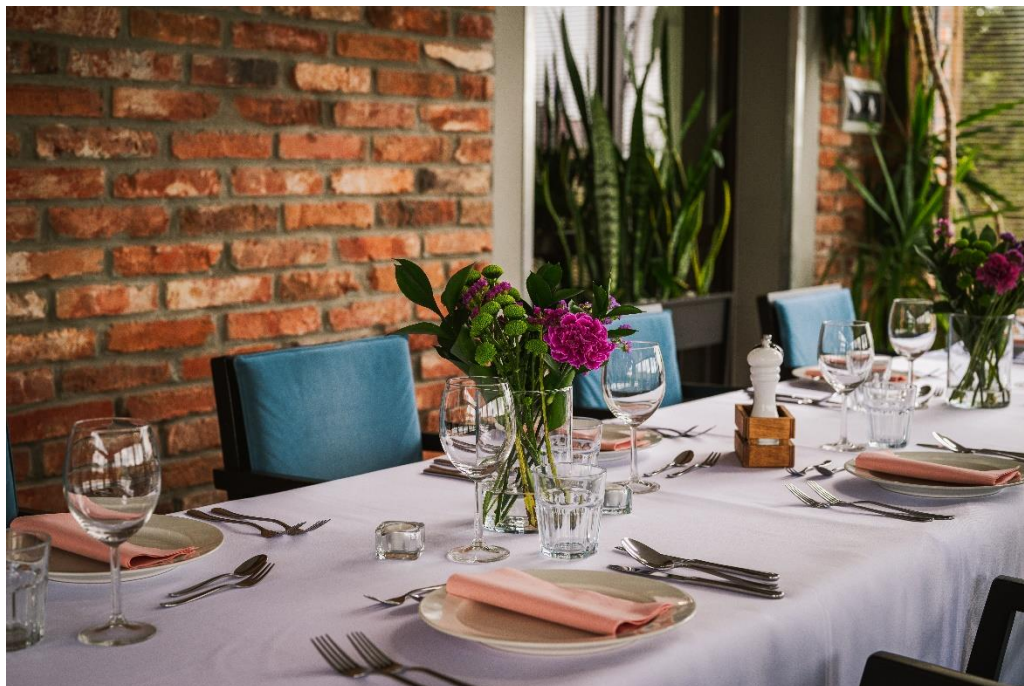


Menu na przyjęcia pierwszokomunijne 2025



Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw. W każdym menu są **napoje bez limitu**: kawa z ekspresu, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok jabłkowy i sok pomarańczowy.

Dla wszystkich dorosłych Gości wybieramy **jedną zupę, jedno drugie danie i deser** oraz **zimną płytę**.

Dla dzieci przygotowaliśmy specjalne menu. O wyborze zestawu dla dziecka lub dorosłych decydujecie Państwo. Restauracja nie ustala granicy wieku od i do którego obowiązuje menu dziecięce.

Menu można rozszerzyć o przystawkę, słodkości i dodatkowe dania ciepłe.

Czas przyjęcia – od 12 (lub później) do godziny 20:00.

PRZYSTAWKI



Przystawki

Opcjonalnie, dla dorosłych, serwowane przed podaniem zupy

Ceviche z tuńczyka, salsa z ogórka, awokado, mango, pomarańcza, grejpfrut, chili i kolendra, bagietka korzenna

38 zł / osobę

Gravlax z łososia marynowany w burakach, salsa z jabłka, awokado, rzodkiewka, kolendra, pomarańcza, paluszek z ciasta kruchego, kietki

35 zł / osobę

Carpaccio z pieczonego buraka, salsa z mango, guacamole, rzodkiewka, liście botwinki, chrupka bakaliowa, pesto z bazylii

29 zł / osobę

Tatar z pieczonego bakłażana, salsa verde, pomidory suszone, kapary, marynowane rzodkiewki, maślanka, pistacje, oliwa szczypiorkowa

28 zł / osobę

Szparagi zielone blanszowane, salsa z pomidorków koktajlowych, truskawki z mięta, krem balsamiczny truskawkowy, rozspanka, kietki, musztarda francuska, oliwa koperkowa

29 zł / osobę

Terrina drobiowa w szynce prosciutto, pesto z orzechów włoskich z octem balsamicznym, salsa z liści młodej botwinki, ser corregio

29 zł / osobę

Terrina z kaczki, pistacje, konfitura z moreli, marynowany koper włoski w pomarańczach, emulsja z pietruszki, rukola

30 zł / osobę

Pâté z wątróbki drobiowej, konfitura z żurawiny, grzanka ziołowa granat, ocet balsamiczny, kietki

26 zł / osobę

Przystawka dla dzieci

14 zł / dziecko

Marynowane warzywa sezonowe pieczone w ziołach, podane w cieście filo

Ślimaczki z ciasta francuskiego z sosem neapolitana i mozzarellą z bazylią

Podpłomyki z warzywami pieczonymi w ziołowej marynacie



SZARY RESIDENCE



ZESTAW NR 1

Zestaw komunijny nr 1 – 159 zł/osobę

do wyboru jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z kalarepy, salsa z jabłka i prażonych orzechów nerkowca,
paluch z ciasta kruchego z czosnkiem niedźwiedzim

