



Propozycja menu okolicznościowego:

Przystawka:

- Tatar z łososia

Podany z grzankami z masłem czosnkowym, awokado, por, kapary dodatkiem musztardy francuskiej - **38zł**

- Tatar wołowy

Podany z cebulką, ogórkiem kiszonym, jajkiem przepiórczym, sosem gorczycowym oraz pieczywem naszego wypieku – **47zł**

- Carpaccio z pieczonego buraka

Burak pieczony, ser typu feta, rukola, gruszka, orzechy włoskie w karmelizowanym sezamie, z dresingiem z mango – **31zł**

Zupy:

- Rosół na gęsinie

Bulion warzywny na gęsinie, makaron, marchewka, natka pietruszki – **23zł**

- Minestrone

Włoska zupa jarzynowa, kapusta włoska, fasolka szparagowa, zielony groszek, pomidory, marchew, cebula, czosnek, parmezan -**24 zł**

Dania Główne:

- Rolada wołowa, kluski śląskie, czerwona kapusta -**62zł**
 - Rolada z kurczaka ze szpinakiem owinięta w plaster boczku, fasolka szparagowa, ćwiartki ziemniaków – **62zł**
 - De Volaille z masełkiem, sałatka z rukoli, puree ziemniaczane – **54 zł**
 - Dorada z pieca z masłem i ziołami , podana z warzywami grillowanymi -**64zł**
 - Grillowany fileć z łososia,
- Podany na sałatce: rukola, mix sałat, camembert, karmelizowana gruszka,
Karmelizowane orzechy – **68zł**

Desery :

- Beza
- Mus malinowy, śmietana z mascarpone, sezonowe owoce - **29zł**
- Ciastko czekoladowe
- Podane na ciepło z kokosem oraz płatkami migdałów - **22 zł**
- Sernik gotowany
- Na biszkopcie, z polewą z ciemnej czekolady, posypyany kokosem – **25zł**

Informacje dodatkowe:

Warunkiem dokonania rezerwacji jest wpłata zadatku w kwocie 300 zł kwota jest odejmowana od finalnego rachunku. Zadek nie podlega zwrotowi.

Ilość uczestników uroczystości do potwierdzenia najpóźniej 7 dni przed planowaną uroczystością osobiście, mailowo lub telefonicznie : **533 – 332 – 109**

Kwota jest aktualna na dzień wysyłania oferty, może ulec zmianie.

Oferujemy również napoje : ciepłe, zimne, alkoholowe dostępne w karcie menu oraz u obsługi

Na specjalne życzenie pyszne torty oraz ciasta parterowe

Pozdrawiamy i pozostajemy do dyspozycji:

Załoga Złotego Żurawia



Restauracja Pod Żółtym Żurawiem

ul. Gliwicka 53, Katowice

telefon: 533 332 109/ 537 571 651

mail: kontakt@podzlotymzurawiem.pl

ZIMNAPŁYTA/PRZEKĄSKI:

OFERTA OD 20.06.2025 r.

- Sakiewki z ciasta francuskiego z serkiem i wędzonym łososiem. min. 15szt. - 135zł
- Sakiewki z ciasta francuskiego z mozzarellą i suszonymi pomidorami. min. 15szt. - 135zł
- Grzaneczki z szynką parmeńską, rukolą, posypane parmezanem. 11zł/szt.
- Chleb ze smalcem (pieczywo, smalec ze skwarkami, ogórek kiszony) 27zł/2 kromki.
- Bułeczki z pieca z pastą z czarnych oliwek oraz z masłem czosnkowym. 24zł/6szt.
- Carpaccio z pieczonego buraka 31zł
- Półmisek wędlin i serów. 120zł
- Wrapy z tortilli nadziewane warzywami, serem, szynką. min. 2szt. tj. 10 porcji - 54zł
- Mix kanapeczek - mieszane pieczywo, kanapki z łososiem, serem, kolorowymi warzywami, wędliną, serami. 9zł/szt.
- Paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem szpinak/mięso. 7zł/szt.
- Jajka faszerowane 9 zł/szt.
- Wędzony łosoś z białym serem owinięty szpinakowym naleśnikiem. (min. 3 naleśniki - 15 porcji.) 109zł
- Śledzie w oliwie z cebulką (ok. 1kg) 70zł
- Śledzie w śmietanie (ok. 1kg) 70zł
- Tymbaliki mięsno-warzywne / rybne (min. 10 szt.) 9zł/szt.
- Szałot (sałatka warzywna z majonezem) min. 2 miski. 40zł/miska
- Sałatka z pieczonym burakiem (burak pieczony, ser feta, świeży szpinak, rukola, prażony słonecznik, sos balsamico) 40zł
- Sałatka ryżowa z tuńczykiem, porem, kukurydzą 41zł
- Sałatka hawajska (ryż, kurczak, por, ananas, kukurydza, sos majonezowy.) 46zł
- Caprese (oryginalna włoska mozzarella, pomidory, kapary, cebula czerwona, oliwki czarne i zielone, sos "vinaigrette" balsamiczny.) 36zł