

Pieczone prosię faszerowane kaszą i mięsem, podane na ciepło z zasmażaną kapustą

Szynka Podkomorzeego z kością – 500,00 zł

Kuchnia otwarta – show cooking (nie mniej niż 500,00 zł)

Pokaz zwijania sushi – 18,00 zł / osoba

Smażenie naleśników – 10,00 zł / osoba

Rurki z kremem – 10,00 zł / osoba

Lody gałkowane – 10,00 zł / osoba

Bufet staropolski – 40,00 zł / osoba (nie mniej niż 1000,00 zł) – przy wybraniu zimnej płyty; **60,00 zł /osoba** – zamiast zimnej płyty

Pęta kiełbasy wiejskiej

Kabanos na ostro

Szynka wędzona

Boczek wędzony

Plastry czarnego salcesonu

Golonka gotowane

Kociołek z żurem gotowanym na zakwasie

Smalec po królewsku na trzy sposoby

Ogórki kiszone

Kapusta kiszona z marchewką i jabłkiem

Pajdy chleba

Grill dwugodzinny w sezonie letnim

Standard: 40,00 zł / osoba

Karczek pieczony w ziołach

Szaszłyki drobiowe

Kaszanka z cebulką

Kiełbaski grillowe

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Salatka wiosenna

Pomidorki z bazylią

Sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Pieczyno

Vip: 65,00 zł / osoba

Polędwiczka wieprzowa

Polędwica wołowa

Filet z kaczki marynowany w jałowcu

Pstrąg pieczony

Szaszłyki z krewetkami tygrysimi

Szaszłyki mięsno-warzywne

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Mix sałat z dresingiem cytrynowym

Pomidorki z mozzarellą

Surowe warzywa +dipy

Sos czosnkowy, żurawinowy, tysiąca wysp, musztarda francuska

Pieczyno mieszane



Cafe Manggha, Muzeum Manggha



Restauracja w Willi Decjusza



Restauracja Operowa