



HOTEL

SZARY RESIDENCE



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE
(oferta aktualna od 1.03.2025)



WYSOKI STANDARD W BLISKOŚCI Z NATURĄ MICHAŁOWICE K. KRAKOWA

Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw.

Każde menu zawiera **napoje bez limitu**: kawa z ekspresu, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok jabłkowy i sok pomarańczowy.

Dla wszystkich Gości wybieramy **jedną zupę, drugie danie i deser**.

Menu można rozszerzyć o przystawkę, zimną płytę, słodkości i inne.
Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

PRZYSTAWKI

opcjonalnie, serwowane dla osób dorosłych przed podaniem zupy

Terrina z kurczaka w szynce prosciutto z salsą z orzechów włoskich, ocet balsamiczny, pesto z bazylii

26

Tatar z tuńczyka i mango, oliwa pomarańczowa, rukola

38

Carpaccio z wędzonej kaczki, pomarańcze, pistacje, owoce leśne, emulsja szczypiorkowa, rukola

31

Tatar z pieczonego bakłażana, pomidor suszony marynowany w oliwie z oliwek z ziołami, salsa verde, kietki

31

Pieczony kalafior w kruszonce z orzechami włoskimi, pestki granatu, pesto z bazylii z orzeszkami pini, salsa z pieczonej papryki, pomidorki koktajlowe, chilli, kolendra, cukinia marynowana

30

Rilletes z kaczki, marynowana cukinia, konfitura z gruszki z cynamonem i anyżem, rukola, prażone orzechy nerkowca, kietki

33

Tatar z pieczonego bakłażana, kruche ciasto, grzanki czosnkowe, salsa z pomidorów ze szczypiorkiem

26

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

25

Terrina z kaczki z pistacjami, chutney z moreli, mus z pieczonej papryki, rukola, kietki

31

Rostbef wołowy sous vide w różowym pieprzu, rukola, granat, malinowy ocet balsamiczny

33

Przystawka dla dzieci w cieście filo

stony farsz, warzywa grillowane

14



SZARY RESIDENCE



MENU KLASYCZNE

KLASYCZNE

zestaw obiadowy nr I – 139 zł/osobę
jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami, jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Rosół z makaronem
Krem włoski z bazyliowym pesto,
paluszek z ciasta kruchego z czosnkiem niedźwiedzim

Danie główne

Wolno pieczona wieprzowina w rozmarynie, karmelizowane marchewki
z imbirem, sos demi glace z gruszkami,
ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

Filet drobiowy sous vide* w kruszonce z orzechów ziemnych z szatwią,
mus z pieczonej dyni z rozmarynem i miodem, karmelizowana pietruszka,
sos demi glace z ziołami i winogronami,
krokiet ziemniaczany, zestaw surówek sezonowych

Filet drobiowy sous vide, bób z chorizo,
salsa verde, sos demi glace z porto,
fondant z bakłażana, zestaw surówek sezonowych

Deser

Szarlotka z różą i migdałami, lody
Mus malinowy, beza, kruszonka

* **sous vide** [su-widl] - metoda gotowania potraw, w której mięso umieszczane jest w kąpeli 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.

SZEF KUCHNI POLECA



HOTEL

SZARY RESIDENCE



SZEF KUCHNI POLECA

zestaw obiadowy nr II – 149 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami, jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Rosół z makaronem

Krem z pieczonego kalafiora z granatem
i paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką

Krem włoski z bazyliowym pesto i grzankami serowymi

Krem z batata, chilli, kolendra, jogurt naturalny, prażone orzechy nerkowca

Danie główne

Filet drobiowy sous vide, mus z topinamburu, winogrona w rozmarynie,
kopytka ziołowe, sos demi glace z szatwią i słodką śmietanką,
sałata zielona z sosem vinaigrette

Pieczeń wieprzowa po staropolsku w sosie z podgrzybków z rozmarynem,
karmelizowane marchewki, ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

Żeberka długo pieczone, marynowane w czerwonym winie
z miodem i goździkami, karmelizowane warzywa sezonowe,
krokiet ziemniaczany, zestaw surówek sezonowych

Roladka z indyka z cukinią marynowaną w ziołach,
sos z suszonych pomidorów, kapary, marynowana cebula czerwona,
kopytka ziołowe, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet z indyka marynowany w ziołach, pieczony na klarowanym maśle,
brukselki z prosciutto, rösti z ziemniaka i cukinii,
sos demi glace z winogronami, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z migdałów, mus z selera z gruszką,
granat, sos demi glace z szatwią, ziemniak konfitowany,
zestaw surówek sezonowych

