



WIGILIA FIRMOWA

*CORPORATE
CHRISTMAS
EVE DINNER*

*W tym roku
my nakrywamy
do stołu!*

KURYER
Restaurant

KURYER

Restaurant

ZESTAW 1

PRZYSTAWKA | *APPETIZER*

Śledź bałtycki / piklowana cebula / ziemniak /
relish z jabłek Szara Reneta / świeże zioła
*Baltic herring / pickled onion / potato /
Grey Reinette apple relish / fresh herbs*

ZUPA | *SOUP*

Consommé z borowika / szpece / oliwa ziołowa
Porcini consommé / spätzle / herb oil

DANIE GŁÓWNE | *MAIN COURSE*

Karp smażony / kapusta z grzybami /
purée truflowe / demi glace z palonych warzyw
*Fried carp / cabbage with mushrooms /
truffle purée / roasted vegetable demi-glace*

DESER | *DESSERT*

Ciasto piernikowe / crèmeux pomarańczowy /
chutney z suszonych owoców
Gingerbread cake / orange crèmeux / dried fruit chutney

159 PLN / osoba

KURYER

Restaurant

ZESTAW 2

PRZYSTAWKA | *APPETIZER*

Pasztecik z kapustą / grzyby / zioła
Cabbage patty / mushrooms / herbs

ZUPA | *SOUP*

Barszcz czerwony / uszka z grzybami
Red borscht / mushroom-filled dumplings

DANIE GŁÓWNE | *MAIN COURSE*

Sandacz / smażone purée ziemniaczane /
kapusta z grochem / sos grzybowy
Pikeperch / fried potato purée /
cabbage with peas / mushroom sauce

DESER | *DESSERT*

Mus piernikowy / sorbet malinowy /
crèmeux pomarańczowy / beza
Gingerbread mousse / raspberry sorbet /
orange crèmeux / meringue

159 PLN / osoba

KURYER

Restaurant

ZESTAW 3

PRZYSTAWKA | *APPETIZER*

Łosoś marynowany / piklowana cebula /
spaghetti z ogórka / świeże zioła
Marinated salmon / pickled onion /
cucumber spaghetti / fresh herbs

ZUPA | *SOUP*

Grzybowa na zakwasie / kasza pęczak / borowik
Fermented mushroom soup / pearl barley / porcini

DANIE GŁÓWNE | *MAIN COURSE*

Pierś z kaczki Barbarie / smażone purée /
mus z korzennych jabłek i żurawiny / burak /
piernikowy demi glace
Barbarie duck breast / fried purée / spiced apple &
cranberry mousse / beetroot / gingerbread demi-glace

DESER | *DESSERT*

Sernik z bakaliami / żel z rodzynek /
konfitura z gruszki / pyłek pomarańczowy
Cheesecake with dried fruit / raisin gel /
pear preserve / orange powder

169 PLN / osoba

KURYER

Restaurant

ZESTAW WEGE VEGETARIAN SET

PRZYSTAWKA | *APPETIZER*

Tatar z czerwonego buraka / majonez porowy / zioła
/ oliwa szczypiorkowa

Red beet tartare / leek mayonnaise /
herbs / chive oil

ZUPA | *SOUP*

Grzybowa na zakwasie / kasza pęczak / borowik
Fermented mushroom soup / pearl barley / porcini

DANIE GŁÓWNE | *MAIN COURSE*

Pieczone warzywa / hummus z buraka /
piklowana cebula / vege demi glace
Roasted vegetables / beet hummus /
pickled onion / vegetarian demi-glace

DESER | *DESSERT*

Ciasto marchewkowe / Mus z pieczonego jabłka
i śliwki, perfumowany cynamonem/ bakalie
Carrot cake / baked apple & plum mousse scented
with cinnamon / dried fruit

129 PLN / osoba



KURYER

Restaurant

BUFET GORĄCY | *HOT BUFFET*

Barszcz czerwony
Red borscht

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage and mushrooms

Udko z kaczki konfitowane
Confit duck leg

Panierowany karp
Breaded carp

Krokiety z kapustą i grzybami
Croquettes with cabbage and mushrooms

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Roasted potatoes with rosemary

Kopytka z masłem klarowanym
Potato dumplings with clarified butter

Kapusta z grochem i grzybami
Cabbage with peas and mushrooms

Surówka z czerwonej kapusty
Red cabbage slaw

BUFET ZIMNY | *COLD BUFFET*

Sałatka śledziowa
Herring salad

Sałatka jarzynowa
Vegetable salad

Talerz wędlin i serów
Cold cuts & cheese platter

Pikle
Pickles

Zestaw pieczywa własnego wypieku
Selection of homemade bread

DESERY | *DESSERTS*

Makowiec świąteczny
Traditional poppy seed cake

Sernik z bakaliami
Cheesecake with dried fruit

189 PLN / osoba



KURYER

Restaurant

INFORMACJE DODATKOWE: *ADDITIONAL INFORMATION:*

Wszystkie ceny zawarte w ofercie są cenami netto.

Cena zestawów obowiązuje dla min. 10 osób.

Cena bufetów obowiązuje dla min. 15 osób.

Do każdego zamówienia doliczany jest serwis w wysokości 10%.

Warunkiem rezerwacji jest dokonanie płatności.

All prices listed in the offer are net prices.

The set menu price applies to a minimum of 10 people.

The buffet price applies to a minimum of 15 people.

A 10% service charge is added to each order.

Reservation is subject to payment.

Step BACK IN TIME
TO CREATE NEW
Memories



Znajdź nas
Find us



GARAMOND

TRIBUTE PORTFOLIO

ul. Świętego Marka 37
31-024 Kraków , PL
tel. +48123545800
reservation@garamondhotel.com

KURYER
Restaurant

tel .+12 354 58 20
reservation@garamondhotel.com

Godziny otwarcia | *Opening Hours*

Śniadania 6:30 – 11:00 | *Breakfast 6:30 a.m. – 11:00 a.m*
Restauracja 17:00 - 23:00 | *Restaurant 5:00 pm – 11:00 pm*
Cocktail Bar 17:00 - 24:00 | *5:00 pm – 12:00 pm*