



HOTEL

SZARY RESIDENCE



## CHATA GRILLOWA

### Menu na komunie w chacie grillowej - rok 2025



Dziękujemy za wybór Chaty Grillowej Restauracji Szary na przyjęcie pierwszokomunijne. Przygotujemy dla Państwa bufet zamiast paleniska, a stoły nakryjemy białym obrusem.

Prosimy o wskazanie wybranych **dań bufetowych, zimnej płyty oraz wariantu napojów** (najczęściej jest to zestaw classic). Dodatkowo można wybrać **słodkości i dodatkowe dania ciepłe**.

Cena za osobę dorosłą – od 265 zł. Cena za dziecko do lat 12: 85 zł.

W sąsiedztwie Chaty Grillowej znajduje się parkur, na którym odbywają się **jazdy konne**, które stanowią dodatkowy walor widokowy dla Państwa przyjęcia. Przy okazji prosimy o rozważne zachowanie, nie straszenie koni ani jeźdźców. Z góry dziękujemy 😊

Bartosz Radwan

dyrektor d.s. sprzedaży i marketingu

tel.: 601 407 316 lub [restauracja@szaryresidence.pl](mailto:restauracja@szaryresidence.pl)

# MENU BEZ GRILLOWANIA

## ZUPY, DANIA GŁÓWNE, DESERY



HOTEL

SZARY RESIDENCE



### ZUPA

Kociótek na bufecie lub wazy na stołach

Do wyboru jedna.

Rosół z makaronem 18 zł/os.

Krem włoski z bazyliowym pesto, grzanki ziołowe 19 zł/os.

Krem z pieczonego kalafiora z pudrem z chlebka żytniego 19 zł/os.

Krem z kalarepy, paluch z ciasta kruchego  
z czosnkiem niedźwiedzim 19 zł/os.

Krem z pieczonego czosnku, paluch z ciasta kruchego  
z czosnkiem niedźwiedzim 18 zł/os.

Krem z pieczonej papryki z grzankami z serem corregio 22 zł/os.

Krem z cukinii z gruszką, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką 20zł/os.

Krem z zielonych szparagów, paluch z ciasta kruchego 22 zł/os.

### DRUGIE DANIA

**99** zł / osobę

Potrawy mięsne (podgrzewacze - bufet) - dwa do wyboru:

Długo pieczona wieprzowina na maśle klarowanym,  
sos z podgrzybków z rozmarynem i brandy

Plastry wieprzowe duszone w sosie demi glace  
z musztardą francuską i ziołami

Schab wieprzowy długo pieczony w ziołach, faszerowany boczkiem  
wędzonym, sos demi glace z szatwią i słodką śmietanką

Półdzwiczki wieprzowe pieczone, kremowy sos z rydzami i rozmarynem

Żeberka długo pieczone, marynowane w czerwonym winie  
z miodem i goździkami,

Wolno pieczona wieprzowina w ziołach, sos chrzanowy  
z gruszką i białym winem

Policzki wieprzowe duszone z warzywami korzennymi,

Filet z indyka marynowany w jogurcie naturalnym z ziołami, sos agrestowy

Filet drobiowy z zielonymi szparagami w sosie ziołowym

Filet drobiowy sous vide z sosem z suszonych pomidorów

Filet z dorsza w sosie winno - porowym z tymiankiem

Filet z dorsza w sosie maślano - cytrynowym z kaparami



HOTEL  
SZARY RESIDENCE



## DESERY I DODATKI

### Desery

Porcje na bufecie - jeden do wyboru - 24 zł / osobę

Sernik waniliowy, trufle z białej czekolady, owoce sezonowe

Mus malinowy z kruszonką, owoce sezonowe

Sernik kokosowy z białą czekoladą i owocami sezonowymi

### Potrawy wegańskie

(podgrzewacze)

Pieczony kalafior z orzechami nerkowca, granatem,  
ciecierzycą i kolendrą

Pieczone warzywa w sosie curry z mlekiem kokosowym

Falafel, pieczone warzywa, sos pomidorowy z chili i kolendrą

### Dodatki - dwa do wyboru:

Kopytka aromatyzowane świeżymi ziołami

Ziemniaki gratin

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ryż

Kasza gryczana prażona

Kasza pęczak

### Salatki - dwie do wyboru:

Kapusta czerwona zasmażana

Kapusta kiszona zasmażana

Brokuły blanszowane

Surówka z marchwi z pomarańczą

Surówka z selera z orzechami i jogurtem naturalnym

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

Salatka z rzodkiewki, pomidorów, ogórka, mięty, cebulka szalotka

Salata zielona z sosem vinaigrette

Salatka z ogórka zielonego z pestkami dyni, miętą, chili

## ZIMNA PŁYTA CZ. 1



Podawana w formie szwedzkiego stołu  
89 zł / osobę dorosłą

### Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy własny wyrób  
Pótmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi  
Tymbaliki drobiowe

