



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA
HOTEL**** KOSSAK

Kolacja FIRMOWA
ŚWIĄTECZNA

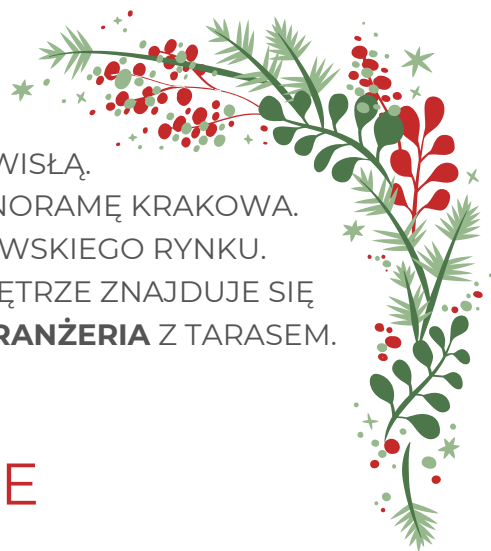
KOLACJA SERWOWANA

BOŻE NARODZENIE 2025
BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK



WWW.CAFEORANZERIA.PL
WWW.HOTELKOSSAK.PL





HOTEL KOSSAK POŁOŻONY JEST NAD WISŁĄ.
Z JEGO OKIEN ROZTACZA SIĘ PIĘKNY WIDOK NA PANORAMĘ KRAKOWA.
ZALEDWIE KRÓTKI SPACER DZIELI NAS OD KRAKOWSKIEGO RYNKU.
W CZTEROGWIAZDKOWYM HOTELU KOSSAK NA VII PIĘTRZE ZNAJDUJE SIĘ
W WIĘKSZOŚCI PRZESZKLONA **RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA** Z TARASEM.

OFERTA OBEJMUJE

SERWOWANA KOLACJA
WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA W KARAFKACH
DRUK MENU DLA KAŻDEGO Z GOŚCI
MUZYKA I DEKORACJE ŚWIĄTECZNE

APERITIF

WINO MUSUJĄCE NO2 / POLSKA, BRUT, SZCZEP: FLEURTAI, SORELI
210 PLN / BUTELKA 750 ML

BORG GRITTI PROSECCO, D.O. VENETO / WŁOCHY, WYTRAWNE, SZCZEP: GLERA
200 PLN / BUTELKA 750 ML

ILLUSIÓ SEMI SECO D.O. CAVA
HISZPANIA, PÓŁWYTRAWNE, SZCZEP: MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA
180 PLN / BUTELKA 750 ML

UROCZYSTA KOLACJA ŚWIĄTECZNA

OPCJA I

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI NADZIEWANYMI GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE

(PROSIMY O WYBÓR 1 POZYCJI)

PANIEROWANE DZWONKO KARPIA LUB PANIEROWANY FILET Z KARPIA,
WYTRAWNA CHAŁKA, MUS CHRZANOWY, CZERWONA KAPUSTA NA CIEPŁO

KACZKA PIECZONA (UDKO I PIERŚ) Z KRUSZONKĄ MIGDAŁOWĄ,
TARTA ZE ŚLIWKĄ W KARDAMONIE, MUS Z MARCHEWKI I IMBIRU

DESER

SERNIK Z SORBETEM Z POMARAŃCZY,
PISMANIYE, SOS COINTREAU Z POMARAŃCZĄ

CENA: 180 ZŁ BRUTTO / 166,67 ZŁ NETTO / OSOBA





UROCZYSTA KOLACJA ŚWIĄTECZNA

OPCJA II

ZUPA

KREMOWA ZUPA BOROWIKOWA
Z MUSEM ZIEMNIACZANYM I OLIWĄ TRUFLOWĄ

DANIE GŁÓWNE (PROSIMY O WYBÓR 1 POZYCJI)

ŁOSOŚ PIECZONY Z GRUSZKĄ W ROZMARYNIE,
SOS MAŚLANY Z KAPARAMI, PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU

POLICZKI WOŁOWE Z PUREE Z SELERA,
SMAŻONA PIECZARKA Z TYMIANKIEM, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

DESER

CRUMBLE ZE ŚLIWKĄ I RABARBAREM Z LODAMI TRUSKAWKOWYMI

CENA: 195 ZŁ BRUTTO / 180,560 ZŁ NETTO / OSOBA

OPCJA III

(PROSIMY O WYBÓR 1 POZYCJI Z KAŻDEJ KATEGORII)

