



KARTA MENU ważna od 1.07.2018 / ceny brutto

<p style="text-align: center;">Przystawki</p> <p>6 PLN - pasztet z żurawiną 8 PLN - pomidory z jajkiem, czosnkiem i majonezem 10 PLN - sałatka z grillowanym kurczakiem 10 PLN - mix mięs w galantynie 12 PLN - szparagi w szynce 12 PLN - łosoś na sałacie lodowej 12 PLN - pieczarki faszerowane szpinakiem i zapiekane z serem /na ciepło/ 15 PLN - hummus z warzywami</p>	<p style="text-align: center;">Zupy / Kremy</p> <p>6 PLN - krem brokułowy z dodatkami 6 PLN - krem solferino z dodatkami 6 PLN - krem cebulowy dodatkami 7 PLN - krem z buraków z jajkiem i chrzanem / sezonowo/ 7 PLN - rosół z makaronem lub lanymi kluskami 7 PLN - koperkowa z ryżem 7 PLN - pomidorowa z ryżem lub makaronem 7 PLN - żurek z jajkiem 7 PLN - jarzynowa 7 PLN - ogórkowa z ryżem 7 PLN - kapuśniak 7 PLN - pieczarkowa z makaronem 8 PLN - krem z dyni z dodatkami / sezonowo/</p>
<p style="text-align: center;">Ryby</p> <p>15 PLN - mintaj panierowany 15 PLN - panga z sosem 20 PLN - filet z miruny w lekkim sosie 20 PLN - pstrąg z grilla 28 PLN - łosoś z grilla na szpinaku</p>	<p style="text-align: center;">Drób</p> <p>20 PLN - kotlet de volaille 20 PLN - indyk z morela na grzance 20 PLN - grillowany filet z kurczaka z pomidorem i mozarella 20 PLN - filet z kurczaka panierowany 20 PLN - roladki drobiowe 25 PLN - pierś z kurczaka z pieczarkami, papryką, cebulą i serem, 25 PLN - udko faszerowane w sosie 30 PLN - połówki drobiowe zawijane w boczku</p>
<p style="text-align: center;">Wieprzowina</p> <p>18 PLN - kotlet schabowy panierowany 18 PLN - karczek pieczony 20 PLN - rolada tradycyjna 20 PLN - kotlet po cygańsku 20 PLN - kotlet z pieczarkami 20 PLN - kotlet genua 20 PLN - schab nadziewany 20 PLN - gulasz wieprzowy 25 PLN - szynka w sosie</p>	<p style="text-align: center;">Wołowina</p> <p>25 PLN - rolada zrazowa 25 PLN - bogracz 28 PLN - sztuka mięsa w sosie 28 PLN - sztuka mięsa w bukietcie warzyw 38 PLN - przęga wołowa w sosie musztardowym 40 PLN - cielęcy kotlet wiedeński 45 PLN - eskalopki cielęce 50 PLN - stek z białej krzyżowej</p>
<p style="text-align: center;">Dodatki – w cenie 4 PLN</p> <p>- kapusta zasmażana - buraczki z chrzanem - surówka wiosenna lub z kapusty czerwonej - surówka z selera lub z marchewki lub colesław - bukiet warzyw gotowanych - mizeria lub sałatka z pomidorów (sezonowo) - sałata lodowa ze śmietaną i jajkiem - kapusta pekińska w sosie vinegrette</p>	<p style="text-align: center;">Dodatki w cenie 4 PLN</p> <p>- ziemniaki puree lub opiekane - ćwiartki ziemniaczane - kluski śląskie - kopytka - ryż jaśminowy lub basmati lub kolorowy lub naturalny - kasza gryczana lub jęczmienna lub bulgur - frytki - makaron</p>

<p style="text-align: center;">Desery</p> <p>5 PLN - ciastko deserowe 8 PLN - lodowy pyś 8 PLN - naleśnik z owocami 8 PLN - gruszka w polewie czekoladowej 8 PLN - panna cotta z konfiturą 8 PLN - creme brulee 8 PLN - mus waniliowy z owocami 10 PLN - lody z owocami i bitą śmietaną 10 PLN - banana split 10 PLN - szarlotka z lodami 12 PLN - pudding z tapioki z owocami 12 PLN - mus z białego sera i mleka kokosowego</p>	<p style="text-align: center;">Makaron/ Ryż / Kasza</p> <p>12 PLN - spaghetti 12 PLN - risotto z kurczakiem i warzywami zapiekane w papyrze 14 PLN - penne z pomidorami i bazylią 16 PLN - lasagne 16 PLN - tagiatelle ze szpinakiem 18 PLN - conchiglioni faszerowane 18 PLN - makaron z pesto i tuńczykiem 18 PLN - kasza bulgur z kurczakiem, cukinią i pietruszką 18 PLN - canelloni z mięsem pod beszamelem</p>
<p style="text-align: center;">Naleśniki</p> <p>12 PLN - z kurczakiem 12 PLN - po meksykańsku 12 PLN - ze szpinakiem</p>	<p style="text-align: center;">Salatki</p> <p>15 PLN - z kolorowych papryk i kukurydzy 15 PLN - z ananasem i kukurydzą 15 PLN - z tuńczykiem 15 PLN - grecka 15 PLN - z kurczakiem i orzechami 15 PLN - z serem feta 15 PLN - caprese</p>
<p style="text-align: center;">Dania wegetariańskie</p> <p>12 PLN - warzywa w sosie beszamelowym z ryżem 12 PLN - placki ziemniaczane 12 PLN - gulasz wegetariański 12 PLN - risotto z warzywami 12 PLN - różyczki brokułowe w cieście naleśnikowym 12 PLN - panierowane różyczki kalafiora 15 PLN - gulasz z soczewicy z papryką i pieczarkami 15 PLN - hummus z oliwą i pieczywem 15 PLN - faszerowane pieczarki 16 PLN - ser panierowany z dodatkami</p>	<p style="text-align: center;">Napoje</p> <p>6 PLN - kawa czarna 8 PLN – cappuccino, kawa biała 5 PLN - herbata 8 PLN – kieliszek wina Od 40 PLN – butelka wina 0,7l 45 PLN - wódka żubrówka lub wódka wyborowa 0,5l 8 PLN – piwo żywiec 0,5l 6 PLN – piwo żywiec 0,3l woda – bezpłatnie / w dzbankach, z cytryna itp. / 5 PLN – cola lub fanta 0,2l</p>

Ceny brutto, oferta dla grup i uczestników szkoleń

Minimalna liczba osób: 15, (mniejsze grupy – dopłata 250 PLN / grupa)

Godziny serwowania: do 20:00, późniejsze kolacje – dopłata 20 PLN / osoba

Jeśli wśród powyższych propozycji nie znaleźli Państwo swoich ulubionych dań – prosimy o kontakt i przekazanie nam swoich sugestii, przygotujemy ofertę, która spełni Państwa oczekiwania.

CENTRALNA REZERWACJA 012/ 433 97 95 rezerwacja@hk.com.pl www.hk.com.pl

Hotel Kazimierz, ul. Miodowa 16, Kraków, 012/ 421-66-29, hotel@hk.com.pl

Hotel Kazimierz II, ul. Starowiślna 60, 012/ 426-80-70, hotel2@hk.com.pl