### Sosy do mięs - **dwa** do wyboru:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

### Mięsa pieczone wyrób własny - do wyboru **trzy** rodzaje:

Schab w tymianku  
Polędwiczka wieprzowa w czosnku niedźwiedzim  
Gotowana szynka wieprzowa marynowana w ziołach  
Szynka wieprzowa gotowana w ziołach  
Szynka wieprzowa długo pieczona w maśle klarowanym  
Karczek wieprzowy w kminku  
Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach i bazylii  
Boczek rolowany ze śliwką  
Filet z indyka pieczony w jogurcie z tymiankiem  
Roladki z indyka z trzema nadzieniami (szpinak, suszone pomidory, oliwki)

### Pótmisek śledzi - do wyboru **dwa** rodzaje:

Śledź w śmietanie po krakowsku z jąbłuszkiem  
Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego  
Śledź w oleju  
Śledź po kaszubsku  
Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem



HOTEL  
SZARY RESIDENCE

## ZIMNA PŁYTA CZ.2



### Sałatki – do wyboru **dwa** rodzaje:

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Sałatka z grillowanym serem halloumi, pomidorki koktajlowe, arbuzy, truskawki, oliwki, prażone orzechy arachidowe, sos imbirowo-miodowy

Sałatka z marynowanymi karczochami, oliwki, pikle z czerwonej cebuli, pomidorki koktajlowe, prażone orzechy nerkowca, ser gorgonzola, kietki, sos vinaigrette

Sałata z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła, seler naciowy, ananas

Sałata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filec drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, burak marynowany, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette

Sałata z mini burrata, pieczone w migdały, gruszka marynowana, kapary, pomidorki koktajlowe, kietki, oliwki, sos vinaigrette

Sałatka z serem typu feta, oliwki Kalamata, arbuzy, marynowana czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, prażone orzeszki pini, daktyle, kietki, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonymi batatami, pestki granatu, ser gorgonzola, pomidorki koktajlowe, kietki, prażone orzechy nerkowca, sos vinaigrette

Sałatka z fioletowym pieczonym kalafiozem, pesto z bazylii, awokado, melon, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, prażone orzechy ziemne, kietki

Sałatka z pieczoną dynią z rozmarynem, miodem i cynamonem, ser typu feta, marynowany burak, pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, kietki, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonymi batatami, pestki granatu, pomidorki koktajlowe, kietki, rukola, ser dor blue, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonym kalafiozem, pesto z bazylii, awokado, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, prażone orzechy ziemne, kietki

## DODATKOWE DANIE CIEPŁE:

Podawana w formie kociotka na bufecie.

Wołowina po burgundzku, pieczywo 28 zł / os.

Hiszpański kociotek z chorizo, ciecierzycą 25 zł / os.

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami 22 zł / os.

Strogonow wołowy, pieczywo 28 zł / os.

Barszcz z krokiem z mięsem / **VEGE** kapusta z grzybami 20 zł / os.

Flaczki z boczników - **VEGE** - 20 zł / os.

Wegański gulasz - **VEGE** - 20 zł / os.

## MENU DZIECIĘCE - 85 zł / dziecko do 12l.

### Zupa

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

### Danie główne

Nuggetsy z kurczaka z frytkami, surówka z marchewki

Filet drobiowy sous vide z ziemniakami puree, surówka z marchewki

Filecik z dorsza pieczony z ziemniakami puree, surówka z marchewki

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

## SŁODKOŚCI

Patery na bufecie lub na stołach

**Makaroniki** – zestaw 36 sztuk (180zł) po 6 szt. każdego smaku:

karmelowe, pistacjowe (aromatyzowane), waniliowe,

malinowe, czekoladowe, cytrynowe

**Ciastka** (cena za sztukę, minimum 8 sztuk):

Babeczka owocowa 8zł	Truskawkowa pianka 9 zł	Eklerka 9 zł
Babeczka kajmakowa 8zł	Malinowy deser 9 zł	Mini sernik 8 zł
Ptyś z czekoladą 7 zł	Brownie bezglutenowe 19zł (bezglutenowe ciastko, zawiera nabiał i jajka)	Orzeszek (ciasteczko) 85 zł/kg - około 80 szt.



