



OBIADY I BANKIETY ŚLUBNE

Mozaika Resto Bar
(+48) 666 844 299

Drodzy Państwo,

Wiemy, jak ważna w życiu każdego z nas jest uroczystość zaślubin. Z myślą o tej okazji, przygotowaliśmy dla Państwa specjalne menu okolicznościowe. Proponujemy menu bankietowe i ułożone pod całonocną imprezę, menu weselne.

Zachęcamy do zapoznania się z naszą propozycją!

Smacznego czytania!

- Doceniona kuchnia – I miejsce w jesiennej edycji Festiwalu Restaurant Week 2018 r., w Krakowie
- Kameralna atmosfera i indywidualna obsługa
- Piękne, nowoczesne wnętrza
- Bezpłatny parking przy hotelu mogący pomieścić do 40 samochodów
- Świetna lokalizacja – zaledwie 2,9 km od centrum
- Indywidualnie sterowana klimatyzacja
- Bogaty kącik zabaw dla dzieci

Poniższe oferty dotyczą przyjęć do godziny 23:00.

HOTELAPIS.PL



OBIAD WESELNY

185 zł/os

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Przystawka

Pomidory z mozzarellą, świeżą bazylią i bukietem sezonowych sałat w emulsji z trybuli

Zupa

Consomme z kaczki z warzywami i oliwą imbirową
Lub
Staropolski rosół z makaronem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z gratin ziemniaczanym, gotowanymi warzywami i sosem kurkowym

Tort

(do wyboru z kilkunastu smaków)

Bufet zimny (jednorazowy)

Wybór Lisieckich przysmaków, tradycyjny schab ze śliwką z kminku, plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej, deska serów z dodatkami, sałaty zielone z winegretem, pikle, wybór sosów, pieczywo i masło

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

BANKIET WESELNY

249 zł/os

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Przekąski na powitanie

bruschetta z kozim serem, figa i rukolą, babeczki bankietowe nadziewane

Zupa

Krem z kalafiora z marynowanymi małżami

Danie główne

Konfitowane udko z gęsi na Macedonii z warzyw, z rodzynką marynowaną w wódce Dwór Sieraków

Tort

(do wyboru z kilkunastu smaków)

Bufet zimny (do 4h)

Wybór Lisieckich przysmaków, rostbef pieczony w ziarnach gorczycy, plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej, deska serów z dodatkami, pasztet z żurawiną, sałatka z kurczakiem i ananasem, mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią, pikle, wybór sosów, pieczywo i masło

Bufet słodki

dwa rodzaje ciast, panna cotta, crème brûlée

I danie ciepłe

Wołowina po burgundzku długo duszona z warzywami i ziołami

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Dania gorące

(cena od osoby)

Strogonoff wołowy 32 PLN

Karczek pieczony w sosie własnym, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty 32 PLN

Barszcz czerwony z krokietem neapolitańskim 22 PLN

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem 19 PLN

Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo - ziołowym 34 PLN

Dorsz pieczony w białym maśle 36 PLN

CIASTA

1. Sernik wiedeński
2. Szarlotka
3. Szarlotka z bitą śmietaną
4. Czekoladowe z wiśnią
5. Orzechowiec
6. Czeski
7. Fale Dunaju
8. Owocowe z galaretką
9. Jogurtowe z owocami
10. Ucierane z owocami i kruszonką
11. Malinowa chmurka
12. Marchewkowe

ALKOHOLE

Open bar I 70 PLN / os
do 4h

Napoje gazowane
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta

Open bar II 80 PLN / os
do 4h

Napoje gazowane
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta
Gin
Martini

Opłata za własny alkohol: 15 zł/os

Menu dla dzieci

60 PLN / os.

Zupa

Bulion drobiowy z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka, surówka z marchewki na słodko, frytki

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

TORTY

1. Biała czekolada z galaretką malinową (frambolada)
2. Bananowo - czekoladowy
3. Czarny las
4. Czekoladowy (gorzka i biała czekolada)
5. Ciemna (lub biała) czekolada z żurawiną
6. Gorzka czekolada z galaretką malinową
7. Gruszka z maliną
8. Jogurtowe z galaretką truskawkową
9. Kawa z koniakiem
10. Marakuja z białą czekoladą
11. Mus truskawkowo - waniliowy
12. Raffaello
13. Tiramisu

Cennik alkoholi (na butelki)

Piwo Żywiec (kega 20 l.) 320 PLN

Wino stołowe białe i czerwone 60 PLN / but.

Wódka Finlandia 0,5 l. 85 PLN / but.

Wódka Wyborowa 0,5 l. 70 PLN / but.

Wódka Bocian 0,5 l. 70 PLN / but.

Jack Daniel's 0,7 l. 160 PLN / but.

Pakiet drinków

60 drinków, do wyboru trzy rodzaje:

Cuba Libre, Mohito, Gin Tonic,
Cosmopolitan, Aperol Spritz, Whisky&Cola
1 300 zł