



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH  
Restauracja „U ZIYADA”

## Zamek w Przegorzalach Restauracja „U ZIYADA”

### UROCZYSTA KOLACJA

#### Propozycja 1

przystawka

Tatar z łososia/pikle/krem z sepii/czips z topinambura

zupa

Consomme wołowe/kluski tymiankowe/lubczyk

danie główne

Filet z kaczki sous vide/mus z kalafiora/ostrężyna/leniwe/demi glace

deser

Fondant czekoladowy z serem pleśniowym/sos z białej czekolady/lody polska róża

**160 zł brutto od osoby**

#### Propozycja nr 2

przystawka

Comber z królika/mus szpinak/ciecierzycy/czips z buraka/orzech włoski

zupa

Krem z pietruszki/oliwa z buraka/puder maślany/trybula

danie główne

Antrykot wołowy/puree chrzanowe/terrina z marchwi/sos gorczycowy

deser

Sernik/lody kardamonowe/żel z borówek/karmelizowany puder

**160 zł brutto od osoby**

#### Propozycja nr 3

przystawka

Podsuszany filet z kaczki/mus figowy/chałka

zupa

Krem z ogórka kiszzonego/mus chrzanowy/ekspandowany ryż

danie główne

Udziec cielęcy sous vide/puree z brokuła/młoda marchew/kopytka/sos z czerwonego wina

deser

Panna cotta migdałowa/ziemia czekoladowa/malinowy żel/borówki



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH  
Restauracja „U Ziyada”  
ul. Jodłowa 13, 30 – 251 Kraków

+48-12 429 71 05  
restauracja@uziyada.pl www.uziyada.pl



DWÓR W TOMASZOWICACH  
Krakowski Centrum Konferencyjne



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH  
Restauracja „U ZIYADA”



PAŁAC W BOBRKU  
Miejscowy Park Dialogi i Biznes



WYSPA BISKUPIA W KARLINIE  
Miejscowy Park Dialogi i Biznes



HOTEL WOLSKI

**150 zł brutto od osoby**

**Propozycja nr 4**

przystawka

Kozi ser/puree z buraka/puder orzechowy/endywia

zupa

Krem z pora/oliwa z wędzonej śliwki/czipsy z pietruszki

danie główne

Polędwica wieprzowa sous vide/policzek wieprzowy/wędzona słonina/mus z białej kapusty/kluski śląskie/oliwa koperkowa

deser

Lody szarlotka/trufla z rumem/mak/ziemia czekoladowa/borówki

**145 zł brutto od osoby**

**Propozycja 5**

przystawka

Terrina z sera pleśniowego/mus z gruszki/kompresowana figa/orzech laskowy

zupa

Krem z buraka/mus chrzanowy/słomka ziemniaczana

danie główne

Okoń morski/mus z zielonej soczewicy/kalafior/bimi/piana z zielonego groszku

deser

Pomarańczowy curd/ciastko francuskie/żel z mango/borówki

**140 zł brutto od osoby**

**Propozycja 6**

przystawka

Boczniki sous vide/wędzona szalotka/szałwia/bagietka orzechowa

zupa

Krem z kalafiora/czipsy ziemniaczane/oliwa pietruszkowa/mak

danie główne

Sandacz/puree z topinambura/czarna soczewica/mini brokuły/sos z białego wina

deser

Lody migdałowe z prażonym migdałem/słony karmel/pina colada/żel śliwkowy/kruszonka orzechowa

**130 zł brutto od osoby**

**Napoje** do każdej propozycji: woda mineralna, sok, kawa, herbata



## Menu dla dzieci

przystawka

Naleśnik z żółtym serem/czipsy ziemniaczane/sos pomidorowy

zupa

Rosół z lanym ciastem lub pomidorowa z makaronem

danie główne

Kęski kurczaka w panierce panko lub łosoś z grilla

frytki lub ziemniaki

Wachlarzyk pomidorowo-ogórkowy w słodkiej śmietanie

deser

Lody waniliowe, truskawkowe z sosem czekoladowym

**Napoje:** woda mineralna, sok, kawa, herbata

**80 zł brutto od osoby**



# **Bufet po uroczystej kolacji serwowanej**

Minimalna liczba osób: 30

szynka parmeńska z kompresowanym melonem i rucolą  
wrapy z kurczakiem/świeże warzywa  
wrapy z łososiem  
filet z kaczki z malina balsamiczna, puder truflowy  
tarta ze szpinakiem/grzyby  
deska serów/orzechy/winogrona/mus z mango  
deska wędlin/kompresowany ogórek/pomelo  
śledź z chrzanem i kawiolem cytrynowym  
hummus/seler naciowy/szczypiorek  
gruszka z gorgonzola i cykorią  
rostbef i gorczyca/czips z topinambura  
krewetka/sofrito/kolendra  
kozi ser/burak/orzech włoski/miód

## **Sałatki**

jarzynowa  
sałatka porowa z orzechami  
kus kus z tuńczykiem

## **Sosy**

wiśniowo-balsamiczny  
kapparowo-orzechowy

**55 zł brutto od osoby**



## **Bufet słodki**

w formie małych przekąsek typu finger food (200 gr na osobę)

szarlotka

sernik

babeczki owocowe

ciasto miodowe

ciasto makowe

**20 zł brutto od osoby**

## **Dodatkowe gorące danie do bufetu**

Wołowina po burgundzku

**25 zł brutto**

Barszcz czerwony z krokietem

**15 zł brutto**

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

**15 zł brutto**

Gulasz drobiowy z ciecierzycą i brokułami

**20 zł brutto**

Stroganov

**25 zł brutto**

