

Menu na rok 2025



Na malowniczym wzgórzu w podkrakowskich Michałowicach, wśród zieleni łąk i drzew, w akompaniamencie tętentu koni i żrebaków, którym wtóruje śpiew ptaków i delikatne podmuchy wiatru znajduje się... **Hotel Szary Residence i Restauracja Szary** których motto to wysoki standard w bliskości z naturą.

Chata Grilowa Szary Residence łączy w sobie atuty unikatowego wystroju – surowej cegły z dojrzalym drewnem, ozdobionych kamienną podłogą – z funkcjonalnymi i komfortowymi rozwiązaniami takimi jak imprezowe nagłośnienie, łazienka, wyciąg do dymu z grilla, lodówka dla Gości i ogrzewanie podłogowe. Dodatkowym atutem jest zadaszony teren na zewnątrz z meblami ogrodowymi oraz sąsiedztwo ogrodzonego placu zabaw dla dzieci i parkuru. Sala wynajmowana jest zawsze na wyłączność.

MENU GRILLOWE



MENU BIESIADA DO SYTA

119 zł / osobę

Kiełbasa zwyczajna
Szaszłyk drobiowy z boczkiem wędzonym i warzywami
Karkówka marynowana w ziołach

Kaszanka z cebulą i jabłkiem
lub
Grillowane skrzydełka z kurczaka w marynacie Teriyaki

Salata grecka z sosem vinaigrette
Salatka Tabbouleh
Salatka z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda,
pieczywo i ogórki kiszane

MENU WEGETARIAŃSKIE

119 zł / osobę

Ziemniaki faszerowane boczniakami, ryżem, dynią i ziołami
Cukinia faszerowana kaszą kuskus, ciecierzycą i pomidorami suszonymi,
Piecarki portobello faszerowane cukinią, papryką, bakłażanem
i czerwoną cebulą
Papryka faszerowana dynią z curry, ryż i pomidory
Salata grecka z sosem vinaigrette
Salatka z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda,
pieczywo i ogórki kiszane

MENU VIP: UCZTA SZLACHECKA

155 zł / osobę

Skrzydełka drobiowe w marynowane w białym winie, chilli i tymianku
Schab w musztardzie francuskiej, piwie, miodzie i rozmarynie
Kiełbasa zwyczajna
Kaszanka z cebulą, jabłkiem i majerankiem LUB
Udko z kurczaka w syropie klonowym z cytryną i tymiankiem
Karczek w ziołach
Papryka faszerowana wieprzowiną z chorizo
Szaszłyk drobiowy z boczkiem wędzonym i warzywami
Salatka grecka
Salatka Tabbouleh
Salatka z rzodkiewki, pomidorów, szczypiorek ogórek avocado
sos vinaigrette
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda
pieczywo i ogórki kiszane

MENU GRILLOWE MENU BEZ GRILLOWANIA

Dodatkowe dania na grilla:

- Kofty wołowe z kuminem 100g. - 20zł
- Stek z polędwicy wołowej marynowany w czerwonym winie 100g. - 45zł
- Żeberka wieprzowe w marynacie z wina czerwonego i miodu 150g. - 25zł
- Cevapcici wołowe 100g. - 20zł
- Wieprzowe szaszłyki 100g. - 25zł
- Grillowane plastry boczku wędzonego 80g. - 10zł
- Stek z tuńczyka z masłem cytrynowym 100g. - 45zł
- Filet z łososia marynowany grillowany w folii 100g. - 45zł
- Frankfurteki 80g. - 10zł

BUFET AMERYKAŃSKI - 99zł/osobę (bez grillowania)

- Skrzydółka Buffalo 2szt./os. (130g)
- Mini burgery wołowe 2szt./os. (220g)
- Hod dog z sałatką szwedzką i prażoną cebulką 2szt./os. (300g)
- Szarpana wieprzowina z bułeczką bao 1szt./os. (180g)
- Sałatka cobb 100g. /os.
- 2 rodzaje sosów
- Ciasto brownie 80g. /os.