PRZYSTAWKA

ŚLEDŹ W SŁODKO-KWAŚNIEJ MARYNACIE Z SHERRY,
CEBULA PIKLOWANA, JABŁKO

PIECZONY ROZBEF Z SIEKANymi BOROWIKAMI I MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ

ZUPA

ŻUREK Z KURKAMI I PIECZONYM BOCZKIEM

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI NADZIEWANYMI GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE

PIECZEŃ Z JELENIA, BURACZKI NA CIEPŁO Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI,
CIEMNY SOS, BABKA ZIEMNIACZANA

WOLNO GOTOWANA GICZ JAGNIĘCA Z MUSEM Z BATATÓW,
CZERWONA KAPUSTA NA CIEPŁO, SOS WŁASNY

DESER

TARTA Z GRUSZKAMI Z LODAMI WANILIOWYMI I BEZĄ

PIERNIKOWE TIRAMISU

CENA: 255 ZŁ BRUTTO / 236,12 NETTO / OSOBA





NA PAŃSTWA ŻYCZENIE, DODATKOWO PO KOLACJI MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ PÓLMISKI NA STOŁY

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (12 SZT.) 60 ZŁ BRUTTO / 55,56 NETTO

KAPUSTA Z GROCHEM (250 G) 36 ZŁ BRUTTO / 33,33 NETTO

KUTIA (250 G) 38 ZŁ BRUTTO / 35,19 NETTO

TALERZ CIAST ŚWIĄTECZNYCH (500 G) 72 ZŁ BRUTTO / 66,67 NETTO
(SERNIK ŚWIĄTECZNY, MAKOWIEC, SZARLOTKA Z CYNAMONEM,
PIERNIK PRZEKŁADANY MUSEM KAWOWYM)

BUFET ZIMNY- SERWOWANY JEDNORAZOWO

PROPOZYCJA I – 85 ZŁ BRUTTO / 78,70 NETTO / OSOBE

WĘDLINY I KIEŁBASY POLSKIE 80 G / OS.

SERY ŻÓŁTE I PLEŚNIOWE 80 G / OS.

SAŁATKA Z BROKUŁÓW, GRILLOWANE KARCZOCHY,
PRAŻONE ZIARNA SŁONECZNIKA W SOSIE ZIOŁOWYM 50 G / OS.

SOS ŻURAWINOWY

SOS Tatarski

PIECZYWO I MASŁO

PROPOZYCJA II – 115 ZŁ BRUTTO / 106,48 NETTO OSOBE

WĘDLINY I KIEŁBASY POLSKIE 80 G / OS.

PASZTETY DOMOWE I MIĘSA PIECZONE 80 G / OS.

SERY ŻÓŁTE I PLEŚNIOWE 80 G / OS.

ŁOSOŚ MARYNOWANY W WHISKY Z KOPREM WŁOSKIM 50 G / OS.
SAŁATKA Z KOZIM SEREM, GRANATEM, BURACZKAMI I GREJPFRUTEM 50 G / OS.

SOS ŻURAWINOWY

SOS CHRZANOWY

SOS Tatarski

PIECZYWO I MASŁO

NAPOJE ŚWIĄTECZNE

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW 250 ML - 18 ZŁ BRUTTO

GRZANIEC ŚWIĄTECZNY Z OWOCAMI I PRZYPRAWAMI 200 ML - 37 ZŁ BRUTTO

INFORMACJE DODATKOWE

- ❄️ POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPŁATA ZADATKU.
- ❄️ ZADATEK JEST ODLICZANY OD KOŃCOWEGO RACHUNKU W DNIU REZERWACJI.
- ❄️ INFORMUJEMY, ŻE WYSTAWIENIE FAKTURY VAT NA RZECZ CZYNNEGO PODATNIKA VAT, BĘDZIE WYMAGAŁO PODANIA NIP PRZEDSIĘBIORCY PRZED WPŁATĄ ZADATKU.
- ❄️ DO CAŁOŚCI RACHUNKU DOLICZANY JEST SERWIS KELNERSKI 10%.
- ❄️ CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.

