

Wigilia

firmana



Barka "Nasza Rzeka"
Bulwar Czerwieński, 31-101 Kraków
www.nasza-rzeka.pl
rezerwacje@nasza-rzeka.pl
+48 789 846 094

PAKIETY WIGILIJNE

MENU

Pakiet I

210 złotych od osoby netto

Przystawka

Mus z wątróbki drobiowej z konfiturą
cebulowo-piernikową i bagietką
paryską

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami
z grzybów leśnych

Danie Główne

Łosoś pieczony z ziołową kruszonką,
suflet ziemniaczano-brokułowy, sos
cytrynowy i bukiet sałat

Deser

Panna cotta z sosem wiśniowym
i posypką cynamonową



PAKIETY WIGILIJNE

MENU

Pakiet II

245 złotych od osoby netto

Przystawka

Łosoś marynowany w cytrusach i białym winie, sałatka z rukoli, dip z czerwonym kawiozem

Zupa

Tradycyjna zupa z grzybów leśnych z łazankami

Danie Główne

Polędwiczki wieprzowe z sosem dijon, purée ziemniaczane z trufłą, fasolka szparagowa w bekonie

Deser

Suflet jabłkowy z lodami śmietankowymi, sos waniliowo-korzenny

Wino do kolacji (lampka dla każdego)



PAKIETY WIGILIJNE

MENU

Pakiet III

260 złotych od osoby netto

Przystawka

Rostbef pieczony po angielsku z sosem chrzanowym

Zupa

Krem z borowików z oliwą truflową i paluszkami francuskimi

Danie Główne

Udo z kaczki confit, modra kapusta z rodzynkami, kopytka z patelni

Deser

Semifreddo z makiem i bakaliami w miodzie, sos malinowy

Wino do kolacji (lampka do kolacji)
oraz kompot z suszu wigilijnego



CENA OBEJMUJE



Wybrane menu



Kawę, herbatę, wodę mineralną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy bez limitu



Podstawową dekorację stołów (świeczki, obrusy, serwetki)



Profesjonalną obsługę kelnerską



MENU DODATKOWE

Bufet zimny – 75 złotych od osoby netto

tradycyjny śledź w śmietanie po krakowsku

śledź po cygańsku w pomidorach

śledź korzenny w oliwie

tradycyjne polskie wędliny

pasztet pieczony

kark pieczony w czosnku

rolada z kurczaka

ryba w greckim sosie

pieczywo różne rodzaje

sałatka brokułowa

sałatka jarzynowa

sos tatarski, chrzan

Bufet zimny – 100 złotych od osoby netto

gravlax w burakach

dorsz w galarecie

prosciutto crudo

salami napoli

porschetta pieczona w pieprzu

tapenady w trzech smakach

kurczak w balsamico

deski serów włoskich

sałatka z tortellini

sałatka caprese

sałatka nicejska z jajkiem i twarogiem

WIGILIJNE DANIA GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami – 40 złotych porcja (8 sztuk)

Karp smażony – 30 złotych porcja

Dorsz w panierce smażony na maśle – 47 złotych porcja

Pierś z indyka w grzybowej skorupce – 48 złotych porcja

Polędwica wieprzowa w sosie śliwkowym na rumie 49 złotych porcja

Strogonow z polędwicy wołowej z borowikami – 30 złotych porcja

Żur wigilijny na grzybach – 28 złotych porcja



TRZY POKŁADY MOŻLIWOŚCI

Nasza Rzeka to niezwykle miejsce z trzema pokładami, które oferują różnorodne możliwości zagospodarowania przestrzeni w zależności od preferencji gości.

Górny pokład zachwyca otwartą przestrzenią, z panoramicznym widokiem na Wawel oraz niezapomnianymi zachodami słońca, które tworzą magiczną atmosferę.

Środkowy pokład to przestrzeń zamknięta, gdzie można zorganizować przyjęcie.

Można tu wykorzystać różnorodne aranżacje, które podkreślą charakter imprezy.

Dolny pokład wyposażony w salę konferencyjno-kinową, to doskonałe miejsce do organizacji różnorodnych spotkań biznesowych. Oferuje on wygodne warunki do prowadzenia prezentacji, szkoleń oraz konferencji.

*Terdecznie
Zapraszamy*

Załoga Naszej Rzeki