TRADYCYJNY BUFET OBIADOWY (bez grillowania):

Zupa – jedna do wyboru: - 16 zł/osobę

- Rosół z makaronem
- Krem włoski z bazyliowym pesto
- Krem z pieczonego kalafiora
- Krem z zielonego groszku z grzankami ziołowymi
- Krem z ciecierzycy i pomidorów, grzanki ziołowe z czarnuszką, kietki

MENU BEZ GRILLOWANIA



Dania główne - 85 zł/osobę

Potrawy mięsne (podgrzewacze) - dwa do wyboru:

Pieczeń wieprzowa na klarowanym maśle,
sos z rydzami, rozmarynem i białym winem

Plastry schabu wieprzowego długo gotowane, marynowany w ziołach w
sosie cebulowym z rozmarynem i białym winem

Schab wieprzowy marynowany w tymianku,
faszerowany boczkiem wędzonym, sos z marynowanego zielonego
pieprzu z słodką śmietanką

Żeberka wieprzowe pieczone w miodzie z czerwonym winem i ziołami

Karczek wieprzowy w sosie chrzanowym

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos żurawinowy z jabłkiem i
cynamonem

Filet drobiowy sous vide, sos z suszonych pomidorów

Filet drobiowy w sosie curry z mlekiem kokosowym warzywami

Filet z dorsza w kruszonce i sosie śmietanowym z białym winem

Filet z dorsza w maśle cytrynowym z pieczonym koprem włoskim

Potrawy wegańskie (podgrzewacze)

Pieczony kalafior z orzechami nerkowca, granatem, ciecierzycą i kolendrą

Pieczone warzywa w sosie curry z mlekiem kokosowym

Gulasz z pieczonych warzyw, sos pomidorowy z chili i kolendrą

Steki z pieczonych batatów w rozmarynie, sos pomidorowy z chilli

Szarpane boczniaki w butce bao z szczypiorkiem i sosem barbeque

Dodatki - dwa do wyboru:

Kopytka aromatyzowane świeżymi ziołami

Ziemniaki gratin

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Soczewica

Ryż

MENU BEZ GRILLOWANIA SŁODKOŚCI

Sałatki - dwie do wyboru:

- Kapusta czerwona zasmażana
- Kapusta kiszona zasmażana
- Brokuły blanszowane
- Surówka z marchwi z pomarańczą
- Surówka z selera z orzechami i jogurtem naturalnym
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem
- Sałatka z rzodkiewki, pomidorów, ogórka, mięty, cebulka szalotka
- Sałata zielona z sosem vinaigrette
- Sałatka z ogórka zielonego z pestkami dyni, miętą, chili

SŁODKOŚCI

patery na bufecie lub na stołach

Makaroniki – zestaw 36 sztuk (180zł) po 6 szt. każdego smaku:

karmelowe, pistacjowe (aromatyzowane), waniliowe,
malinowe, czekoladowe, cytrynowe

Ciastka (cena za sztukę, minimum 8 sztuk):

Babeczka owocowa 8zł	Truskawkowa pianka 9 zł	Eklerka 9 zł
Babeczka kajmakowa 8zł	Malinowy deser 9 zł	Mini sernik 8 zł
Ptyś z czekoladą 7 zł	Brownie bezglutenowe 19zł	Orzeszek (ciasteczko) 85 zł/kg - około 80 szt.
	(bezglutenowe ciastko, zawiera nabiał i jajka)	

ZIMNA PŁYTA

65 zł / każdą osobę dorosłą

Podawana w formie uzupełnianego bufetu, bez możliwości zamówienia na mniejszą liczbę osób. Na Państwa życzenie niewykorzystane jedzenie zapakujemy na wynos (+2zł / opakowanie)

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
Polędwiczka wieprzowa w czosnku niedźwiedzim
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)

Salatki - [do wyboru dwa rodzaje](#):