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto,
grzanki z pieczywa korzennego z mozzarellą

Krem z pieczonego kalafiora, salsa z gruszki,
bagietka korzenna z serem gorgonzola

Drugie danie

Filet drobiowy sous vide*, blanszowane zielone szparagi,
kremowy sos z suszonymi pomidorami, białym winem i tymiankiem

Filet drobiowy sous vide, kruszonka ziołowa, mus z czerwonej
kapusty z jabłkiem i anyżem, brukselka z prosciutto crudo,
sos demi glace z szatwią i słodką śmietanką

Wolno duszone policzki wieprzowe z warzywami korzennymi i rozmarynem,
marchewki karmelizowane z tymiankiem

Wolno pieczona wieprzowina po staropolsku z goździkami i cynamonem
w sosie z podgrzybków z rozmarynem i brandy

Filet z indyka pieczony w maśle klarowanym i ziołach, glazurowane marchewki,
maślany brokuł, sos figowy z tymiankiem

Deser

Mus malinowy z białą czekoladą, kruszonką, pistacje

Mus kajmakowy, galaretka z rokitnika, kruszonka

Lody z owocami sezonowymi

* **sous vide** [su-wid] - metoda gotowania potraw, w której mięso umieszczane jest w kąpieli wodnej lub parowej w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze, ok. 60 °C, na czas dłuższy niż tradycyjnie, nawet do 7 godzin. W metodzie chodzi o to, aby gotować żywność równomiernie, z zatrzymaniem płynów zawartych w potrawach. Ze względu na walory smakowe, a także odżywcze, metoda sous vide uznawana jest za jeden z najzdrowszych sposobów przygotowywania posiłków.

ZESTAW NR 2



Zestaw komunijny nr 2 – 169 zł/osobę
do wyboru jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z zielonych szparagów, paluch z ciasta kruchego z czarnuszką

Krem z zielonego groszku, łosoś wędzony, szczypiorek, ziołowy jogurt naturalny

Krem z pieczonych bakłażanów i pomidorów z bazyliowym pesto,
grzanka z gorgonzolą

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sous vide, szparagi zielone blanszowane,
sos demi glace z brandy i estragonem i słodką śmietanką

Pierś z kurczaka kukurydzianego, mus z młodych pieczonych buraków i jeżyn,
karmelizowane marchewki, sos demi glace z rozmarynem

Wolno pieczony filec z indyka, mus z selera z gruszką i wanilią,
pestki granatu, sos demi glace z porto i szatwią

Konfitowana noga z kaczki, mus z pietruszki z gruszką,
sos wiśniowy z czerwonym winem i rozmarynem

Pierś z kaczki sous vide, blanszowany groszek cukrowy,
mus z selera z wanilią, sos demi glace z estragonem

Udka z królika pieczone na klarowanym maśle, orzeszki pini,
szalotka marynowana, karmelizowane warzywa sezonowe,
kremowy sos z rydzami i rozmarynem

Polędwica z dorsza, konfitura z cukinii i kopru włoskiego
w sosie winno - cytrynowym z tymiankiem

Deser

Sernik z białą czekoladą, beza, pistacje, kruszonka

Mus mango, żelka kokosowa, kruszonka, kawior limonkowy

Semifredo z truskawkami, pistacje, kruszonka

Zestaw komunijny nr 3 – 179 zł/osobę
do wyboru jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser

Zupa

Rosół na gęsinie z makaronem

Krem z białych szparagów, paluch z ciasta kruchego z prosciutto crudo

Krem z borowików, szczypiorek, grzanka z serem taleggio, oliwa truflowa

Danie główne

Wolno pieczone policzki wołowe na maśle klarowanym z rozmarynem,
blanszowany dziki brokuł, sos z brandy i rozmarynem

Wolno pieczona cielęcina w maśle klarowanym z ziołami,
blanszowane szparagi zielone, aksamitny sos z białym winem i ziołami

Pieczeń wołowa marynowana w ziołach, karmelizowane mini marchewki, pikle z
fioletowego kalafiora, kremowy sos z rydzami i białym winem

Policzki z dzika, gruszki w cynamonie i rozmarynie, mus z topinamburu, sos demi
glace z ziołami

Konfitowane udko z perliczki, szparagi zielone, mus z batatów z rozmarynem,
marynowana dynia piżmowa, sos demi glace z estragonem

Stek z halibuta pieczony na maśle klarowanym, mus z batatów
pappardelle z cukinii, sos buerre blanc

Deser

Fondant czekoladowy, mini beza, lody

Mus z czekolady rubinowej, biszkopt waniliowy, kawior truskawkowy

Tiramisu, mus pistacjowy

Dodatki do dań głównych

do wyboru jeden dodatek skrobiowy i jeden warzywny

Ziemniaki młode	
Kopytka z ziołami	Zestaw warzyw sezonowych (pomidory, mizeria, sałata zielona)
Ziemniaki purée	
Ziemniaki gratin	Sałata zielona z vinaigrette
Ziemniak konfitowany	Kapusta młoda zasmażana
Ryż	
Kasza gryczana prażona	

