



kredens

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

220 zł/os

ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół tradycyjny

tradycyjny rosół z 3 mięs z lubczykiem, podawany z makaronem, gotowaną marchewką oraz natką pietruszki

Krem sezonowy

Aksamitny krem przygotowany sezonowych składników. Każda pora roku przynosi inny smak – od aromatycznej dyni jesienią, przez rozgrzewający krem z buraka zimą, aż po lekki krem z młodych szparagów wiosną.

DANIE GŁÓWNE (3 DO WYBORU)

Noga z kaczki z cytrusami

konfitowana noga z kaczki z chrupiącą skórą

Żebro wieprzowe ze śliwkami

selekcjonowane żebro wieprzowe BBQ ze śliwkowymi powidłami

Roladka z wołowiny podkarpackiej

udziec wołowy pieczony w czerwonym winie z klasycznym farszem

Klasyczny kotlet devolay

nadziewany masłem ziołowym

Kotlet schabowy

smażony tradycyjnie na smalcu

Selekcja ryb (łosoś/ dorsz) +40 zł/os

Opcje wege

Oferujemy opcje wegetariańskie, w tym zapiekany kozi ser na warzywach. Przygotowaliśmy również ravioli z ricottą w sosie grzybowym. Każda z tych potraw to doskonały wybór dla wegetarian.

Dla dzieci

Dla dzieci oferujemy delikatny makaron z pomidorami a także panierowane kawałki kurczaka z frytkami.

Kontakt

IMPREZY@KREDENSWILKSZYN.PL ✉

INFO@KREDENSWILKSZYN.PL ✉

Imprezy okolicznościowe 885-901-201

Manager 608-337-620

DODATKI (2 DO WYBORU)

Pieczone ziemniaki w mundurkach

Kluski śląskie z masłem

Gotowane ziemniaki

Frytki z parmezanem

DO OBIADU SERWUJEMY

Sos pieprzowy oraz ciemny sos klasyczny wyrazisty, kremowy sos na bazie świeżo mielonego pieprzu.

Salaty oraz surówki sezonowe

świeże kompozycje z sezonowych warzyw – zawsze dopasowane do pory roku, lekkie i pełne smaku.

BUFET NAPOJÓW

Kawa i herbata

Woda mineralna z cytryną i miętą

Lemoniada oraz kompot ze świeżych owoców

TORT OKAZJOLANY 30 ZŁ/OS

BUFET MINI DESERÓW 40 ZŁ/OS

Prowadzimy własną cukiernię, dzięki czemu możemy przygotować torty na każdą okazję – klasyczne, białe, chałwowe, a także bezy, eklerki i inne klasyczne desery. Na życzenie organizujemy również bufet ciast i deserów, idealny na przyjęcia.

Przekąski serwowane przed lub po obiedzie

Talerz wędlin-serów oraz antipasti 99 zł (4 osoby)

Tatar wołowy na chałcie 59 zł (2 os)

Zapiekane krewetki w pomidorach 69 zł (2os)

Mini brioszki z kurczakiem (4 osoby) 59 zł

Podpłomyk truflowy 28 zł

Pieczony rostbef z oliwkami i fetą 59 zł (2os)

Ciasto filo z pieczarkami 6 szt 36 zł

Krewetki w panko z harissa mayo 6 szt 39 zł

||| kredens

PRZYJĘCIE POŻEGNALNE



129 zł/os

ZUPA

Rosół tradycyjny

tradycyjny rosół z 3 mięs z lubczykiem, podawany z makaronem, gotowaną marchewką oraz natką pietruszki

DANIE GŁÓWE (PATERY)

Noga kaczki pieczona na złoto

Konfitowana i zapiekana w ogniu

Klasyczny kotlet devolay

nadziewany masłem ziołowym

Kotlet schabowy

smażony tradycyjnie na smalcu

DODATKI

Kluski śląskie z masłem

Gotowane ziemniaki

Ciemny sos pieczeniowy

Tradycyjny zestaw surówek

BUFET NAPOJÓW

Kawa i herbata

Woda mineralna z cytryną i miętą

Kompot

DESER

Sernik oraz szarlotka podane na paterach

89 zł/os

ZUPA

Rosół tradycyjny

tradycyjny rosół z 3 mięs z lubczykiem, podawany z makaronem, gotowaną marchewką oraz natką pietruszki