Tradycyjna jarzynowa
Tradycyjna porowa
Tradycyjna z tuńczykiem
Sałatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, jajka przepiórcze, prażone orzechy nerkowca, kietki
Sałatka z grillowanym serem halloumi, melon, pomidorki koktajlowe, winogrona, prażone orzechy nerkowca, sos imbirowo-miodowy
Sałata z marynowanymi karczochami i pieczonym koprem włoskim, pomidorki koktajlowe, owoce granatu, orzechy włoskie karmelizowane, kietki, sos vinaigrette
Sałatka 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 mini papryczkami, ser kozi,
pomidorki koktajlowe, kietki, prażone płatki migdałów, sos vinaigrette

Sałatka z serem typu feta, oliwki Kalamata, pomidorki koktajlowe, daktyle, orzechy
nerkowca, kietki, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonymi batatami i pestkami granatu, pomidorki koktajlowe,
kietki, rukola, ser Dor blue, sos vinaigrette

Sałatka z pieczoną gruszką, serem gorgonzola, 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:

160 zł/ sztukę (12 porcji) - [do wyboru smaki:](#)

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 włoskich specjałów

450zł/ 2,25 kg

Prosciutto crudo	Prosciutto cotto	Salami Spianata Romana	Mortadella Bologna
Karczochy marynowane	Oliwki	Pomidory suszone	Paluszki chlebowe

Półmisek kielbas i kabanosów

12 zł/ porcję 80g,

Półmisek serów: Brie, Camembert, Lazur z winogronami i orzechami włoskimi

17 zł/ porcję 80g

Półmisek śledzi

16 zł/ porcję (80g)

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

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

DODATKOWE DANIA CIEPŁE ★★★

w kociołku lub serwowane, cena za osobę

Wołowina po burgundzku, pieczywo – 28 zł/osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami – 22 zł/osobę

Strogonoff wołowy, pieczywo – 28 zł/osobę

Barszcz czerwony z krokietem (mięso / kapusta i grzyby **VEGE**) – 23 zł/osobę

Bigos, pieczywo – 20 zł/osobę

Żurek staropolski, pieczywo – 24 zł/osobę

Flaczki z boczniaków – **VEGE** – 20 zł/osobę

Wegański gulasz - **VEGE** – 20 zł/osobę

SERWOWANE PRZEZ KUCHARZA:

Jedno danie jest odpowiednie dla ok. 30 osób

Szynka pieczona z kością i kapustą zasmażaną – ok. 8kg – 900zł

Świnka z kapustą i ziemniakami opiekany – ok. 25 kg - 1700zł

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



BARDZO PROSIMY O ODPOWIEDZIALNE ZACHOWANIE

W sąsiedztwie Chaty Grillowej znajduje się parkur, na którym odbywają się jazdy konne. Prosimy o zachowanie kulturalne, nie straszenie koni ani jeźdźców. **Żart pijanej osoby może spowodować tragedię.** Nieodpowiednie zachowania wobec zwierząt i jeźdźców mogą skutkować natychmiastowym zakończeniem imprezy, bez prawa do rekompensaty za niewykorzystane świadczenia. Z góry dziękujemy za uczulenie o tym swoich Gości.

FINGER FOODS

Delikatne, eleganckie przekąski, podawane na paterach na stole lub bufecie
Możliwe jest zamówienie minimum 8 szt. danego zestawu.

Delikatne przekąski - 79 zł/osobę

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi
Paluszki warzywne z tzatzikami
Jajka faszerowane łososiem i kawiozem
Tartinki mini 2 rodzaje
Babeczki ze słonymi farszami
Vol-au-vent ze słonymi farszami

Francuskie akcenty - 89 zł/osobę

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami
Mini croissant z ciasta półfrancuskiego z słonym farszem
Roladki z tortilli ze słonymi farszami
Vol-au-vent z musem pietruszkowym z rozmarynem
Vol-au-vent z pieczonym bakłażanem i granatem
Paluszki warzywne z sosem serowym
Tatar z śledzia na bagietce korzennej

Ekskluzywne smaki - 99 zł/osobę

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami
Mini croissant z ciasta półfrancuskiego z słonym farszem
Pstrąg wędzony z szczypiorkiem na bagietce korzennej
Vol-au-vent z łososiem wędzonym
Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym
Vol-au-vent z kawiozem z pstrąga i ricottą z limonką
Musy warzywne z kietkami

OPEN BAR NAPOJE BEZ LIMITU



Orzeźwienie - 39 zł/os.

Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

„Classic” - 59 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana

“Glamour” - 89 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe
Wino białe i czerwone

** możliwość przyniesienia własnego alkoholu

“Ladies and Gentleman” - 149 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy,
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe
Wino białe i czerwone
Wódka Baczewski, Whisky Bushmills Black Bush

Alkohole i napoje wg. zejścia:

Piwo beczkowe 30l - 600 zł
Wino białe / czerwone 0,75l - 79 zł
Baczewski 0,5l - 99 zł
Whisky Bushmills Black Bush 0,7l - 149 zł

ZASADY REZERWACJI:

- **Rezerwacja dla minimum 25 osób.** W przypadku rezerwacji na mniejszą liczbę osób obowiązuje dopłata 150zł / brakującą osobę.
- **Czas przyjęcia: 6h**, między 12:00 a 23:00. Przedłużenie godzin przyjęcia o każdą kolejną godzinę w cenie 250 zł do maks. 3:00; Przedłużenie czasu przyjęcia, już w trakcie jego trwania kosztuje 500zł / godzinę.
- **Zapewniamy nagłośnienie i muzykę mechaniczną** w środku. Ze względu na sąsiedztwo Stajni oraz Hotelu, obowiązuje zakaz korzystania z nagłośnienia i nadmiernego hałasowania poza chatą grillową.
- Możliwość skorzystania **z własnych napojów alkoholowych** jako dodatek do open baru „Orzeźwienie” i „Classic” w cenie 25 zł / każdą osobę dorosłą (korkowe). Można korzystać z własnych alkoholi bez opłaty korkowego przy wyborze open baru „Glamour” i „Ladies and Gentleman”. Nie практикуjemy korkowego liczonego „od butelki”.

Rezerwacja obejmuje

aranżację stołów i zastawę, obrusy lub bieżniki,
kwiaty, świece 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.

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.

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 250zł (do 22:00)



INFORMACJE



Wyroby własne



Można dostarczyć własne, pokrojone ciasta dzień przed przyjęciem.
Przechowamy je w lodówce i podamy na bufet kawowy lub na stoły.
Jeśli ciasta będą niepokrojone, doliczymy dodatkową opłatę **50 zł / ciasto**.
Prosimy nie przynosić innych własnych przekąsek i owoców.

Jedzenie na wynos

Na Państwa prośbę zapakujemy pozostałe jedzenie na wynos.
Można dostarczyć własne pojemniki, lub skorzystać
z restauracyjnych jednorazowych **opakowań na wynos** w cenie 2zł / szt.

Torty

Można dostarczyć własny tort, który nasza obsługa poda i pokroi dla Państwa.
Polecamy cukierników, którzy zamówione torty dowożą do naszej Restauracji:

Może Torcika - Anna Karczewska-Banaś - mozetorcika.pl
tel.: 504-392-008

Cake.mi - Emilia Gołąb - [instagram/cak.emi_](https://www.instagram.com/cak.emi_)
tel.: 573-256-908

Dobry Torcik - Beata Gronowska - dobrytorcik.pl
tel.: 502-613-180

Polecamy

Fotorelacja Klaudyna Szczepanik - [instagram.com/fotograficzne_marzenia](https://www.instagram.com/fotograficzne_marzenia)
tel.: 530-567-611

DJ Cola i Karaoke – KB Agency [facebook.com/djcolapl](https://www.facebook.com/djcolapl)
Tel.: 793-100-830

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

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

Nieźłe Kwiatki Pracownia Florystyczna - [instagram.com/niezlekwiatkipf](https://www.instagram.com/niezlekwiatkipf)
tel.: 515-938-305

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

Kontakt i rezerwacja:

Bartosz Radwan – tel.: 601-407-316 - b.radwan@szaryresidence.pl