

Z krakowskim smakiem – propozycje do 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 Skąły, szczypiorek, sól wielicka, pieprz) druga wersja „awanturki” (biały ser z Bochni lub Skąły, 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
- 4) weka z gotowanym ozorem wołowym z nutką chrzanową

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, rodzyнки, cynamon, cukier; farsz pieczarkowy – pieczarki, oliwa, cebula, mąka, mleko, sól)
- 2) Kapuśniaczki z kielbasą regionalną (mąka krakowska, śmietana bocheńska lub ze Skąły, masło bocheńskie lub ze Skąły, 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

V. Sałatki na zimno

- 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, pieruszka, 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

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

VII. Owoce

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