



I. Uroczysty obiad (do 4 h):

Opcja I – cena 120,00 zł/osoba

• Przystawka:

Sałatka z wędzonym pstrągiem, pomarańczą i rukolą, bułeczki, maselko

Koper włoski z serem Correggio z chipsami z szynki włoskiej, bułeczki, maselko

Camembert w panierce ziołowej z sosem żurawinowym, bułeczki, maselko

• Zupa:

Bulion królewski z kołdunem

Krem z grzybów leśnych z grzankami

Krem z dyni w aromacie pomarańczy z orzeszkami Pini

• Danie Główne:

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zióbrówki z jabłkiem z rozetą ziemniaczaną na papardelle z cukinii marynowanej

Pierś z kaczki w sosie balsamicznym z zapiekanką ziemniaczaną i czerwoną kapustą

Królik na puree marchewkowym z torcikiem z kaszy gryczanej

Łosoś w sosie cytrynowo-koperkowym z kolorowym risotto i bukietem warzyw gotowanych

• Deser:

Sernik z gorącymi wiśniami na kratce z sosu toffi

Krem brulle z nutą figową i gałką lodów jagodowych

Suszone śliwki faszerowane mascarpone w aromacie cytrusów na sosie cynamonowym

• Napoje:

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki -bez limitu

Opcja II – cena 150,00 zł/osoba

• Przystawka:

Śródziemnomorskie carpaccio z ośmiornicy na chrupiącej sałacie z dodatkiem ikry dzikiego pstrąga, bułeczki, maselko

Roladka z młodej wieprzowiny z foie Gras z suszonymi pomidorami, bułeczki, maselko

Plastry szynki parmeńskiej z jajkiem przepiórczym ułożone na rozponce z dresingiem z kawioru, bułeczki, maselko

• Zupa:

Pikantny krem orzechowo-migdałowy z dodatkiem sera pleśniowego roquefort

Rosół z prawdziwkami i pierożkami cielęcymi

Krem z raków podany z królewską krewetką

• Danie Główne:

Polędwiczka z dzika z sufletem serowo-

szpinakowym oblane sosem demi-glace z porto Cielęcina ossobuco z risotto a'la Milanese

Polędwica z dorsza ułożona na ragout warzywnym z zapiekanką ziemniaczaną

• Deser:

Gruszka w cieście filo z musem migdałowym i gałką lodów

Delikatna beza z daktylami i kremem kawowym

Lody z sera gorgonzola podane z orzeszkami zapiekаныmi z miodem

• Napoje:

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki -bez limitu

II.

Zimna płyta:

Do 4 godzin: 50,00 zł / osoba

Półmiski mięs pieczonych
Delikatne tymbaliki drobiowe
Półmiski paszтетów wiejskich
Łosoś wędzony podany z sosem musztardowym i grillowaną cukinią

Deski serów z winogronami i orzechami
Sałatka Caprese
Sałatka grecka z serem feta
Pieczywo
Sosy: czosnkowy, żurawinowy, chrzanowy

Finger food: do 2 godzin 6 szt / osoba – 30,00 zł / osoba

Tartinki w fantazyjnych smakach
Śliwki boczkiem owijane
Mini paszteciki wieprzowe
Tatar ze śledzia marynowanego na grzance

Koreczki serowo-warzywne
Mini ptyśie z pastą twarogową
Korniszonki schabem owijane

III.

Bufet słodkości:

Ciasta i owoce: 15,00 zł / osoba

Tort: 12,00 zł / osoba

Do wyboru smak i kształt, wielkość jest uzależniona od ilości osób

Fontanna czekoladowa:

500,00 zł / do 25 osób
1000,00 zł od 26 do 50 osób
15000,00 zł od 51 do 100 osób

Mini deserki: 4,00 zł / szt (min. 15 szt jednego rodzaju)

Mus czekoladowy
Mus waniliowy
Pana Cotta z wiśniami
Krem brulle

Paczki z ciastem dla gości: 0,5 kg – 25,00 zł

Serwis do ciast dostarczonych – 6,00 zł / osoba

Serwis do tortu dostarczonego – 6,00 zł / osoba

IV.

Dania ciepłe po obiedzie:

Medaliony cielęce w sosie serowym z ziemniaczkami pieczonymi w towarzystwie carpaccio z czerwonych buraczków – 35,00 zł/osoba

Wołowina duszona w sosie koniakowym na szparagach z musem marchewkowym – 35,00 zł/osoba

Plastry indyka w sosie kurkowym z kluseczkami śląskimi – 30,00 zł/osoba

Kieszonka ze schabu i grzybów leśnych z ziemniaczkami zapiekаныmi w ziołach i delikatną kapustą – 25,00 zł / osoba

Indyk nadziany figami w sosie chili w otoczeniu kluseczek gnoch i warzywnego tagiatelle – 30,00 zł/osoba

Schab w sosie z kolorowego pieprzu, ziemniaczki, zestaw surówek – 25,00 zł/osoba

Pierś z kurczaka podana z sosem z kawałkami borowików i szparagami – 25,00 zł/osoba

Pierogi w czterech smakach (ruskie, z mięsem, kapustą i szpinakiem) – 15,00 zł/osoba

Żurek z jajkiem i kiełbaską – 10,00 zł/osoba
Barszczyk czerwony z krokietem – 12,00 zł/osoba
Schab po cygańsku – 12,00 zł/osoba
Potrawka z dziczyzny na ostro – 15,00 zł/osoba

V. Napoje oraz alkohole:

Lampka wina musującego na powitane – 6,00 zł

Butelka wina Neblina Chile - 60,00 zł
Napoje gazowane – 12,00 zł/osoba

Korkowe – 10,00 zł / osoba pełnoletnia

VI. Atrakcje kulinarne:

Pieczone prosię – 1200,00 zł

Pieczone prosię faszerowane kaszą i mięsem, podane na ciepło z zasmażaną kapustą

Szynka Podkomorze z kością – 700,00 zł

Bufet staropolski – 50,00 zł / osoba (nie mniej niż 1000,00 zł) – przy wybraniu zimnej płyty; **60,00 zł /osoba** – zamiast zimnej płyty

Pęta kiełbasy wiejskiej

Kabanos na ostro

Szynka wędzona

Boczek wędzony

Plastry czarnego salcesonu

Golonka gotowane

Kociołek z żurem gotowanym na zakwasie

Smalec po królewsku na trzy sposoby

Ogórki kiszone

Kapusta kiszona z marchewką i jabłkiem

Pajdy chleba

Grill dwugodzinny w sezonie letnim

Grill Standard: 40,00 zł / osoba (minimum zamówienia 1000,00 zł)

Karczek pieczony w ziołach

Szaszłyki drobiowe

Kaszanka z cebulką

Kiełbaski grillowe

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Sałatka wiosenna

Pomidorki z bazylią

Sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Pieczyno

Grill Vip: 65,00 zł / osoba (minimum zamówienia 1500,00 zł)

Polędwiczka wieprzowa

Polędwica wołowa

Filet z kaczki marynowany w jałowcu

Pstrąg pieczony

Szaszłyki z krewetkami tygrysimi

Szaszłyki mięsno-warzywne

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Mix sałat z dresingiem cytrynowym

Pomidorki z mozzarellą

Surowe warzywa +dipy

Sos czosnkowy, żurawinowy, tysiąca wysp, musztarda francuska

Pieczywo mieszane



ul. 28 Lipca 1943 r. 17A, 30-233 Kraków
tel. +48 691 77 77 44
www.arsmodi.pl