



UROCZYSTY OBIAD Z OKAZJI
PIERWSZEJ KOMUNII ŚWIĘTEJ
W RESTAURACJI CAFE ORANŻERIA
ORAZ RESTAURACJI PERCHERON
HOTEL**** KOSSAK
2026

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 znajdują się dwie Restauracje:
na parterze Restauracja Percheron,
a na VII piętrze w większości przeszklona Restauracja Cafe Oranżeria z tarasem.



OFERTA OBEJMUJE

Serwowany 4 daniowy obiad (przystawka, zupa, danie główne, deser)
Druk menu i wizytówek (stały wzór)
Woda mineralna niegazowana serwowana w karafkach
Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

DODATKOWO PŁATNE NA ŻYCZENIE

Pakiety alkoholowe i pakiet bezalkoholowy
Półmiski oraz słodkości po uroczystym obiedzie
Tort

MENU W CENIE 370 ZŁ / OSOBĘ

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

PRZYSTAWKA

Filet z kaczki z sałatką z winogron, selera naciowego, orzechów nerkowca, oliwa ziołowa, sos jogurtowy

Marynowany arbuz z greckim serem feta i carpaccio z buraczków

Pieczony rostbef z siekanymi borowikami i musztardą francuską

Zapiekany kozi ser z rukolą, orzeszkami ziemnymi i świeżymi owocami

ZUPA

Bulion z pieczonego kurczaka z uszkami mięsnymi i warzywami

Kremowa zupa z białych szparagów, kluseczki, roszponka

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Pieczona cielęcina w kremowym kurkowym sosie, mus ziemniaczany, szparagi

Schab solankowy z kością, sos z musztardą francuską, ziemniak zapiekany z twarogiem, brokuły

Kaczka pieczona (filet i udko) z sosem de cassis, grillowana sałata rzymska, chałka, marynowana żurawina

Wolno gotowane policzki wołowe, fasolka szparagowa, kremowe risotto, sos pieprzowy

DESER

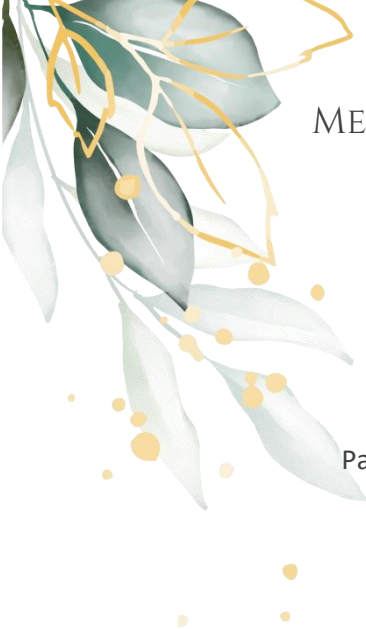
Truskawkowe Tiramisu

Kremowy sernik z wanilią, lody słona pistacja, sos z pomarańczy, likier Cointreau

Lody z sezonowymi owocami i bezą

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi i coulis truskawkowym





MENU DLA DZIECI (DO 10 LAT) W CENIE 170 ZŁ / OSOBE

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji.

ZUPA

Rosół z makaronem i warzywami

Zupa pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

Panierowane fileciki z kurczaka z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową

Pieczony łosoś z risotto z mascarpone i gotowaną marchewką

DESER

Lody z sosem truskawkowym i owocami

PROPOZYCJE PÓŁMISKÓW PO UROCZYSTYM OBIEDZIE

PROPOZYCJA I – 97 ZŁ / OSOBE

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g / os.

Sery żółte i pleśniowe 80 g / os.

Sałatka z brokułów, grillowane karczochy, pomidorki koktajlowe,
prażone ziarna słonecznika, sos ziołowy 50 g / os.

Sos żurawinowy

Sos tatarski

Pieczyno i masło

PROPOZYCJA II – 130 ZŁ / OSOBE

Wędliny i kiełbasy polskie 80 g / os.