Deser

Sernik kajmakowy z pistacjami, kruszonka, beza, sos karmelowy

Kremówka

Semifreddo



HOTEL
SZARY RESIDENCE



MENU SPECJALNA OKAZJA

NA SPECJALNĄ OKAZJĘ

zestaw obiadowy nr III – 159 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami, jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Rosół z makaronem

Krem z pieczonej dyni, z wędzonym łososiem i czarnym sezamem

Krem z pieczonego bakłażana i pomidorów, z bazylią i paluszkami grissini

Krem z cukinii z gruszką, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie z podgrzybków z brandy
i rozmarynem, ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

Pieczeń wołowa w ziołach, sos chrzanowy z gruszką i białym winem,
marynowane buraki, karmelizowane marchewki,
krokiet ziemniaczany, zestaw surówek sezonowych

Filet z kaczki sous vide w musie z gruszki i żurawiny, sos demi glace z malinami,
ziemniaki purée z topinamburem, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet z kaczki sous vide w musie z buraka z chrzanem,
sos demi glace z owocami leśnymi i rozmarynem,
ziemniaki konfitowane, sałata zielona z sosem vinaigrette

Filet z sandacza pieczony z tymiankiem, kruszonka z prażonych orzechów
ziemnych, czarna soczewica, mus z selera z wanilią, marynowana dynia,
sos kawowy, sałata zielona z sosem vinaigrette

Deser

Mus czekoladowy z topinamburem, galaretka z marakui

Brownie z musem kajmakowym

Semifreddo

EKSKLUZYWNE

zestaw obiadowy nr IV – 169 zł/osobę
jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami, jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Rosół z makaronem

Krem z pieczonej papryki z tortillą i ziołowym jogurtem

Krem z cukinii, gruszka, rozmaryn, grzanka z serem kozim

Krem z borowików, kruchy paluch z czosnkiem niedźwiedzim, szczypiorek

Danie główne

Comber z jelenia sous vide z ziołami, mus z pieczonego batata z miętą i chilli,
purée z ziemniaków i selera z szatwią, sos demi glace z borówkami,
sałata zielona z rzodkiewką w sosie vinaigrette

Konfitowane udko z perliczki, mus z buraków i jeżyn,
gratin z ziemniaków i batatów, demi z jeżyny
sałata zielona z rzodkiewką w sosie vinaigrette

Pieczeń wołowa w ziołach, sos kurkowy z tymiankiem i białym winem,
marynowane buraki, ziemniaki pieczone na maśle klarowanym,
zestaw surówek sezonowych

Wolno pieczona cielęcina na klarowanym maśle z ziołami,
blanszowany dziki brokuł, sos demi glace z śliwką,
kopytka z pieczonej dyni z rozmarynem, sałata zielona z sosem vinaigrette

Deser

Mus z białej czekolady, żelka malinowa, kruszonka z palonej białej czekolady
Fondant czekoladowy, lody ekologiczne
Tiramisu, mus z pistacjami



HOTEL

SZARY RESIDENCE



ZIMNA PŁYTA str. 1/2

ZIMNA PŁYTA

Podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet uzupełniany)

59 zł/osobę dorosłą

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy własny wyrób

Tymbaliki drobiowe

Sosy do mięs - dwa do wyboru:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

Mięsa pieczone wyrób własny - do wyboru dwa rodzaje:

Schab w tymianku

Szynka wieprzowa w ziołach

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)

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, kielki

Sałatka z grillowanym serem halloumi, pomidorki koktajlowe, winogrona, prażone orzechy nerkowca, sos imbirowo-miodowy

Sałata z melonem, ser kozi, pomidorki koktajlowe, owoce granatu, orzechy włoskie, kielki, sos vinaigrette

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

Sałata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filet drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette

Sałata z marynowanymi burakami, ser kozi, pomidorki koktajlowe, kielki, prażone płatki migdałów, sos vinaigrette

Sałatka z pieczoną dynią z rozmarynem, serem feta, marynowanym burakiem, pomidorkami koktajlowymi, orzechy włoskie, kietki, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonymi batami, pestkami granatu, pomidorkami koktajlowymi, kietkami, rukolą, serem Dor blue, sos vinaigrette

Sałatka z marynowaną cukinią, serem feta, pomidorki koktajlowe, koper włoski w pomarańczach, kapary, pistacje, sos vinaigrette

Sałatka z pieczoną papryką, ciecierzycą, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, orzechy prażone ziemne, kietki, pesto z bazylii

Dodatki do zimnej płyty:

Quiche:

150 zł/ sztukę (12-14 porcji) - [do wyboru:](#)

Boczek wędzony, groszek zielony, karczochy marynowane, tymianek, kietki

Łosoś, pieczone buraki, rukola, krem z octu balsamicznego

Cukinia, ser camembert, pomidorki koktajlowe, tymianek, rukola

Dynia, szpinak, podgrzybki, rozmaryn

Półmisek kielbas i kabanosów

10 zł/osobę dorosłą (100g)

Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

15 zł/osobę dorosłą (80g)

Półmisek śledzi

15 zł/osobę dorosłą (80g) - [do wyboru dwa rodzaje:](#)

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłkami

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



BUFET SŁODKI MENU DZIECIĘCE

BUFET SŁODKI

Babeczka owocowa 6,5 zł	Truskawkowa pianka 8,5 zł	Eklerka 6,5 zł
Babeczka kajmakowa 5,5 zł	Malinowy deser 8,5 zł	Mini sernik 6,5 zł
Ptyś z czekoladą 5,5 zł	FIT: Ciasto jaglane z musem malinowym 8 zł (bezglutenowe ciastko, zawiera nabiał i jajka)	Orzeszek (ciasteczko) 1 zł/1 szt. lub 65 zł/kg - około 80 szt.

MENU DZIECIĘCE

Do wyboru jedna zupa, drugie danie i deser – 80 zł/dziecko

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Filet drobiowy sous vide z ziemniakami purée, surówka z marchewki

Mini burger wołowy z frytkami, sałata zielona

Filecik z dorsza pieczony, ziemniaki purée, surówka z marchewki

Lody z owocami sezonowymi i polewą *(lub deser ten sam co dla dorosłych)*



DANIA CIEPŁE FINGER FOODS



SZARY RESIDENCE

DODATKOWE DANIE CIEPŁE ★★★

w kociołku lub serwowane, cena za osobę

Wołowina po burgundzku, pieczywo – 26 zł/osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami – 21 zł/osobę

Strogonoff wołowy, pieczywo – 25 zł/osobę

Barszcz czerwony z krokietem (mięso / kapusta i grzyby **VEGE**) – 22 zł/osobę

Bigos, pieczywo – 19 zł/osobę

Żurek staropolski, pieczywo – 24 zł/osobę

Flaczki z boczniaków – **VEGE** – 19 zł/osobę

Wegański gulasz - **VEGE** – 19 zł/osobę

FINGER FOODS

Delikatne, eleganckie przekąski, podawane na paterach na stole lub bufecie

Delikatne przekąski - 79 zł/osobę

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi

Paluszki warzywne z tzatzikami

Jajka faszerowane łososiem i kawiozem

Terrina szpinakowa na grzankach

Babeczki ze słonymi farszami

Vol-au-vent ze słonymi farszami

Francuskie akcenty - 89 zł/osobę

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami

Vol-au-vent z musem pietruszkowym

Vol-au-vent z musem z pieczonego bakłażana i granatem

Paluszki warzywne z sosem serowym

Koreczki śledziowe

Ekskluzywne smaki - 99 zł/osobę

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami

Roladki z tortilli ze słonymi farszami

Śledzie na bagietce czosnkowo-ziółowej

Vol-au-vent z łososiem wędzonym

Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym

Vol-au-vent z kawiozem i serem mascarpone

Musy warzywne z kiełkami



SZARY RESIDENCE



INFORMACJE str. 1/2

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.

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 200zł (do 22:00)

Napoje i alkohole w specjalnych cenach

Napoje zamawiamy u obsługi kelnerskiej i opłacamy na koniec przyjęcia.

- Pepsi, Mirinda, 7Up (butelka 0,2l) – 8 zł
- Viura Tomar Chardonnay (Hiszpania, półwytrawne, białe) – 0,75l - 79 zł
- Nos Racines Merlot (Francja, wytrawne, czerwone) – 0,75l – 79 zł
- piwo beczkowe – 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.

Wyroby własne

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

Prosimy nie przynosić innych własnych przekąsek i owoców.

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



Polecamy

Jazda konna i oprowadzki dla dzieci na miejscu – kjkszary.pl tel.: 693-101-221

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

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

Torty

Można dostarczyć własny tort, który nasza obsługa poda i pokroi dla Państwa.

Polecamy cukierników, którzy zamówione torty dowożą do naszej Restauracji:

Cake.mi - Emilia Gołąb tel.: 573-256-908 - 20 porcji – ok. 340 zł

[instagram.com/_cake.mi](https://www.instagram.com/_cake.mi)

Dobry Torcik - Beata Gronowska tel.: 502-613-180 - 20 porcji ok. – 380 zł

dobrytorcik.pl

Florystka

Nieźle Kwiatki Pracownia Florystyczna – tel.: 515-938-305

[instagram.com/niezlekwiatkipf](https://www.instagram.com/niezlekwiatkipf)

Kontakt i rezerwacja:

Bartosz Radwan – tel.: 601-407-316

b.radwan@szaryresidence.pl