



## CO NAS WYRÓŻNIA

- klimatyzowana sala o powierzchni 1 000 m<sup>2</sup>
- możliwość dowolnej aranżacji Sali dla 600 osób
- wypróbowana, smaczna kuchnia
- profesjonalny serwis kelnerski
- różnorodne zaplecze techniczne
- wieloletnie doświadczenie w organizacji balów studniówkowych; absolwenta; wydziałowych
- eleganckie i przestronne lobby konferencyjne na poziomie sal bankietowych
- duża szatnia z obsługą
- znakomita lokalizacja z dogodnym dojazdem i dużym parkingiem

Do każdego menu w cenie pakiet napojów:

- świeżo parzona kawa
- wybór herbat
- woda mineralna
- soki owocowe

Zapraszam

**Paweł Krawczyk**

Kierownik Gastronomii

Premier Kraków Hotel

[gastro@premierkrakowhotel.pl](mailto:gastro@premierkrakowhotel.pl)

Tel. 48 511 591 546



## OFERTA STUDNIÓWKOWA 2022



**PREMIER**  
KRAKÓW HOTEL  
★★★★

PREMIER KRAKÓW HOTEL \*\*\*\*

UL. OPOLSKA 14A

31-323 KRAKÓW

TEL. 12 376 37 00

[WWW.PREMIERKRAKOWHOTEL.PL](http://WWW.PREMIERKRAKOWHOTEL.PL)



## MENU 1, 170 ZŁ/OS.\*

### ZUPA

Rosół z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka w sosie z białego wina/ziemniaki pieczone z tymiankiem/bukiet warzyw gotowanych

### DESER

Waniliowa panna cotta na sosie z malin

### BUFET ZIMNY

Mozzarella z pomidorami skropiona Pesto bazyliowym z parmezanem  
Wędzony pstrąg na świeżych sałatach z cytrynowym vinegrettem  
Śledzie w zaprawie pomidorowo śmietanowej  
Roladki drobiowe faszerowane  
Kompozycje mięs piecz., wędlin i pasztetów  
Kabanosy  
Sery żółte i wędzone z bakaliami  
Tymbaliki warzywne i z kurczakiem  
Świeże pieczywo

Owoce

### SAŁATKI:

z kurczakiem w gyrosie  
grecka z serem feta  
tradycyjna jarzynowa

### SOSY:

czosnkowy, tatarski, tzatzyki

### W STOLE:

Chipsy/paluszki/orzeszki

### DANIE GORĄCE 1

De volaille z masłem/frytki/mix sałat z sosem vinaigrette

### DANIE GORĄCE 2

Boeuf strogonow

**NAPOJE:** Kawa/Herbata/Woda mineralna/Soki owocowe

\*cena z VAT

## MENU 2, 190 ZŁ/OS.\*

### ZUPA

Zupa grzybowa z łazankami

### DANIE GŁÓWNE

Schab w sosie tymiankowym/ziemniaki z masłem i koperkiem/surówka colesław

### DESER

Ambasador z bakaliami na sosie czekoladowym

### BUFET ZIMNY

Mozzarella z pomidorami skropiona Pesto bazyliowym z parmezanem  
Wędzony pstrąg na świeżych sałatach z cytrynowym vinegrettem  
Śledzie w zaprawie pomidorowo śmietanowej  
Roladki drobiowe faszerowane  
Kompozycje mięs pieczonych, wędlin i pasztetów  
Kabanosy  
Sery żółte i wędzone z bakaliami  
Tymbaliki warzywne i z kurczakiem  
Świeże pieczywo

Owoce

### SAŁATKI:

z kurczakiem w gyrosie  
grecka z serem feta  
tradycyjna jarzynowa

### SOSY:

czosnkowy, tatarski, tzatzyki

### W STOLE:

Chipsy/paluszki/orzeszki

### DANIE GORĄCE 1

Bitki wołowe w sosie własnym/kopytka/buraczki z chrzanem

### DANIE GORĄCE 2

Blankiet drobiowy

**NAPOJE:** Kawa/Herbata/Woda mineralna/Soki owocowe

\*cena z VAT

## MENU 3, 210 ZŁ/OS.\*

### ZUPA

Krem pomidorowy z nutą kwaśnej śmietany i groszkiem ptysiowym

### DANIE GŁÓWNE

Filet z indyka faszerowany szpinakiem w białym sosie z zapiekanką ziemniaczaną i chrupiącymi warzywami w sosie vinaigrette

### DESER

Tiramisu aromatyzowane amaretto na sosie kawowym

### BUFET ZIMNY

Mozzarella z pomidorami skropiona Pesto bazyliowym z parmezanem  
Wędzony pstrąg na świeżych sałatach z cytrynowym vinegrettem  
Śledzie w zaprawie pomidorowo śmietanowej  
Roladki drobiowe faszerowane  
Kompozycje mięs pieczonych, wędlin i pasztetów  
Kabanosy  
Sery żółte i wędzone z bakaliami  
Tymbaliki warzywne i z kurczakiem  
Świeże pieczywo

Owoce

### SAŁATKI:

z kurczakiem w gyrosie  
grecka z serem feta  
tradycyjna jarzynowa

### SOSY:

czosnkowy, tatarski, tzatzyki

### W STOLE:

Chipsy/paluszki/orzeszki

### DANIE GORĄCE 1

Zrazy w sosie własnym/kluski śląskie/surówka z czerwonej kapusty

### DANIE GORĄCE 2

Zupa gulaszowa z ziemniakami

### BUFET DESEROWY

Czekoladowe brownie, szarlotka, sernik

**NAPOJE:** Kawa/Herbata/Woda mineralna/Soki owocowe

\*cena z VAT