Paszety domowe 80 g / os.

Sery żółte i pleśniowe 80 g / os.

Łosoś marynowany w ziołach 50 g / os.

Sałatka z kozim serem, cytrusami, gruszką 50 g / os.

Sos żurawinowy

Sos tatarski

Pieczyno i masło

SŁODKOŚCI – 75 ZŁ / OSOBE

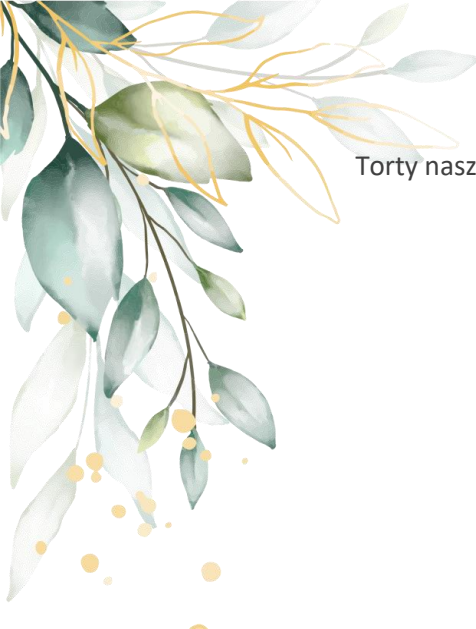
Tarta jabłkowa 1 szt. / os.

Sernik 1 szt. / os.

Brownie 1 szt. / os.

Owoce sezonowe 150 g / os.





TORT

Torty naszego wyrobu. Wypieki powstają w oparciu o autorskie receptury.

CENA: 380 ZŁ / 1 KG / 8 PORCJI

Tort dekorowany owocami

Minimalne zamówienie tortu to 1,5 kg

SMAKI TORTÓW:

Czekolada z wiśnią

Prażony orzech laskowy z laską wanilii

Frambolada – biała czekolada i mus malinowy

Egzotyczny z mango i marakują

PAKIETY Z NAPOJAMI

SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
DO 4H

PAKIET I – 55 ZŁ / OSOBĘ

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Kawa i herbata

PAKIET II – 90 ZŁ / OSOBĘ

Wino białe

Wino czerwone

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Kawa i herbata

PAKIET (5-10 LAT) – 40 ZŁ / OSOBĘ

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Herbata

SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
POWYŻEJ 4H DO 8H

PAKIET I – 80 ZŁ / OSOBĘ

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Kawa i herbata

PAKIET II – 125 ZŁ / OSOBĘ

Wino białe

Wino czerwone

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Kawa i herbata

PAKIET (5-10 LAT) – 50 ZŁ / OSOBĘ

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Herbata



INFORMACJE DODATKOWE:

- ✓ Dzieci do lat 4 bezpłatnie.
- ✓ Dzieci w wieku 5-10 lat proponujemy specjalne menu.
- ✓ W przypadku alergii na niektóre produkty Szef Kuchni przygotowuje dania na specjalne zamówienie.
- ✓ Nie później niż 14 dni przed przyjęciem należy przestać wybrane menu.
- ✓ W przypadku zaserwowania dostarczonego przez Państwa tortu, pobierana jest opłata serwisowa 40 zł / os.
- ✓ Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku. Kwota zadatku jest uzależniona od ilości Gości.
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.
- ✓ Ostateczna liczba osób może się zmniejszyć maksymalnie o 4 osoby od liczby osób deklarowanych w dniu wpłaty zadatku.
- ✓ Zwiększenie liczby osób jest możliwe po konsultacji z Managerem.
- ✓ Ostateczną liczbę osób należy podać na 7 dni przed datą przyjęcia.
- ✓ Czas trwania obiadu do 4 godzin (bez dodatkowych półmisków).
- ✓ Do całości rachunku doliczany jest serwis kelnerski 10%.

