

OFERTA WIGILIJNA DLA FIRM

MENU SERWOWANE I

Przystawka:

Śledź marynowany w oleju lnianym, burak pieczony, jabłko, marynowana cebula, chrzan, koper, chrupiący pumpernikiel

Zupa:

Barszcz czerwony z domowymi uszkami,
Uszka z kapustą i grzybami

Danie główne:*

Filet z karpia

*Puree ziemniaczane z palonym masłem,
kapusta kiszona z miodem i kminkiem, sos maślany z
nutą cytryny*

Deser:

Piernik / śliwka / karmel / wanilia

*Wilgotny piernik, śliwka w czerwonym winie,
krem waniliowy, sos karmelowy, prażone orzechy*

Napoje:

Woda w karafkach

Kawa i herbata serwowana

Kompot z suszu

129 PLN / osoba

*możliwość zamiany dania rybnego na wegetariańskie lub mięsne



MENU SERWOWANE II

Przystawka:

Tatar z wędzonego pstręga
Burak, jabłko, chrzan, koper, ikra pstręga

Zupa:

Zupa grzybowa z łazankami
*Borowiki i podgrzybki, aromatyczny wywar grzybowy,
domowe łazanki, śmietanka*

Danie główne:*

Polędwiczka z dorsza
*Sos borowikowy, puree z pietruszki, kapusta z grzybami,
beurre blanc, chips z pietruszki*

Deser:

Mak / biała czekolada / wiśnia / piernik / wanilia
*Krem z białej czekolady, makowy biszkopt,
wiśnia, kruszonka piernikowa, wanilia*

Napoje:

Woda w karafkach
Kawa i herbata serwowana
Kompot z suszu

169 PLN / osoba

*możliwość zamiany dania rybnego na wegetariańskie lub mięsne



ZIMNE PRZEKĄSKI PO KOLACJI

Śledź w śmietanie, jabłko, cebula marynowana, koper

Tatar z wędzonego łososia, ogórek kiszony, jabłko, chrzan, koper

Terrina z pstrąga, marchew, pietruszka, galaretka z warzywnego wywaru

Rolada z łososia wędzonego, krem chrzanowy, szpinak, cytryna

Pasztet z dziczyzny, konfitura z czerwonej cebuli, marynowana gruszka

Śledź po kaszubsku, pomidor, cebula, rodzynki, przyprawy korzenne

Carpaccio z buraka, kozi ser, orzech włoski, rukola, granat

Jajko faszerowane musem z wędzonego pstrąga, szczypiorek, ikra

Mini galaretka z kuroczaka, warzywa korzeniowe, jajko, musztarda

Mini kanapka z pieczonym schabem, chrzanem, żurawiną i
ogórkiem kiszonym

85 PLN / osoba



ŚWIĄTECZNY OPEN BAR

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy

Napoje gazowane

Grzane wino

Wino białe wytrawne

Wino czerwone wytrawne

119 PLN / osoba

BUFET SŁODKOŚCI

Sernik krakowski z rodzynkami

Makowiec zawijany z bakaliami

Piernik świąteczny z powidłami śliwkowymi i czekoladą

Szarlotka z cynamonem i kruszonką

Sero-makowiec z polewą czekoladową

Ciasto czekoladowe z wiśnią i kremem waniliowym

Miodownik

Keks świąteczny z bakaliami i rumem

Ciasto marchewkowe z kremem waniliowym i orzechami

Piernikowa panna cotta z konfiturą śliwkową

75 PLN / osoba



DODATKOWE ATRAKCJE:

Muzyka na żywo 3h – 800 PLN

Robienie ciasteczek świątecznych – wycena indywidualna

INFORMACJE:

Czas trwania kolacji 4 daniowej – do 4 h

Czas trwania kolacji z bufetem – do 7 h

Wszystkie powyższe ceny są cenami netto.

Do każdego rachunku doliczany jest 10% service charge

Kolacja bufetowa dedykowana jest dla grup powyżej 25 osób.

Istnieje możliwość modyfikacji menu.





Bona Restaurant | ul. Królewska 6, Kraków | www.crownhotel.pl
fb.manager@crownkrakow.pl | +48 517 882 593 | +48 12 629 90 03

Bona
RESTAURANT

