



SZANOWNI PAŃSTWO

Eleganckie, przytulne wnętrza, doskonała kuchnia i swobodna atmosfera sprawiają, że spotkanie świąteczne będzie niezwykle.

Możliwość aranżacji naszych wnętrz pozwala nam na przygotowanie zarówno niewielkiej świątecznej kolacji, jak i eventu dla dużego zespołu.

Mogą Państwo wybierać spośród dwóch powierzchni, restauracji Mozaika oraz sali mieszczącej się w zabytkowym dworcu z początku XX wieku, miejscu innym niż wszystkie.

Mozaika do 120 osób

Manor by Apis do 80 osób

Nasze atuty:

- Pierwsze miejsce dla Najlepszej Restauracji w Krakowie na festiwalu Restaurant Week
- Lokalizacja w pobliżu centrum miasta (2,9 km od Dworca Głównego)
- Bardzo dobry dojazd dla uczestników spotkania poruszających się samochodami lub komunikacją miejską
- Bezpłatny parking
- Kameralna atmosfera i indywidualna obsługa
- Organizacja spotkań w przytulnej przestrzeni

MENU A

Zupa

Barszcz czerwony/uszka

Lub

Zupa grzybowa/łazanki/tymianek

Danie główne

Filet z pstrąga/kopytka/kapusta z grochem/sos polski

Lub

Filet z indyka/ziemniaki/warzywa/sos żurawinowy

Deser

Świąteczny piernik

Napoje kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, kompot

Cena 130 zł brutto/os

MENU B

Zupa

Zupa grzybowa/oliwa truflowa/łazanki

Danie główne

Strudel z łososia ze szpinakiem/ciasto francuskie/sałatka z rukoli i papryki/sos szafranowy

lub

Confitowane udko z kaczki/gnocchi/słupki z warzyw/sos wiśniowo-jałowcowy

Deser

Sernik/sos malinowy

Napoje kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, kompot

Cena 140 zł brutto/os

MENU C

Przystawka

Macerowany łosoś/mus jabłkowo-rozmarynowy/dressing limonkowy/kawior

Zupa

Zupa z czerwonej soczewicy/kolendra

Danie główne

Sandacz/ziemniaki duchesse/słupki z warzyw/sos kurkowy

lub

Kotlet cielęcy sous-vide/suflet ziemniaczany/bakłażan/ sos rozmarynowy

Deser

Tort czekoladowy/owoce/beza

Napoje: kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, kompot

Cena 170 zł brutto/os



BUFET A

Półmiski wędlin i mięs pieczonych

Półmiski serów z dodatkami

Śledzie w śmietanie z jabłkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Marynowane warzywa

Sos tatarski

Pieczyno, masło

Słodkości

Ciasta świąteczne (dwa rodzaje do wyboru)

Cena 55 zł brutto /os

BUFET B

Półmiski wędlin i mięs pieczonych

Półmiski serów z dodatkami

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Pâté z żurawiną

Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi warzywami

Marynowane warzywa

Sos tatarski

Pieczyno, masło

Ciasta świąteczne (dwa rodzaje do wyboru)

Dania gorące

Mix pierogów (ruskie, z kapustą i grzybami)

Cena 80 zł brutto /os

BUFET C

Półmiski wędlin i mięs pieczonych
Półmiski serów z dodatkami
Pâté z konfiturą żurawinową
Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi warzywami
Marynowane warzywa
Bruschetty: pomidory/ kozi ser/ tapenada
Ryba po grecku
Terrine z sandacza na roszone
Łosoś w glazurze
Tortilla z wędzonym łososiem, twarożkiem i szczypiorkiem
Sosy: cumberland, chrzanowy, tatarski
Ciasta świąteczne (dwa rodzaje do wyboru)
Dania gorące
Barszcz czerwony
Kroket z kapustą/kapusta z grochem
Ragout cielęce/ grzyby/rozmaryn
Cena 115 zł brutto / os



MOZAIKA
RESTO · BAR

PAKIETY NAPOJÓW

Ceny brutto

Pakiet I

105 zł / os do 4 godz. | 120 zł / os do 6 godz.

Soki owocowe

Wino białe, Wino czerwone, Prosecco

Piwo

Pakiet II

120 zł/ os do 4 godz. | 140zł/ os do 6godz.

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi/Mirinda/7UP)

Wino białe/czerwone, Prosecco,

Piwo

Wódka

Pakiet VIP

155 zł/ os do 4 godz. | 168 zł/ os do 6 godz.

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi/Mirinda/7UP)

Wino białe/czerwone/Prosecco

Piwo

Wódka

Gin

Whisky

PAKIET DRINKÓW – 100 szt. 2400 zł

Cuba Libre

Gin Tonic

Whisky & Cola

Cosmopolitan

Aperol Spritz

APERITIF

Kieliszek Prosecco (100ml) 17 zł /szt.

Hugo 22 zł / szt.

(Prosecco, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta)

CENNIK PRZYKŁADOWYCH ALKOHOLI (na szt.)

Piwo Żywiec (kega 20 l) 380 zł

Piwo Żywiec (lane) 500 ml 12 zł

Wino domowe białe i czerwone 65 zł / but.

Wódka Finlandia 500 ml 110 zł / but.

Wódka Bocian 500 ml 90 zł / but.

Jameson 700 ml 160 zł / but.

Jack Daniel's 700 ml 210 zł / but.