

VIENNA HOUSE

ANDEL'S
CRACOW

*Oferta
bankietowa
netto*



ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com

 *When a hotel becomes your house*

Uroczyste menu serwowane

Przystawka (do wyboru)

Carpaccio wołowe z parmezanem, rukolą i kaparami

Tatar z łososia na relish z ogórka i avocado z pomidorową salsą z kolendrą i limonką na razowej grzance

Pate z gęsiich wątróbek na razowej grzance z pieczonym rostbefem po angielsku

Sałatka z wędzonym półgęskiem z marynowanym w miodzie gryczanym burakiem i piklowaną rzodkiewką

Pieczony z migdałami kozi ser na sałacie rzymskiej z marynowaną gruszką i orkiszem

Zupa (do wyboru)

Krem ziemniaczano – porowy z wędzoną panceta i topinamburem

Toskańska zupa z pomidorami, ciecierzycą i pikantnym salami z płatkami sera grana

Krem z cukinii ze szparagami i oliwą koperkową

Bulion z kaczki drobiowymi pierożkami i koprem włoskim

Krem z kukurydzy z popcornem o smaku wędzonej papryki

OPCJA TRZYDANIOWA 119 PLN netto/osoba

OPCJA CZTERODANIOWA 139 netto/osoba



VIENNA HOUSE

ANDEL'S

CRACOW

Uroczyste menu serwowane

Danie główne (do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa z sosem z pieczonego czosnku na purée z selera z pieczonym batatem i kalafiolem romanesca

Filet z perliczki na sosie z czerwonego wina z buraczkowymi gnocchi nadziewanymi mascarpone i fasolką szparagową

Konfitowane udo z kaczki na purée ziemniaczanym z czarnuszką, czerwona kapusta duszona z jabłkiem i przyprawami korzennymi

Filet z sandacza na purée z zielonego groszku i mięty z czarną soczewicą i karmelizowaną marchewką z tymiankiem

Filet łososia jurajskiego z sosem holenderskim na gratin ziemniaczano-brokułowym z marchewką paryską i brukselką

Deser (do wyboru)

Beza z musem truskawkowo-miętowym z sorbetem limonkowym

Brownis czekoladowe z lodami waniliowymi i ciepłymi wiśniami

Tarta cytrynowa z włoską bezą

Torcik z musem z białej czekolady z orzechami pekan

Delikatny sernik ze słonym karmelem i duszonymi w białym winie malinami

OPCJA TRZYDANIOWA 119 PLN netto/osoba

OPCJA CZTERODANIOWA 139 netto/osoba



MENU BUFETOWE OPCJA I

Bufet zimnych przekąsek

Rostbef pieczony po angielsku z chrzanem
Indyk marynowany w ziołach z konfiturą z moreli

Polędwiczka wieprzowa podlewana śliwownicą

Śledzie w sosie musztardowym

Sałata z wędzonym serem, pieczoną gruszką i żurawiną

Sosy tatarski i cumberland

Wybór pieczywa

Masło ziołowe i masło czosnkowe

Zupa

Bulion z kaczki z fasolą i warzywami julienne

Dania gorące

Polędwiczka wieprzowa w sosie estragonowo musztardowym

Filet z dorsza na ragout warzywnym i serem feta

Gołąbki z grzybami w sosie kurkowym

Rosti ziemniaczane

Duszony na maśle kalafior z pieczoną marchewką i pesto z pietruszki

Desery

Sernik ze skórką pomarańczową

Ciasto orzechowe

Ciasto Sacher

84 PLN netto/osoba - czas serwowania do 2h

98 PLN netto/osoba - czas serwowania do 4h

107 PLN netto/osoba - czas serwowania do 6h



MENU BUFETOWE OPCJA II

Bufet zimnych przekąsek

Plastry wolno gotowanego indyka z sosem tuńczykowym i kaparami

Wędzony półgęsek z konfiturą z czerwonej cebuli i malin

Roladki z wędzonego łososia z wasabi

Łódeczki z cykorii faszerowane kremowym

twarożkiem i suszonymi pomidorami

Sałatka z zimniaków z prażonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

Sałatka z karczochów z oliwkami i mozzarellą

Wybór pieczywa

Masło

93 PLN netto/osoba - czas serwowania do 2h

107 PLN netto/osoba - czas serwowania do 4h

116 PLN netto/osoba - czas serwowania do 6h

Zupa

Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem

Dania gorące

Saltimbocca z indyka w sosie winnym z szałwią

Filet z łososia na maślanym szpinaku zapiekany z sosem holenderskim

Gnocchi ziemniaczane z suszonymi pomidorami i dynią

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Gotowane warzywa z masłem i prażonymi migdałami

Desery

Trio musów czekoladowych

Domowa szarlotka

Sernik z ricotty po czekoladową kruszonką



MENU BUFETOWE w stylu MAVERICKS

Bufet zimnych przekąsek

Orientalna polędwiczka wieprzowa z salsą z pieczonego ananasa z kolendrą
Satay z indyka z sosem z orzechów arachidowych i curry
Quiche ze szparagami i dojrzewającymi serami
Pieczony batat z musem z avocado i orzechami
Krucha sałata ze słodkim melonem i włoskim salami
Sałatka z brokułu z gotowanym kurczakiem i marynowanymi kurkami
Wybór pieczywa
Oliwy smakowe

