



OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH



— *zapraszamy!* —

RESTAURACJA PIJARSKA 17

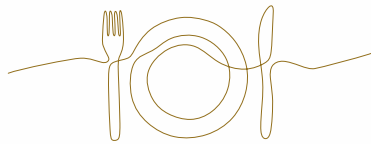
📍 UL. PIJARSKA 17, KRAKÓW

☎ +48 12 442 99 99

@ RESTAURACJA@PIJARSKA17.COM



MENU



MENU NR 1

- Rosół z makaronem
- Marynowany schab faszerowany śliwką w sosie własnym, opiekane ziemniaki, surówka z białej kapusty lub kapusta na ciepło
- Szarlotka z bitą śmietaną
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 225 ZŁ/OS.

MENU NR 2

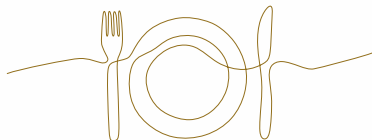
- Indyk marynowany w polnych ziołach z pieczoną papryką
- Krem ziemniaczano-porowy w aromacie trufli / Rosół
- Długo duszona wołowina z warzywami, purée szpinakowe
- Sernik z sosem malinowym
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 265 ZŁ/OS.





MENU



MENU NR 3

- Tatar z łososia z ikłą i kolendrą
- Krem pomidorowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym / Rosół
- Pierś z kaczki z jabłkiem w sosie z owoców leśnych, opiekane ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty
- Ciasto z owocami i sosem angielskim
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 295 ZŁ/OS.

MENU NR 4

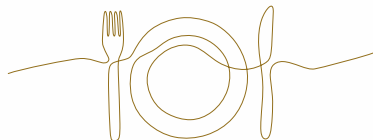
- Wędzony łosoś zdobiony ikłą z dodatkiem jadalnych kwiatów i mikroziół
- Krem z gruszki i pietruszki z grzankami lub groszkiem ptysiowym / Rosół
- Udziec jagnięcy z bazyliowym puree w ciemnym sosie i miodowo-limonkową pietruszką
- Ciasto czekoladowe z sosem z owoców leśnych
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 330 ZŁ/OS.





MENU



MENU DLA DZIECI (DO 12 LAT)

- Zupa pomidorowa / Rosół
- Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki lub mizeria
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Pakiet napojów - w cenie

KOSZT: 99 ZŁ/OS.

MENU WEGETARIAŃSKIE

- Torcik z pieczarek i pomidorów w sosie pietruszkowym
- Krem pomidorowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym
- Gnochi w sosie serowym ze szpinakiem lub Kasza bulgur z grillowanym tofu i warzywami *
- Deser do wyboru z menu nr 1, 2, 3 lub 4
- Dwa rodzaje soków, kawa, herbata - w cenie

KOSZT: 265 ZŁ/OS.

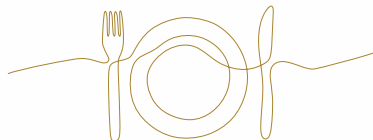
* DO WYBORU OPCJA RYBNA:

- Dorsz w sosie maślanym z opiekаныmi ziemniakami i warzywami





SŁONY BUFET



PROPOZYCJA 1

- Włoskie salami
- Szynka parmeńska
- Wędzony filet z kurczaka
- Półmiski serów - bursztyn, szafir, z czarnuszką, grana padano i gorgonzola
- Wędzony pstrąg
- Sałatka brokułowa z migdałami
- Pomidory z mozzarellą
- Pieczywo
- Sos koniakowy

KOSZT: 65 ZŁ/OS.

PROPOZYCJA 2

- Włoska mortadela
- Szynka szwarcwaldzka
- Kabanosiki
- Półmiski serów - bursztyn, szafir, z czarnuszką, grana padano i gorgonzola
- Wędzony łosoś
- Bukiet kolorowych sałat
- Tajska sałatka z krewetkami i makaronem
- Pieczywo
- Sos chrzanowy

KOSZT: 85 ZŁ/OS.

MOŻLIWE DODATKOWE DANIA CIEPŁE

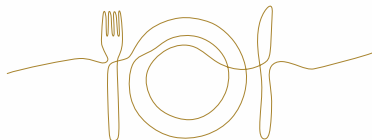
- Zupa gulaszowa + pieczywo
- Barszcz z krokietem

KOSZT: 55 ZŁ/OS.





SŁODKI BUFET



PROPOZYCJA 1

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka
- Malinowa chmurka
- 4 ciasta do wyboru
- Desery w kubeczkach
- Crème brûlée

KOSZT: 65 ZŁ/OS.

PROPOZYCJA 2

- Sernik z różą
- Ciasto czekoladowe
- Ciasto z orzechami
- 4 ciasta do wyboru
- Tiramisu
- Panna cotta

KOSZT: 85 ZŁ/OS.





TORT OKOLICZNOŚCIOWY



Proponujemy torty w wielu smakach m.in. :

- Czekoladowo-malinowy
 - Czekoladowy
 - Porzeczka z wanilią
- Karmelowo-pomarańczowy
- Karmelowo-marakujowy
 - Limonkowy
 - Ambasador

OD 9 DO 20 OSÓB CENA: 50 ZŁ/ OS.

POWYŻEJ 20 OSÓB CENA: 30 ZŁ/ OS.

KAŻDY Z TORTÓW PRZYGOTOWYWANY JEST SPECJALNIE
DLA PAŃSTWA Z INDYWIDUALNĄ DEKORACJĄ

* W PRZYPADKU WŁASNEGO TORTU - TALERZYKOWE 15 ZŁ/OS.





NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

PAKIET PODSTAWOWY:
dwa rodzaje soków, kawa, herbata

W CENIE WYBRANEGO MENU

PAKIET ROZSZERZONY:
pakiet podstawowy + napoje gazowane (m.in. Pepsi, 7UP, Mirinda)

KOSZT: 35 ZŁ /OS.



ALKOHOLE

WINO

Wino białe - Bianco del Castello - 90 zł

Wino czerwone - Rosso del Castello - 99 zł

Wino musujące - Prosecco / Alita - 99 zł

Wino musujące - Spumante Brut di Qualita - 230 zł

WÓDKA:

Stock - 100 zł/ butelka 0,5 l

Pan Tadeusz - 120 zł/ butelka 0,5 l

Belvedere - 300 zł/ butelka 0,5 l

Chopin - 315 zł/ butelka 0,5 l

WHISKY:

Johnnie Walker Red Label Whisky - 180 zł/ butelka 0,7 l

Glenfiddich 12yo. - 480 zł/ 0,7 l





DODATKI I USŁUGI

Open bar (piwa i polskie wina, 2 godz.)

CENA: 100ZŁ/OS.

Dekoracje i dodatki

CENA: OD 300 ZŁ

(WSTĘPNA CENA PO UZGODNIENIU MOTYWU)

Projektor, ekran, nagłośnienie

CENA: W CENIE REZERWACJI

PO WCZEŚNIEJSZYM USTALENIU

WARUNKI REZERWACJI

Minimalna liczba osób: 9

Zadatek: 100 % wartości zamówienia
(płatne w określonym na agendzie terminie)

Czas rezerwacji: 3 godz.

(każda dodatkowa godz. +300 zł pn-cz / +400 zł pt-nd)