SZARY RESIDENCE



## NAPOJE BEZ LIMITU (osoby dorosłe)

### **Orzeźwienie** - 39 zł/os.

Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

### **„Classic”** - 59 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana

### **“Glamour”** - 89 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana  
Piwo beczkowe  
Wino białe i czerwone

### **“Ladies and Gentleman”** - 149 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy,  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana  
Piwo beczkowe  
Wino białe i czerwone  
Wódka Wyborowa, Whisky Baczewski

### **Alkohole i napoje wg. zejścia:**

Piwo beczkowe 30l - 600 zł

Wódka Baczewski 0,5l - 99 zł

Viura Tomar Chardonnay (Hiszpania,  
półwytrawne, białe) - 0,75l - 85 zł

Messer del Fauno Nero d'Avola (Sycylia,  
półwytrawne, czerwone) - 0,75l - 85 zł

Whiskey Bushmills Black Bush - 149 zł

Whiskey Jack Daniels 0,7l - 149 zł

Jeśli zyczą sobie Państwo skorzystać z własnych napojów alkoholowych, naliczone zostanie korkowe w wysokości **25 zł /** każdą **osobę dorosłą** lub **30zł / butelkę** (dostarczone wcześniej). Przy wyborze open baru „Glamour” oraz „Ladies and Gentleman” opłata korkowa nie obowiązuje i można mieć własne alkohole bez dopłaty.

Prosimy nie przynosić swoich napoi bezalkoholowych

### Wyroby własne

Można dostarczyć własne, pokrojone ciasta dzień przed przyjęciem.  
Przechowamy je w lodówce i podamy na bufet kawowy lub na stoły.

Jeśli ciasta będą niepokrojone, doliczymy dodatkową opłatę **50 zł / ciasto**.

Prosimy nie przynosić innych własnych przekąsek i owoców.

Zachęcamy do zamówienia **ozdobnej kompozycji owocowej** – w cenie 399 zł



### Torty

Można dostarczyć własny tort, który nasza obsługa poda i pokroi dla Państwa.  
Polecamy cukierników, którzy zamówione torty dowożą do naszej Restauracji:

**Może Torcika** - Anna Karczewska-Banaś, tel.: 504-392-008 [mozetorcika.pl](http://mozetorcika.pl)

**Cake.mi** - Emilia Gołąb tel.: 573-256-908 [Instagram/cak.emi](https://www.instagram.com/cak.emi)

**Dobry Torcik** - Beata Gronowska tel.: 502-613-180 [dobrytorcik.pl](http://dobrytorcik.pl)

Na Państwa prośbę zapakujemy pozostałe jedzenie na wynos.

Można dostarczyć własne pojemniki, lub skorzystać z restauracyjnych jednorazowych **opakowań na wynos** w cenie 2zł / szt.

### Dania dietetyczne

Na Państwa życzenie Szef Kuchni przygotowuje specjalne dania dla wybranych osób, uwzględniając dietę wegańską, wegetariańską, bezcukrową, bezglutenową, bez laktozy oraz potrawy bez składników uczulających.

### Rezerwacja obejmuje

kompleksową aranżację stołów i elegancką zastawę, obrusy,  
kwiaty, świeczki oraz obsługę kelnerską.  
Zapewniamy wysokie krzeselka dla dzieci.

Do dyspozycji Gości jest też parking, ogrodzony plac zabaw z trampoliną, siłownia zewnętrzna, ogród oraz bezprzewodowy Internet.

### Polecamy

**Noclegi w Hotelu** nad restauracją – szaryresidence.pl tel.: 12-306-51-00

**Animacje dla dzieci** Paulina Mazur - kreacja.krakow.pl tel.: 798-982-499

**Nieźle Kwiatki Pracownia Florystyczna** - [instagram.com/niezlekwiatkipf](https://www.instagram.com/niezlekwiatkipf) tel.: 515-938-305

**Jazda konna** i oprowadzki dla dzieci – kjszary.pl tel.: 693-101-221