

HOTEL

FERREUS

★★★★★

MODERN ART DECO
KRAKÓW OLD TOWN



MENU SERWOWANE 1

179,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

ZUPA

ŚWIĄTECZNY BARSZCZ CZERWONY PODANY Z USZKAMI
Z GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE

SMAŻONY FILET Z KARPIA , PODANY NA KAPUŚCIE Z GROCHEM,
PUREE Z ZIELONYM GROSZKIEM

DESER

SERNIK ŚWIĄTECZNY PODANY Z SOSEM TOFFI ZE SKÓRKĄ
POMARAŃCZY

NAPOJE

- KAWA
- HERBATA
- WODA MINERALNA



+48 12 212 44 00

+48 12 212 43 00

info@hotelferreus.pl

Ferreus Hotel Kraków Old Town

ul. Kopernika 6

31-034 Kraków/Poland

HOTEL

FERREUS

★★★★★

MODERN ART DECO
KRAKÓW OLD TOWN



MENU SERWOWANE 2

195,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

PRZYSTAWKA

TERINA Z DORSZA I PORÓW PODANA Z PIKLOWANYMI
GRZYBAMI, DRESSINGIEM Z RODZYNEK I MARCHEWKI

ZUPA

ZUPA GRZYBOWA Z DOMOWYMI KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE

PIECZEŃ WIEPRZOWA PODANA Z KOPYTKAMI, DUSZONĄ CZERWONĄ
KAPUSTĄ, SOS NATURALNY

DESER

CIASTO CZEKOLADOWE PODANE Z SOSEM Z OWOCÓW
LEŚNYCH

NAPOJE

-KAWA
-HERBATA
-WODA MINERALNA



+48 12 212 44 00

+48 12 212 43 00

info@hotelferreus.pl

Ferreus Hotel Kraków Old Town

ul. Kopernika 6

31-034 Kraków/Poland

HOTEL

FERREUS

★★★★★

MODERN ART DECO
KRAKÓW OLD TOWN



MENU SERWOWANE 3

330,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

NA POWITANIE

WINO GRZANE
LUB
GRZANY CYDR

PRZYSTAWKA

WĘDZONY FILET Z PSTRĄGA, RZODKIEWKA, KWAŚNA
ŚMIETANA, PIKLOWANY OGÓREK, KASZA JAGLANA, PAPRYKA

ZUPA

-KREM Z DYNI
LUB
-ZUPA GRZYBOWA Z DOMOWYMI KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE

-GRILLOWANA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA, PIECZONE WARZYWA
KORZENNE Z CZOSNKIEM I TYMIANKIEM, PUREE Z MARCHEWKI, ZIEMNIAKI
Z WODY Z KOPERKIEM, SOS ŚLIWKOWY
LUB
-PIECZONY FILET Z SANDACZA, KREMOWE PORY, LEŚNE GRZYBY,
ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM

DESER

SERNIK ZE SŁONYM KARMELEM



+48 12 212 44 00

+48 12 212 43 00

info@hotelferreus.pl

Ferreus Hotel Kraków Old Town

ul. Kopernika 6

31-034 Kraków/Poland

HOTEL

FERREUS

★★★★★

MODERN ART DECO
KRAKÓW OLD TOWN



MENU SERWOWANE 3

330,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

BUFET ZIMNA PŁYTA

- PIERŚ Z KURCZAKA GOTOWANA W OCCIE BALSAMICZNYM
- PIECZONY SCHAB NADZIEWANY MORELAMI
- SAŁATKA JARZYNOWA
- ZIELONE SAŁATY, SER FETA, SUSZONA ŻURAWINA, PESTKI DYNI
- SELEKCJA OLIWY Z OLIVEK ORAZ OCTÓW
- PIECZONY PASZTET DROBIOWY Z MARMOLADĄ Z CZERWONEJ CEBULI
- MORSZCZUK W ZALEWIE KORZENNEJ Z WARZYWAMI
- PIECZYWO, MASŁO
- SELEKCJA MINI CIAST BANKIETOWYCH

NAPOJE

- KAWA
- HERBATA
- WODA MINERALNA



+48 12 212 44 00

+48 12 212 43 00

info@hotelferreus.pl

Ferreus Hotel Kraków Old Town

ul. Kopernika 6

31-034 Kraków/Poland

HOTEL
FERREUS

★★★★★

MODERN ART DECO
KRAKÓW OLD TOWN



MENU SERWOWANE 4

315,00 ZŁ BRUTTO/ OSOBA

NA POWITANIE

WINO GRZANE
LUB
GRZANY CYDR

PRZYSTAWKA

MIKKADO Z KOZIEGO SERA, BURACZKI, KONFITURA
Z CZERWONEJ CEBULI, ZIELONE SAŁATY, OLIWA Z OLIVEK

ZUPA

-KREM Z DYNI Z MLEKIEM KOKOSOWYM IMBIREM I CHILI
LUB
-ZUPA GRZYBOWA Z DOMOWYMI KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE

-PIECZONA PIERŚ Z INDYKA W SOSIE PIECZENIOWYM, KOPYTKA,
KAPUSTA MODRA
LUB
-PIECZONY FILET Z SANDACZA, KREMOWE PORY, LEŚNE GRZYBY,
ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM

DESER

ŚLIWKI POD KRUSZONKĄ DUSZONE Z WÓDKĄ ŻOŁĄDKOWA
GORZKĄ, LODY WANILIOWE



+48 12 212 44 00

+48 12 212 43 00

info@hotelferreus.pl

Ferreus Hotel Kraków Old Town

ul. Kopernika 6

31-034 Kraków/Poland

HOTEL

FERREUS

★★★★★

MODERN ART DECO
KRAKÓW OLD TOWN



MENU SERWOWANE 4

315,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

BUFET ZIMNA PŁYTA

- KIELBASA WIEJSKA, KABANOSY, SZYNKA WĘDZONA
- KREMOWY CHRZAN, MUSZTARDA, PIKLOWANE WARZYWA,
PIECZARKI
- SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA
I PARMEZANEM
- GRILLOWANA CUKINIA, MOZZARELLA , SUSZONE POMIDORY,
PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA
- SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z ZIEMNIAKIEM I OGÓRKIEM
- BIGOS Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI
- SELEKCJA CIASTA BANKIETOWEGO

NAPOJE

- KAWA
- HERBATA
- WODA MINERALNA



+48 12 212 44 00

+48 12 212 43 00

info@hotelferreus.pl

Ferreus Hotel Kraków Old Town

ul. Kopernika 6

31-034 Kraków/Poland