

## MENU NR I

Cena zestawu w sezonie od kwietnia do września 140 zł / os.  
Od października do marca (poza okresem świątecznym) cena zestawu 130 zł

### ZUPY

(jedna z propozycji)  
Rosół z makaronem  
Krem Solferino z groszkiem ptysiowym  
Krem z brokuł z grzankami

### DANIE GŁÓWNE

(jedna z propozycji)  
Filet z kurczaka zapiekany z serem, ziemniaki po krakowsku, sałata lodowa w sosie vinegrette  
Kotlet schabowy, ziemniaki puree, kapusta zasmażana

### DESER

(jedna z propozycji)  
Puchar lodowy z bitą śmietaną  
Sorbet malinowy / wiśniowy  
Puchar owocowy

### ZAKĄSKI ZIMNE

(podane w formie bufetu)  
Półmisek tradycyjnych polskich wędlin  
Półmisek pieczonych mięs i pasztetów  
Deska serów  
Kurczak faszerowany, podany na lustrze  
Przysmaki sędziowe  
Sałatki (2 rodzaje do wyboru):  
jarzynowa / z kurczakiem i ananasem / z kurczakiem wędzonym i orzechami  
/ z selera i ananasa / z tuńczykiem / z serem feta i oliwkami  
Sosy do wędlin (2 rodzaje do wyboru): chrzanowy, czosnkowy, żurawinowy, tatarski  
Marynaty:  
ogórki kiszane, papryka konserwowa, pieczarki marynowane  
Kosze z różnorodnym pieczywem

### KOLACJA I

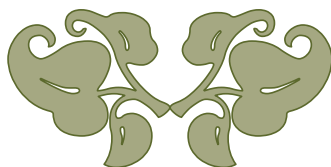
(jedna z propozycji)  
Rolada z indyka z talarkami ziemniaczanymi i różyczkami z brokuł  
Bogracz z pieczywem

### KOLACJA II

(jedna z propozycji)  
Szaszłyk drobiowo-wieprzowy z bezami ziemniaczanymi i fasolką szparagową  
Gołąbki w sosie grzybowym

### DODATKI

Kawa, herbata bez ograniczeń  
Zimne napoje wg limitu: 0,5l soku owocowego, 0,5l napoju gazowanego  
Wersja bez limitu na napoje: dopłata 10 zł / os.



## MENU NR II

Cena zestawu w sezonie od kwietnia do września 160 zł / os.  
Od października do marca (poza okresem świątecznym) cena zestawu 145 zł

### ZAKĄSKA ZIMNA

(jedna z propozycji)

Schab w galarecie z sosem tatarskim  
Rolada z indyka w galantynie z sosem żurawinowym

### ZUPY

(jedna z propozycji)

Rosół z makaronem  
Zupa cebulowa z grzanką serową  
Krem z groszku zielonego z grzankami rumianymi

### DANIE GŁÓWNE

(jedna z propozycji)

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem, ziemniaki zapiekane, zestaw surówek  
Schab nadziewany w sosie myśliwskim, ziemniaki po krakowsku, surówka z białej kapusty

### DESER

(jedna z propozycji)

Puchar lodowy z bita śmietaną  
Sorbet malinowy / wiśniowy  
Szarlotka na ciepło z gałką lodów

### ZAKĄSKI ZIMNE

(podane w formie bufetu)

Półmisek tradycyjnych polskich wędlin  
Półmisek pieczonych mięs i pasztetów  
Deska serów  
Kurczak faszerowany podany na lustrze  
Galaretki drobiowe  
Jajka faszerowane musem musztardowym i chrzanowym  
Przysmaki śledziowe  
Sałatki (2 rodzaje do wyboru):  
jarzynowa / z kurczakiem i ananasem / z kurczakiem wędzonym i orzechami  
/ z selera i ananasa / z tuńczykiem / z serem feta i oliwkami  
Sosy do wędlin (2 rodzaje do wyboru): chrzanowy / czosnkowy / żurawinowy / tzatziki  
Marynaty:  
ogórki kiszane, ogórki konserwowe, papryka konserwowa, grzybki marynowane, patisony  
Kosze z różnorodnym pieczywem

### KOLACJA I

(jedna z propozycji)

Indyk z morelą w sosie, talarki ziemniaczane, surówka z kapusty czerwonej  
Pieczeń z karczku w sosie kminkowym, kopytka opiekane, bukiet warzyw

### KOLACJA II

(jedna z propozycji)

Filet drobiowy po parysku, frytki, surówka z sałaty pekińskiej  
Zupa gulaszowa z pieczywem

### DODATKI

Kawa, herbata bez ograniczeń  
Zimne napoje bez ograniczeń  
Ciasta 10 dag /os.