DANIE GŁÓWE SERWOWANE (1 DO WYBORU)

Noga kaczki pieczona na złoto

kluski śląskie | ciemny sos | surówka sezonowa

Klasyczny kotlet devolay

puree ziemniaczane | surówka sezonowa

Rolada wołowa

kluski śląskie | surówka sezonowa

DESER

Tartaletka z kremem i musem owocowym

BUFET NAPOJÓW

Woda mineralna z cytryną i miętą, kompot owocowy

Kontakt

IMPREZY@KREDENSWILKSZYN.PL ✉

INFO@KREDENSWILKSZYN.PL ✉

Imprezy okolicznościowe 885-901-201

Manager 608-337-620

Dysponujemy salą z osobnym wejściem oraz prywatną, wydzieloną przestrzenią. Do dyspozycji Państwa Gości jest również monitorowany parking.



||| kredens

PIERWSZA KOMUNIA ŚWIĘTA

280 zł/os

ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół tradycyjny

tradycyjny rosół z 3 mięs z lubczykiem, podawany z makaronem, gotowaną marchewką oraz natką pietruszki

Krem sezonowy

Aksamitny krem przygotowany sezonowych składników. Każda pora roku przynosi inny smak – od aromatycznej dyni jesienią, przez rozgrzewający krem z buraka zimą, aż po lekki krem z młodych szparagów wiosną.

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z borowikach

grillowana polędwiczka w sosie z szynki parmeńskiej i borowików

Roladka z wołowiny podkarpackiej

udziec wołowy pieczony w czerwonym winie z klasycznym farszem

Klasyczny kotlet devolay

nadziewany masłem ziołowym

Selekcja ryb (łosoś/ dorsz) +20 zł/os

Opcje wege

Oferujemy opcje wegetariańskie, w tym zapiekany kozi ser na warzywach. Przygotowaliśmy również ravioli z ricottą w sosie grzybowym. Każda z tych potraw to doskonały wybór dla wegetarian.

Dla dzieci

Dla dzieci oferujemy delikatny makaron z pomidorami a także panierowane kawałki kurczaka z frytkami.

Kontakt

IMPREZY@KREDENSWILKSZYN.PL ✉

INFO@KREDENSWILKSZYN.PL ✉

Imprezy okolicznościowe 885-901-201

Manager 608-337-620

DODATKI

Pieczone młode ziemniaki lub młode ziemniaki
Kluski śląskie z masłem
Cienkie frytki z Grana Padano

DO OBIADU SERWUJEMY

Sos pieprzowy oraz ciemny sos klasyczny
wyrazisty, kremowy sos na bazie świeżo mielonego pieprzu.
Sałaty oraz surówki sezonowe
świeże kompozycje z sezonowych warzyw – zawsze
dopasowane do pory roku, lekkie i pełne smaku.

BUFET NAPOJÓW

Kawa i herbata
Woda mineralna z cytryną i miętą
Lemoniada oraz kompot ze świeżych owoców

TORT OKAZJOLANY 30 ZŁ/OS

BUFET DESERÓW 40 ZŁ/OS

Bezy, eklerki, babeczki, tartaletki, tiramisu, panna cotta

Prowadzimy własną cukiernię, dzięki czemu
możemy przygotować torty na każdą okazję –
klasyczne, białe, chatkowe, a także bezy, eklerki i
inne klasyczne desery.

Zimne przekąski 80 zł/os

Talerz wędlin-serów oraz antipasti
Tatar wołowy na chałce
Paszтет cielęcy z salsą z ogórka
Mini brioszki z kurczakiem
Podpłomyk truflowy
Hummus z oliwą
Ciasto filo z pieczarkami
Krewetki w panko z harissa mayo