98 PLN netto/osoba - czas serwowania do 2h

112 PLN netto/osoba - czas serwowania do 4h

121 PLN netto/osoba - czas serwowania do 6h

Zupa

Tajska zupa kokosowa z krewetkami i kurczakiem

Dania gorące

Supreme z kurczak na kolorowych warzywach z pesto bazyliowym
Sandacz w sosie zielonego groszku i mięty
Makaron orecchietta z zielonymi warzywami
Kasza burgul z miętą
Fasolka szparagowa w sosie tymiankowym

Desery

Ciasto czekoladowe z wiśnią
Mini muffinki z kremem orzechowym
Canoli z mascarpone i limonką



VIENNA HOUSE

ANDEL'S

CRACOW

Zimna płyta propozycja I

Bufet zimnych przekąsek

Rostbef pieczony po angielsku z chrzanem

Schab nadziewany śliwkami

Indyk marynowany w ziołach z konfiturą z moreli

Polędwiczka wieprzowa podlewana śliwowicą

Pasztet z żurawiną i marynowanymi borowikami

Śledzie po krakowsku

Śledzie w sosie musztardowym

Deska regionalnych serów z piklami

Salata z wędzonym serem, pieczoną gruszką i żurawiną

Salatka ziemniaczana z marynowanymi kurkami i ogórkiem

Wybór sosów: tatarski i cumberland

Wybór pieczywa

Masło ziołowe i masło czosnkowe

Bufet słodki

Sernik ze skórką pomarańczową

Ciasto orzechowe

Ciasto Sacher

55 PLN netto/osoba - czas serwowania do 2h

62 PLN netto/osoba - czas serwowania do 4h

69 PLN netto/osoba - czas serwowania do 6h

Każda dodatkowa godzina powyżej 6h - 9 PLN netto/osobę



VIENNA HOUSE

ANDEL'S

CRACOW

Zimna płyta propozycja II

Bufet zimnych przekąsek

Rostbef pieczony po angielsku z chrzanem

Schab nadziewany śliwkami

Indyk marynowany w ziołach z konfiturą z moreli

Polędwiczka wieprzowa podlewana śliwowicą

Pasztet z żurawiną i marynowanymi borowikami

Śledzie po krakowsku

Śledzie w sosie musztardowym

Deska regionalnych serów z piklami

Salata z wędzonym serem, pieczoną gruszką i żurawiną

Salatka ziemniaczana z marynowanymi kurkami i ogórkiem

Wybór sosów: tatarski i cumberland

Wybór pieczywa

Masło ziołowe i masło czosnkowe

Bufet słodki

Sernik ze skórką pomarańczową

Ciasto orzechowe

Ciasto Sacher

61 PLN netto/osoba - czas serwowania do 2h

71 PLN netto/osoba - czas serwowania do 4h

82 PLN netto/osoba - czas serwowania do 6h

Każda dodatkowa godzina powyżej 6h - 9 PLN netto/osobę



Menu koktajlowe

- ✓ Orientalna polędwiczka wieprzowa na salsie mango z chili
- ✓ Filet z indyka na briochoy z konfiturą z moreli
- ✓ Pieczony rostbef na grzance z marynowanymi szparagami
- ✓ Marynowany w occie balsamicznym kurczak na sałacie rzymskiej
- ✓ Filet z kaczki glazurowany teryaki na salsie anansowej z kolendrą
- ✓ Babeczka z musem z wątróbką z konfiturą z czerwonej cebuli
- ✓ Tapas z czerwoną fasolą i grillowanym chorizo
- ✓ Szynka dojrzewająca z melonem i grissini
- ✓ Krewetki w panko na purée z zielonego groszku z miętą
- ✓ Tatar z łososia z kaparami i szalotką na razowej grzance
- ✓ Francuskie ciasteczko z wędzonym łososiem i kremowym twarożkiem koperkowym
- ✓ Marynowany w warzywach i białym winie sandacz
- ✓ Małże nowozelandzkie marynowane w winegreecie z czerwonej cebuli i koperku
- ✓ Mini kanapka ze śledziem i borowikami
- ✓ Sałatka z batata z avocado, granatem i orzechami na liściu cykorii
- ✓ Pomidorki cherry faszerowane tapenadą oliwkową
- ✓ Grillowana cukinia faszerowana kozim serem z pistacjami
- ✓ Mini bruchetta z ratatulle warzywnym z miętą
- ✓ Mini caprese z listkami bazylii
- ✓ Mini tarta ze szpinakiem i fetą

60 PLN netto/osoba 8 szt. do wyboru

69 PLN netto/osoba 10 szt. do wyboru

78 PLN netto/osoba 12 szt. do wyboru



VIENNA HOUSE

ANDEL'S
CRACOW

Masz dodatkowe
pytania?
Skontaktuj się z nami !



Dział Convention

convention.cracow@viennahouse.com

T:12 660 00 00



Vienna House Andel's Cracow • ul. Pawia 3, 31-154 Kraków, Polska
E: info.andels-cracow@viennahouse.com • T: +48 12 660 01 00 • viennahouse.com