



OFERTA ŚWIĄTECZNA  
CHRISTMAS OFFER

# NOWOCZESNA KOLACJA WIGILIJNA W FORMIE BUFETU

## ZUPA \* SOUP

Krem z borowików z domowymi kluseczkami  
Boletus cream soup with noodles

## DANIA MIĘSNE \* MEAT COURSE

Policzki wołowe duszone w śliwowicy i jabłkach łąckich  
Beef cheeks stewed with plum brandy & „Łąckie” apple

Kurczak w śmietanie, szpinaku i ziołach  
Chicken with cream sauce, spinach & herbs

Pieczony wieprzowy boczek z cydrem i śliwką  
Roasted pork belly with cider & prune

## DANIA RYBNE \* FISH COURSE

Polędwica z dorsza w piwnym cieście  
Beer Batter Cod

Pstrąg w ziołowym maśle z warzywami grillowanymi  
Trout with herbal butter & grilled vegetables

Karp panierowany  
Breaded carp

## DODATKI CIEPŁE \* WARM ADDITIONALS

Pęczak z bocznikiem królewskim  
Pearl barley with oyster mushrooms

Ziemniaczane gratin  
Potatoes gartin

Szafranowe risotto  
Saffron risotto

## DODATKI \* ADDITIONALS

Sałata z ziołowym dressingiem  
Salad with herbal dressing

Czerwona kapusta z ogórkiem kiszonym i esencją z jabłek  
Red cabbage with gherkins \* apple emulsion

Tradycyjna ćwikła z chrzanem  
Horseradish with beetroot

Domowe pieczywo, masło, oliwy  
Homemade bread, butte, olive oil

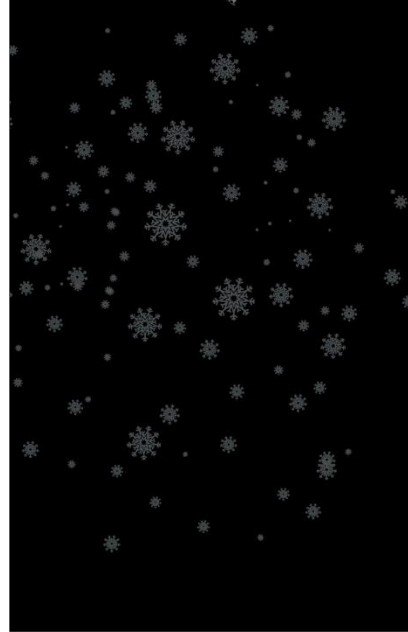
3h/200 zł/Osoba/Per Person

## DODATKOWO \* OPTIONALLY

Owoce morza; krewetki, małże, ostrygi, kalmary, ikra  
Cytrusy, sosy, pieczywo, owoce egzotyczne, sushi, crème fraiche

Seafood; shrimps,, mussels, oysters, calamari, trout roe  
Citrus, sauce, bread, exotic fruits, sushi, crème fraiche

3h/150 zł/Osoba/ Per Person



# Bufet wigilijny

## BUFET ZIMNY \* COLD BUFET

Terrina z ryb słodkowodnych

Freshwater fish terrine

Marynowany w cytrusach łosoś z owocowym kawiozem

Marinated salmon with fruit caviar

Vol au vent z krewetkami i domowym majonezem

Vol au vent with shrimps & homemade mayonnaise

Tarta z dojrzewającym serem kozim i orzechami

Tart with goat cheese & nuts

Matias z zielonym jabłkiem i pumperniklem

Matias with green apple & pumpenickel bread

**3h \* 125PLN /osoba /per person**

## FINGER FOOD

Sezonowana wołowina z kaparami, truflową oliwą i Pecorino

Romano DOP

Dried beef with capper, truffle olive oil, Pecorino Romano DOP

Tatar z polędwicy z tuńczyka z ikrą

Tuna tartare with red roe

Tatar z podkarpackiej polędwicy wołowej z truflą

Beef tenderloin tartare with truffle

**3h \* 100PLN/ osoba/ per person**

## DESERY \* DESSERTS

Świąteczne ciasta (trzy rodzaje)

Christmas pastries (three kinds)

Beza Pavlova z musem makowym

Pavlova meringue with poppy-seed mousse

Małopolska kutia z bakaliami

Kutia with dried fruits & nuts

Kompot z suszu

Dried fruits compote

**3h \* 45PLN/ osoba /per person**



Kolacje wigilijne w formie bufetu przeznaczone są dla rezerwacji powyżej 25 osób \* Christmas Eve dinners in the form of a buffet are intended for reservations of more than 25 people

Uprzejmie informujemy, że do zamówień doliczamy 10% service charge \* We kindly inform You that we add a 10% service charge to orders

Cena za osobę. Zawiera podatek Vat \* Price per person. Include Tax





**MICHELIN  
2024**

KONTAKT

Katarzyna Zemła

Tel. +48 575 603 888

E-mail: [kzemla@hotelh15palace.pl](mailto:kzemla@hotelh15palace.pl)

HOTEL H15 LUXURY PALACE

Św. Jana 15, 31-017 Kraków

Tel. +48 12 371 15 15

[recepja@hotelh15palace.pl](mailto:recepja@hotelh15palace.pl) [h15palace.com](http://h15palace.com)