



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

Kolacja sylwestrowa na powitanie 2025 roku

Szanowni Państwo,
z ogromną przyjemnością zapraszamy na kolację sylwestrową z okazji pożegnania 2024 roku do Królewskiej Restauracji „Pod Aniołami”.
Mamy nadzieję, że specjalnie przygotowane menu będzie miłym początkiem na powitanie Nowego Roku 2025!

*

Gości zapraszamy na godzinę 19:00

*

Aperitif

Rene Geoffry Purete Brut Naturele Champagne

*

Kolacja serwowana – 5 dań

*

22:00 danie główne płonące – specjalność restauracji

*

23:30 zakończenie kolacji
Zaproszenie Gości na powitanie Nowego Roku na Rynku Głównym.

dla każdego z Gości

Cava Brut Reserva Segura Viudas (butelka 20cl)
Zimne ognie i wystrzałowe confetti na powitanie Nowego Roku !

*

Koszt menu 590,00 zł od osoby
Wszystkie inne napoje i alkohol – płatne dodatkowo

*

Rezerwacja 00 48 12/4213999 lub e-mail restauracja@podaniolami.pl.
Rezerwacja jest równoznaczna z wykupieniem zaproszenia do 20 grudnia 2024.



Menu na kolację sylwestrową 31 grudnia 2024 roku

Aperitif

Rene Geoffry Purete Brut Naturele Champagne

*

Przystawka

Nasz wyborny pasztet szlachecki,
podany z żurawiną, marynowaną gruszką i domowym chrzanem

Przystawka na ciepło

*

Nasze pierogi w wielu smakach: z kilku mięs, z kapustą i grzybami oraz „ruskie”
zrumienione na maśle z cebulą – znany przysmak dworów polskich

*

Zupa

Zupa grzybowa na gorczańskich suszonych prawdziwkach
podana z łazankami

*

Danie główne płonące - specjalność restauracji, serwowane przez Szefa Kuchni

Pierś z młodej gęsi, podana z marynowaną gruszką,
domową żurawiną, zrumienionymi na maśle kluskami śląskimi oraz częstkami buraka

*

Deser

Śliwy na czerwonym winie zapiekane z kardamonem i kruszonką,
podane z gałką lodów waniliowych i ajerkoniakiem

*

Ponadto bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich;
piernik korzenny według staropolskiej receptury z orzechami na miodzie gryczanym,
złożony 24 karatowym złotem
nasza słynna szarlotka oraz sernik z bakaliami z musem z leśnych malin

*

Kawa Illy, herbata Dammann, woda mineralna w dzbanach

*

Cava Brut Reserva Segura Viudas (butelka 20cl)
Zimne ognie i wystrzałowe confetti na powitanie Nowego Roku !

Inne alkohole i napoje - płatne dodatkowo.



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

Menu wegetariańskie na kolację sylwestrową 31 grudnia 2024 roku

Aperitif:

Rene Geoffry Purete Brut Naturele Champagne

*

Przystawka

Salata z zielonymi szparagami, smażonymi na maśle pieczarkami,
orzechami włoskimi, serem korycińskim oraz sosem vineagrette

*

Przystawka na ciepło

Nasze pierogi w wielu smakach: ze szpinakiem i bryndzą owczą, z kapustą i grzybami oraz „ruskie”
zrumienione na maśle z cebulą – znany przysmak dworów polskich

*

Zupa

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie
podany z francuskim kminkowym paluszkiem

*

Danie główne

Polędwica z dorsza atlantyckiego z sosem szafranowym,
podana ze szpinakiem z czosnkiem i śmietaną
oraz ziemniakiem w mundurku

lub

Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami
podane z śmietankowym sosem truflowym

*

Deser

Śliwy na czerwonym winie zapiekane z kardamonem i kruszonką,
podane z gałką lodów waniliowych i ajerkoniakiem

*

Ponadto bufet z deserami

Trio naszych ciast krakowskich;
piernik korzenny według staropolskiej receptury z orzechami na miodzie gryczanym,
złożony 24 karatowym złotem
nasza słynna szarlotka oraz sernik z bakaliami z musem z leśnych malin

Kawa Illy, herbata Dammann, woda mineralna w dzbanach

*

Cava Brut Reserva Segura Viudas (butelka 20cl)
Zimne ognie i wystrzałowe confetti na powitanie Nowego Roku !

Inne alkohole i napoje - płatne dodatkowo.