

Z krakowskim smakiem – menu

I. Pieczywo

Chleb krakowski z kminkiem, obwarzanek, bajgiel, kukietka lisiecka, weka (szczególnie idealna do małych kanapeczek, cięta pod kątem),

II. Przekąski

- 1) Przekąska serowa (żółty ser) z pomidorem/sałatą (zgodnie z sezonem) i kielbasą krakowską/kielbasą piaszczańską/kielbasą z kija/kielbasą lisiecką.
- 2) Nadziewana bułeczka (kajzerka) z kielbasą krakowską/kielbasą piaszczańską/kielbasą z kija/kielbasą lisiecką (farsz: cebula, grzyby sezonowe, żółty ser, przyprawy (pieprz, majeranek, sól).
- 3) Śniadaniowe babeczki z kajzerki (bułki kroimy w kawałki) ze szpinakiem, jajkiem, serem, kielbasą krakowską/kielbasą piaszczańską/kielbasą z kija/kielbasą lisiecką, boczkiem, szczypiorkiem, sól wielicka, pieprz.

III. Kanapeczki

- 1) chleb krakowski lub kukietka lisiecka z „awanturką” (szprotka/sardela, biały ser z Bochni lub Skąty, szczypiorek, sól wielicka, pieprz) druga wersja „awanturki” (biały ser z Bochni lub Skąty, szczypiorek, sól wielicka, pieprz).
- 2) obwarzanek/bjagiel z Liptauerem (papryka, cebula, ogórek konserwowy, pieprz, sól wielicka, kminek.
- 3) Obwarzanek, bajgle, chleb krakowski z kminkiem, weka, kukietka lisiecka z pastami warzywnymi z:
 - a) marchewki,
 - b) buraka,
 - c) fasoli Piękny Jaś (pasty serwowane są rotacyjnie)
- 4) weka z gotowanym ozorem wołowym z nutką chrzanową (proponujemy alternatywną)

Dodatki do kanapek

Kiszonki w plastrach:

suszone pomidory, kapusta biała i czerwona, kalarepa, biała rzepa, marchewka, kalafior, rzodkiewka

IV. Przekąski na wynos i na miejscu

- 1) „Uszy Hamana” dwa rodzaje z makiem; z pieczarkami (ciasto: mąka, margaryna, żółto jajka, sok pomarańczowy; farsz makowy – mleko, mak, herbatniki, biało jajka, orzechy, cynamon, rodzynki, cynamon, cukier; farsz pieczarkowy – pieczarki, oliwa, cebula, mąka, mleko, sól)
- 2) Kapuśniaczki z kielbasą regionalną (mąka krakowska, śmietana bocheńska lub ze Skąty, masło bocheńskie lub ze Skąty, drożdże, sól wielicka, cukier; kapusta charsznicka kiszona, z kielbasa krakowska/kielbasą piaszczańską/kielbasa z kija/kielbasa lisiecka borowiki, pieprz)
- 3) Auszpiki warzywne – lub warzywno-mięsne na bazie wędlin regionalnych, ryb regionalnych: skład żelatyna, wywar warzywny lub warzywno-mięsny, sól wielicka, pieprz, ryby: pstrąg ojcowski, karp zatorski; wędliny: kielbasa krakowska/kielbasa piaszczańską/kielbasa z kija/kielbasa lisiecka/ ozór wołowy; warzywa: marchewka, pietruszka, zielony groszek (rotacyjny dobór składników)

V. Sałatki na zimno

W ofercie zawsze jedna (pozostałe rotacyjnie)

- 1) sałatka z kalarepy z plastrami kielbasy krakowskiej (kalarepa świeża lub kiszona, kielbasa krakowska, pomidor malinowy, musztarda, szczypiorek, pietruszka, sól wielicka, pieprz)
- 2) galicyjska sałatka z ziemniaków (ziemniaki, jajka, zielona cebulka, pieruszką, koper, oliwa, sól wielicka, pieprz, sok cytrynowy)
- 3) sałatka śledziowa z jabłkiem po krakowsku (śledź marynowany, jabłko zielone z Raciechowic, majonez, sól wielicka, pieprz)

VI. Słodkości

Stała oferta:

- 1) Babka grysikowa z bakaliami królowej Anny (kefir lub maślanka, grysik, jajko, cukier, bakalie, sól)
- 2) Strudel (ciasto: mąka, żółtka jaj, masło, cukier, sól; nadzienie: kwaśne jabłka z Raciechowic, rodzynki, orzechy włoskie, cynamon, skórka cytrynowa, cukier, bułka tarta, oliwa, białko jaj)
- 3) Słodkie kulki marchewkowe (marchew, cukier, masło bocheńskie lub ze Skąty, bakalie, wiórki kokosowe)
- 4) Liście migdałowe (masło, cukier, białka jaj, mąka, sól, mielone migdały)
- 5) Rogaliki z imbirem (mąka, drożdże, mleko, margaryna, jako, cukier, mus jabłkowy z jabłek raciechowickich, imbir)
- 6) Tort makagigowy (miód, cukier, orzechy (włoskie, laskowe), migdały, mak)

Oferta rotacyjna:

- 1) Bubele (mąka najlepiej macowa, migdały, jabłka raciechowickie, miód, jajka, imbir, rodzynki bez pestek, skórka cytrynowa, sok z cytryny)
- 2) Kugel (cienki makaron, oliwa, margaryna, cukier, jajka, mąka, pieprz czarny, cynamon, sól, brązowy cukier)
- 3) Ciasto z kaszy krakowskiej (kasza krakowska, , mleko, jajka, masło, cukier, rodzynki, laska waniliowa, skórka cytrynowa)
- 4) Ciasto z suszonych owoców (suszone śliwki, morele, jabłka raciechowickie, rodzynki, miód, sok z cytryny, goździki, cynamon, jajka, cukier, sól)
- 5) Tradycyjny miodownik (mąka, proszek do pieczenia, soda oczyszczona, miód, oliwa, cynamon, goździki, migdały, orzechy, sól, cukier)
- 6) Słodkie kulki z marchwi (marchew, sok pomarańczowy, skórka z cytryny, cukier, wiórki kokosowe)
- 7) Orzechowe półksiężycy (orzechy, herbatniki, cukier puder , zagęszczone mleko, jajko, aromat waniliowy, gorzka czekolada)
- 8) Malakoff (masło, żółtka jaj, mąka ziemniaczana i pszenna, mleko, śmietanka 30%, cukier, sok z cytryny, łyżka rumu)
- 9) Piszynger po krakowsku (wafle, masło, czekolada gorzka, cukier, laska wanilii, orzechy włoskie)
- 10) Sernik krakowski (biały, tłusty ser, jajka, masło, cukier, sól)

VII. Owoce

W ofercie zawsze jedna pozycja (pozostałe rotacyjnie)

- 1) Pieczone jabłka ze śliwką (zielone jabłka raciechowickie, polskie suszone śliwki np. suska sechlońska, suszone morele, cynamon) – oferowane w małych pudełeczkach
- 2) Owoce sezonowe (np. maliny, poziomki, truskawki) w galaretce z delikatnym kożuszką śmietanowym (śmietana z Bochni lub Skąty)

3) Taca z suszonymi owocami (każdy owoc serwowany jest w osobnej papilotce – przede wszystkim śliwka suszona polska (np. suska sechłońska) po staropolsku- zamiast pestki umieszcza się migdał natarty imbirem i cukrem; suszone morele z czapeczką z kandyzowanej lub surowej wiśni; połówki fig nakryte orzechami włoskimi; daktyle faszerowane migdałem i oprószone kokosem

4) Kulki z suszonych owoców (rodzynki bezpestkowe, morele, daktyle, figi migdały prażone, gorzka czekolada)

VIII. Napoje

1) Krachla (oranżada w różnych smakach)

2) Kompot z gruszek i pomarańczy (gruszki, sok z pomarańczy, sok z cytryny, cukier, mandarynki do ozdoby)

3) Piwo regionalne, rzemieślnicze

4) Nalewki regionalne

5) Gorąca czekolada

6) Kakao

7) Kawa po wiedeńsku

8) Herbata po krakowsku (z samowaru)

9) Wody mineralne lokalne

Oświadczam, że składając ofertę najmu lokalu w oddziale „Pałac Krzysztofory” zobowiązuję się do oferowania produktów ujętych w Załączniku nr 1 do oferty najmu przez cały okres trwania umowy najmu.

.....

Data i podpis oferenta