



*Przyjęcie
komnijnne*

PAKIET 1

270 PLN / OS.

Uroczysty obiad komunijny wewnątrz zabytkowego

Pałacu Lubomirskich okaże się niezwykle

przeżyciem.

Zabytkowe mury oraz wyśmienita kuchnia nadadzą

temu wyjątkowemu wydarzeniu w życiu dziecka

jeszcze większej podniosłości.

Nasze potrawy wykonywane są z największą

pieczołowitością. Chleb wypieczemy dla Państwa

osobiście, z najwyższej jakości mąki, na domowym

zakwasie.

PRZYSTAWKA

- ✓ Grillowane zielone szparagi, wędzony losoś, jajko kury zielononóżki, sos holenderski
- ✓ Kurczak marynowany occie balsamicznym z orzechami i bakaliami, młode liście sałaty, chrupiąca rzodkiewka, dressing z wiosennych ziół
- ✓ Tatar z truskawek ze świeżą bazylią, kwiatami i delikatnym kozim serem, chips z pszennej bagietki

ZUPA

- ✓ Krem z szparagów oraz zielonego groszku, oliwa, kielki, prażone płatki migdałów
- ✓ Wędzony krem z pomidorów, pesto bazyliowe, parmezan, jogurt
- ✓ Krem z młodej kalarepy, oliwa z czosnku niedźwiedziego

DANIE GŁÓWNE

- ✓ Pierś kurczaka kukurydzianego supreme, ziołowo ziemniaczane puree, wiosenne warzywa, własny sos
- ✓ Polędwiczka wieprzowa, młoda kapusta, domowe botwinkowe kopytka, ziołowe masło
- ✓ Pstrąg tęczowy, kremowe risotto z nowalijkami, kandyzowana skórka cytryny, oliwa ziołowa
- ✓ Grillowana młoda kapusta, duszone pomidory, wegański majonez z czosnkiem niedźwiedzim

DESER

- ✓ Semifredo, rabarbar, krem angielski
- ✓ Rabarbarowo-malinowe mille feuille z krem z mascarpone
- ✓ Sernik na zimno z galaretką agrestowo-truskawkową, sos angielski z miętą



*Wykwintne
menu*

NAPOJE

- ✓ Woda mineralna
- ✓ Kawa
- ✓ Herbata

Dla Państwa i Państwa gości komfortu, po uroczystym możemy zaoferować, dodatkowy bufet z deserami.

DODATKOWY BUFET DESEROWY

60 PLN / OS.

- ✓ Mini pavlova z owocami i kremem chantilly
- ✓ Monoporcja kokos-malibu w białej polewie lustrzanej
- ✓ Ptysie z kruszonką, marmolada mango-marakuja, krem waniliowy
- ✓ Mus czekoladowy „zakręcona wiśnia” w słoiczkach
- ✓ Mini tarty cytrynowe, beza szwajcarska
- ✓ Świeże sezonowe owoce

STREFA CANDY DLA DZIECI

- ✓ Kolorowe beziki
- ✓ Marshmallows
- ✓ Cake pops

TORT 150 PLN / KG

Mogą Państwo zamówić na tą okazję również tort z naszej cukierni, który zostanie przygotowany z odpowiednią pieczołowitością, specjalnie według Państwa upodobań

Przykładowe smaki tortów:

- ✓ Czarny las
- ✓ Sacher
- ✓ Biała czekolada marakuja
- ✓ Rafaello
- ✓ Biała i ciemna czekolada
- ✓ Tiramisu
- ✓ Torty bezowe

BUFET ZIMNY

2H - 160 PLN / OS.

4H - 260 PLN / OS.

Powyżej 4H - 370 PLN / OS. Czarny las

- ✓ Quiche Lorraine
- ✓ Quiche z kozim serem i pomidorami Cherry
- ✓ Wytrawne babeczki z musem z wędzonych ryb
- ✓ Wytrawne babeczki z pastą ziołową
- ✓ Mini tatar z polędwicy wołowej
- ✓ Mini tatar z łososia
- ✓ Melon w szynce parmeńskiej
- ✓ Ananas grillowany z pieprzem i mięta
- ✓ Sosy
- ✓ Oliwy
- ✓ Pieczywo własnej produkcji
- ✓ Masło



*Historia
połączona
z
nowoczesnością*

SAŁATKI

Dwie pozycje do wyboru, każda następna 12 PLN/os.

- ✓ Cezar
- ✓ Grecka
- ✓ Rukola z suszonymi pomidorami i parmezanem
- ✓ Sałatka Sachera
- ✓ Sałaty z oliwą ziołową

BUFET WIELOPORCJOWY

Dwie pozycje do wyboru, każda następna 24 PLN/os.

- ✓ Patera wędlin i kielbas polskich
- ✓ Patera wędlin i kielbas włoskich
- ✓ Deska serów
- ✓ Deska wędlin
- ✓ Deska przekąsek wegetariańskich
- ✓ Deska przekąsek wegańskich

DESERY

Trzy pozycje do wyboru, każda następna 12 PLN/os.

- ✓ Pudding daktylowo-kawowy z słonym karmelem
- ✓ Kruszona beza, krem waniliowy, owoce
- ✓ Mus czekoladowy z markują
- ✓ Ptysie z kremem
- ✓ Panacotta z sosem owocowym
- ✓ Mini creme brulee
- ✓ Owocowa macedonia





make this day unforgettable

KONTAKT

Katarzyna Zemła

Tel. +48 575 603 888

E-mail: kzemla@hotelh15palace.pl



HOTEL H15 LUXURY PALACE

Św. Jana 15, 31-017 Kraków

Tel. +48 12 371 15 15

repcja@hotelh15palace.pl

h15palace.com