



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW


DESTIGO
HOTELS

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE



MENU I

Zupa

- ❖ Rosół z makaronem
- ❖ Krem z białych warzyw

Danie Główne

- ❖ Polędwiczki wieprzowe, zapiekanka ziemniaczana, remoulade z selera, karmelizowane figi
- ❖ Łosoś, młode ziemniaki, fenkuł, salsa pomidorowa

Deser

- ❖ Czekoladowy fondant, sorbet malinowy, czekoladowe cremuxe, żel z limonki
- ❖ Tarta tatin, lody waniliowe

190 pln / os.



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



MENU II

Przystawka

- ❖ Pâte z kaczych wątróbek, marmolada z czerwonej cebuli, galaretka jabłkowa, brioche
- ❖ Suflet serowy, fondue z pora i trufli, sałatka z orzechami włoskimi i winogronem

Zupa

- ❖ Krem z grzybów, chmurka śmietanowa, puder grzybowy
- ❖ Francuska zupa cebulowa

Danie Główne

- ❖ Policzki wołowe po burgundzku, ziemniaki puree, shimeji, karmelizowana perłowa cebula, boczek
- ❖ Noga z kaczki konfitowana, kapusta włoska, puree żurawinowe, demi-glace

Deser

- ❖ Czekoladowy fondant, sorbet malinowy, czekoladowe cremuxe, żel z limonki
- ❖ Tarta tartin, lody waniliowe

220 p l n / o s .



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



MENU III

Przystawka

- ❖ Pâte z kaczych wątróbek, marmolada z czerwonej cebuli, galaretka jabłkowa, brioche
- ❖ Tatar z polędwicy wołowej, wędzone żółtko, kapary, szalotka, grzanka maślana

Zupa

- ❖ Krem z grzybów, chmurka śmietanowa, puder grzybowy
- ❖ Francuska zupa cebulowa

Danie Główne

- ❖ Policzki wołowe po burgundzku, ziemniaki purée, shimeji, karmelizowana perłowa cebula, boczek
- ❖ Noga z kaczki konfitowana, kapusta włoska, pure żurawinowe, demi-glace
- ❖ Okoń morski, Ratatouille, fenkuł, sos beurre blanc
- ❖ Sałatka z kozim serem, pieczone warzywa, grzanka z tapenadą

Deser

- ❖ Profiteroles, orzechy laskowe, lody waniliowe i sos czekoladowy
- ❖ Crème brûlée

250 pln / os.

Upzejmie informujemy, że do zamówień F&B doliczamy 10% service charge.



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



MENU DZIECIĘCE

Zupa

- ❖ Krem pomidorowy
- ❖ Rosół z makaronem

Danie Główne

- ❖ Nuggetsy z kurczaka, puree ziemniaczane, surówka z marchewki
- ❖ Spaghetti bolognese

Deser

- ❖ Lody, bita śmietana
- ❖ Płyś z sosem czekoladowym, lody waniliowe

95 pln / os.



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

Przykładowe smaki:

25 pln / os.

- ❖ Pistacja z maliną - ciemny biszkopt, chrupka pistacjowa, krem pistacjowy, żelka malinowa Sacher
- ❖ Mocno czekoladowy z wiśnią - ciemne biszkopty, krem czekoladowy, brownie, chrupka z orzechem laskowym, żelka wiśniowa Raffaello
- ❖ Egzotyczny kokos - jasny biszkopt, krem kokosowy, chrupka migdałowa, żelka mango-marakuja, pralina migdałowa
- ❖ Bananowo orzechowy - jasny biszkopt, chrupka z orzeszkami arachidowymi, żelka wiśniowa, mus bananowy, krem masło orzechowe, wkładka cremux czekoladowy



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS





HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS

KONTAKT

Natalia Siemieniec

Tel. +48 535 713 027

Email.

nsiemieniec@dobryhotel.com

H15 HOTEL FRANCUSKI

ul. Pijarska 13, 31-015 Kraków

Tel. 12 324 90 00

Email. repcja@hotelfrancuski.pl

www.hotelfrancuski.pl

