



U ZIYADA

Restauracja i Kawiarnia
ZAMEK W PRZEGORZAŁACH

Propozycje menu na przyjęcia – 2018 r.

Propozycja I

Tatar z łososia wędzonego z kaparami i cytrynowym puree
Zupa leśna w chlebowej czarce
Kompozycja pieczystych mięs (indyk, cielęcina, szynka wieprzowa) w sosie własnym
z ziemniakami i tradycyjnym zestawem surówek
Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym
lub
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda mineralna, kawa, herbata

Propozycja II

Płatki z szynki parmeńskiej z musem avocado
Bulion z ravioli szpinakowym
Filet z kaczki z zapiekanką ziemniaczaną i duszoną mini marchewką
Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym
lub
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda mineralna, kawa, herbata

Propozycja III

Pieczony indyk z szalwią w bekonie z musem marchewkowo-imbirowym
Krem z pieczonego buraka z fetą
Marynowana polędwiczka wieprzowa na pszennym postumencie
z puree z czerwonej kapusty
Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym
lub
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda mineralna, kawa, herbata

Propozycja IV (wegetariańska)

Salatka z gruszką i serem rokpol z żurawiną
Krem z pieczonego bakłażana z krutonami
Dorsz w białym winie z czarną soczewicą i modrą kapustą z sojowym vinaigrette
Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym
lub
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda mineralna, kawa, herbata

Menu dla dzieci

Kolorowa tartinka
Rosół z lanym ciastem i jarzynkami lub Pomidorowa z makaronem
Kęski z kurczaka na chrupko lub łosoś z grilla
Frytki lub ziemniaki, wachlarzyk pomidorowo-ogórkowy w słodkiej śmietance
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda, coca-cola lub sok

30-251 Kraków, ul. Jodłowa 13
Tel. (12) 429 71 05 fax. (12) 429 70 90
e-mail. restauracja@uziyada.pl www.uziyada.pl



U ZIYADA

Restauracja i Kawiarnia
ZAMEK W PRZEGORZAŁACH

Bufet

Półmiski wyrobów własnych:
rostbef
połędwiczki wieprzowe w boczkach,
galantyna drobiowa,
pasztet z żurawina
Flądra rolowana z suszonymi pomidorami
Bruschetta z mozzarellą i gruszką
Caprese
Tarta warzywna
Deska serów
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa na jogurcie
Sałatka z liśćmi szpinaku z kuskusem i pomidorkami cherry
Sosy: żurawina, tatarski

Koszty

Propozycja I – 145 złotych od osoby
Propozycja II – 135 złotych od osoby
Propozycja III – 135 złotych od osoby
Propozycja IV – 125 złotych od osoby
Propozycja dla dzieci – 75 złotych od osoby
Bufet – 50 złotych od osoby
Wina i alkohole – załącznik do niniejszej propozycji.

Dodatkowe gorące danie do bufetu:

- ❖ Gulasz z indyka z zielonym groszkiem – 20 złotych
- ❖ Wołowina po burgundzku – 25 złotych
- ❖ Stroganov – 25 złotych
- ❖ Maczanka galicyjska z barszczem czerwonym – 30 złotych
- ❖ Barszcz czerwony z krokietem – 15 złotych
- ❖ Żurek z jajkiem i białą kielbasą – 15 złotych

Dodatkowe zamówienia płatne po przyjęciu.

- ❖ Soki owocowe (1 l.) – 9 złotych za 1 liter

* W restauracji można zamówić również: Tort i ciasta

Tort: 95 złotych /kg,

Ciasto 20 dag /os- 17 złotych za osobę

*Rezerwacja terminu: wymagana jest przedpłata w wysokości 30 % (liczba osób x koszt menu), pozostałe ustalenia wraz potwierdzeniem godziny, liczby osób oraz wybranego menu: 10 dni przed terminem realizacji przyjęcia. W wypadku rezygnacji – zadek traktujemy jako odstępnę na rzecz zleceniobiorcy.

* istnieje możliwość zamówienia bufetu dla ¾ ilości gości, nie mniej niż dla 15 osób.

30-251 Kraków, ul. Jodłowa 13
Tel. (12) 429 71 05 fax. (12) 429 70 90
e-mail. restauracja@uziyada.pl www.uziyada.pl