Danie główne wegetariańskie i wegańskie

Danie główne dla osób ze specjalną dietą, bez dopłaty

Kaszotto z pęczaku z pomidorami, szparagi zielone ze świeżymi ziołami

Stek z kalafiora, granat, salsa z jabłek z miętą i kolendrą,
marynowana rzodkiewka, awokado, mus z dyni z wanilią

Stek z bakłażana, marynowane tofu, szpinak, kalafior piklowany, karmelizowany
por, mus z dyni

Risotto z zielonymi szparagami, cukinia, papryka, gorgonzola,
białe wino i świeże zioła

Stek z selera, prażone orzechy ziemne, koper włoski pieczony w tymianku, pesto
z suszonych pomidorów, szpinak, cukinia, oliwa bazyliowa

Gołąbki z kapusty włoskiej z prażoną kaszą gryczaną i podgrzybkami,
marynowane buraczki, karmelizowany por, kremowy sos z podgrzybków

Buteczka bao z szarpanymi bocznikami, kimchi, pikle z rzodkiewki,
salsa z papryki i kolendry z sezamem, sałata zielona, natka pietruszki

Pieczony kalafior, granat, kolendra, pomidorki koktajlowe, świeży szpinak



HOTEL
SZARY RESIDENCE



MENU DZIECIĘCE

Menu dziecięce - 80 zł / dziecko

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

Mini burger z sałatą i frytkami

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Deser

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

lub deser ten sam co dla dorosłych



ZIMNA PŁYTA - 89 zł / osobę dorosłą
podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet)

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy szefa kuchni (własny wyrób)
Tymbaliki drobiowe
Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

Sosy do mięs - do wyboru dwa smaki:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

Mięsa pieczone (wyrób własny) - do wyboru trzy rodzaje:

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

Śledzie - do wyboru dwa rodzaje:

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłkiem
Śledź w śmietanie
Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego
Śledź w oleju
Śledź po kaszubsku
Śledź z pomidorami i rydzami
Śledzie z pomidorami suszonymi i musztardą francuską

Sałatki - do wyboru dwa rodzaje*:

Tradycyjna jarzynowa
Tradycyjna porowa
Tradycyjna z tuńczykiem
Sałatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorki koktajlowe,
jajka przepiórcze, prażone orzechy nerkowca,
sos czosnkowy, ser corregio, kietki



SZARY RESIDENCE



ZIMNA PŁYTA (str. 2/2) DODATKOWE DANIE

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 filet 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 kalafiorem, pesto z bazylii, awokado, melon, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, prażone orzechy ziemne, kietki

DODATKOWE DANIE CIEPŁE

w kociotku lub serwowane

Wołowina po burgundzku, pieczywo

27 zł / osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami

22 zł / osobę

Hiszpański kociotek z chorizo, kurczakiem i warzywami

26 zł / osobę

Długo gotowana wołowina w piwie z rozmarynem, dynią i boczniakami

27 zł / osobę

Strogonow wołowy, pieczywo

27 zł / osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / kapusta z grzybami - **VEGE**

23 zł / osobę

Flaczki z boczniaków - **VEGE**

19 zł/osobę

Wegański gulasz - **VEGE**

19 zł/osobę

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.

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





SZARY RESIDENCE



INFORMACJE DODATKOWE

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

Cake.mi - Emilia Gołąb tel.: 573-256-908 Instagram/cak.emi

Dobry Torcik - Beata Gronowska tel.: 502-613-180 dobrytorcik.pl

W cenie macie Państwo kawę z ekspresu, herbatę, sok jabłkowy, sok pomarańczowy i wodę bez limitu. Pozostałe napoje zamawiamy u obsługi kelnerskiej i opłacamy na koniec przyjęcia.

- Pepsi, Mirinda, 7Up (butelka 0,2l) – 9 zł

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

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

- piwo beczkowe Cieszyn Pilzner– 0,5l – 12 zł

- butelka wódki Baczewski 0,5l – 99 zł

- Whisky Bushmills Black Bush / Jack Daniels 0,7l – 149 zł

Jeśli życzą sobie Państwo skorzystać z własnych napojów alkoholowych, naliczone zostanie korkowe w wysokości **25 zł** / każdą **osobę dorosłą** lub **30zł / butelkę** (dostarczone wcześniej).

Prosimy nie przynosić swoich napoi bezalkoholowych.

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, świece 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.

Pokój do karmienia

Na życzenie Gości bezpłatnie udostępniamy pokój hotelowy do karmienia dziecka. Pokój bez wyłączności, jest do dyspozycji wszystkich mam karmiących danego dnia, prosimy nie korzystać z łazienki i pościeli.

Można też zarezerwować **Pokój na wyłączność** – tylko dla Państwa, z łazienką i pościelą w cenie 250zł (do 22:00)



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

Kontakt i rezerwacja przyjęć pierwszokomunijnych:

Bartosz Radwan – tel.: 601-407-316 - b.radwan@szaryresidence.pl