Propozycja dodatkowa dopłata 10 zł / os.:

OWOCE oraz KOLACJA III (jedna z propozycji)  
Barszcz czerwony z jajkiem / uszkami / krokietem / kapuśniaczkiem



## MENU NR III

Cena zestawu w sezonie od kwietnia do września 180 zł / os.  
Od października do marca (poza okresem świątecznym) cena zestawu 165 zł

### ZAKĄSKA ZIMNA

(jedna z propozycji)

Schab w galarecie z sosem tatarskim  
Rolada z indyka w galantynie z sosem cumberland

### ZUPY

(jedna z propozycji)

Rosół z makaronem  
Krem pomidorowy z bazylią i grzankami  
Krem z prawdziwków w czarce chlebowej

### DANIE GŁÓWNE

(jedna z propozycji)

Indyk po kasztelańsku, ziemniaki opiekane, zestaw surówek  
Schab duszony w sosie, ziemniaki pieczone w ziołach prowansalskich, sałata lodowa  
Roladki wołowe w sosie, kluski śląskie, kapusta czerwona

Lampka wina

### DESER

(jedna z propozycji)

Puchar lodowy z bita śmietaną  
Puchar owocowy z bita śmietaną  
Sorbet malinowy / wiśniowy

### ZAKĄSKI ZIMNE

(podane w formie bufetu)

Półmisek tradycyjnych polskich wędlin  
Półmisek pieczonych mięs i pasztetów  
Deska serów  
Kurczak faszerowany podany na lustrze  
Galaretki drobiowo-wieprzowe  
Jajka w sosie tatarskim  
Przysmaki śledziowe  
Sałatki (3 rodzaje do wyboru):  
jarzynowa / z kurczakiem i ananasem / z kurczakiem wędzonym i orzechami  
/ z selera i ananasa / z tuńczykiem / z serem feta i oliwkami  
Sosy do wędlin (3 rodzaje do wyboru): chrzanowy / czosnkowy / żurawinowy / tzatziki  
Marynaty:  
ogórki kiszane, ogórki konserwowe, papryka konserwowa, grzybki marynowane, patisony  
Kosze z różnorodnym pieczywem

### KOLACJA I

(jedna z propozycji)

Rumsztyk z cebulką, ziemniaki opiekane, sałatka z pomidorów  
Schab w papryce kolorowej, ryż, zestaw surówek

### KOLACJA II

(jedna z propozycji)

Półgęsek staropolski z pieczywem  
Blanket z indyka z pieczywem

### KOLACJA III

(jedna z propozycji)

Barszcz czerwony z jajkiem / uszkami / krokietem / kapuśniaczkiem

### DODATKI

Kawa, herbata bez ograniczeń  
Zimne napoje bez ograniczeń  
Ciasta 10 dag /os.  
Paterki z owocami  
Paczki dla gości

Propozycja dodatkowa 10 zł /os.

(1 dodatkowe mięso do obiadu podawane na paterkach - 2 rodzaje do wyboru)  
Chrupiące podudzie z kurczaka, udko z czosnkiem, szpadki wieprzowe, karczek z grilla, kotlet Gordon blu



## MENU NR IV

Cena zestawu w sezonie od kwietnia do września 230 zł / os.  
Od października do marca (poza okresem świątecznym) cena zestawu 215 zł

### ZAKĄSKA ZIMNA

(jedna z propozycji)

Schab w galarecie z sosem tatarskim / rolada z indyka w galantynie z sosem żurawinowym  
/ łosoś na sałacie / sałatka capresse

### ZUPY

(jedna z propozycji)

Rosół z makaronem

Zupa krem z prawdziwków w czarce chlebowej z łazankami  
Zupa cebulowa z grzanką serową

### DANIE GŁÓWNE

(jedna z propozycji)

Faszerowana polędwica Czarnolas z sosem colbert, ziemniaki puree, zestaw surówek  
Medalion schabowy z pieczarkami, ziemniaki po krakowsku, sałatka z kapusty czerwonej  
Kotlet z kurczaka po wiedeńsku, ziemniaki opiekane, bukiet świeżych warzyw

1 dodatkowe mięso do obiadu podawane na paterach (2 rodzaje do wyboru)  
Chrupiące podudzie z kurczaka / udko z czosnkiem / szpadki wieprzowe / karczek z grilla / kotlet Gordon blue

### DESER

(jedna z propozycji)

Puchar lodowy z bitą śmietaną  
Sorbet malinowy / wiśniowy  
Szarlotka na ciepło z gałką lodów  
Tiramisu

### ZAKĄSKI ZIMNE

(podane w formie bufetu)

Półmisek tradycyjnych polskich wędlin  
Półmisek pieczonych mięs i pasztetów  
Deska serów  
Kurczak faszerowany podany na lustrze  
Galaretki drobiowo-wieprzowe  
Jajka w sosie tatarskim  
Przysmaki śledziowe  
Sałatki (3 rodzaje do wyboru):  
jarzynowa / z kurczakiem i ananasem / z kurczakiem wędzonym i orzechami  
/ z selera i ananasa / z tuńczykiem / z serem feta i oliwkami  
Sosy do wędlin (3 rodzaje do wyboru): chrzanowy / czosnkowy/ żurawinowy/ tzatziki  
Marynaty:  
ogórki kiszane i konserwowe, papryka konserwowa, grzybki marynowane, patisony,  
cebulka marynowana, mini kolby kukurydzy  
Kosze z różnorodnym pieczywem

### KOLACJA I

(jedna z propozycji)

Polędwiczki wieprzowe w liściach winogron z sosem, kluski kładzione, sałatka firmowa  
Sztufada wołowa z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami

### KOLACJA II

(jedna z propozycji)

Strogonoff z pieczywem  
Żurek staropolski w czarce chlebowej

### KOLACJA III

(jedna z propozycji)

Barszcz czerwony  
z jajkiem / uszkami / krokietem / kapuśniaczkami

### DODATKI

Kawa, herbata bez ograniczeń  
Zimne napoje bez ograniczeń  
Ciasta 10 dag /os.  
Paterki z owocami  
Paczki dla gości  
Barek alkoholowy (wódka czysta, wino półwytrawne białe i czerwone)



HOTELE KAZIMIERZ

