

est.



1995

Restauracja DELECTA

# PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

przyjęcia rodzinne | catering z dowozem

imprezy firmowe | spotkania biznesowe


OFERTA  
- 2025 -




## Wariant I

95 zł/os.


### ZUPA

- Delikatny rosół z kurczaka z domowym makaronem
- Krem porowo-serowy z chipsem z dojrzewającej szynki crudo
-  • Włoska zupa minestrone

### DANIE GŁÓWNE

- Podudzia z kurczaka z winno-śmietanowym sosem, pomidorami suszonymi, gnocchi ziemniaczane i roladkami z cukinii nadziewanymi fetą
- Schab pieczony z sosem porowym, ziemniaczanymi gnocchi i duszonym, szpinakiem
-  • Risotto z karmelizowanymi warzywami i imbirem


### DESER

- Panna Cotta z musem owocowym
- Tartaletka z prażonymi jabłkami, kremem śmietankowym i gałką lodów
-  • Wegańska miętowa Panna Cotta z sosem z owoców leśnych i owocową żelką


## WARIANT II

105 zł/os.


### ZUPA

- Krem ze świeżych pomidorów z ricottą bazyliową
- Zupa cebulowa z Grana Padano DOP i domową focaccią
-  • Krem z palonego kalafiora

### DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa zapieczona z kruszonką gorgonzola, sosem pieprzowo-szafranowym, faszerowaną cukinią i gratin ziemniaczanym
- Filet z kurczaka z sosem grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką mieszaną
- Filet z dorady na maślanym risotto z sosem szałwiowo-pomarańczowym z blanszowanym brokułem
-  • Sycylijska caponata z pieczonym batatem i polentą szpinakową

### DESER

- Mus z białej czekolady z kawowym sosem moccha i świeżymi owocami
- Domowy sernik ricotta z musem owocowym
-  • Wegańskie ciasto czekoladowe z sorbetem owocowym i sosem wiśniowym

## Wariant III

115 zł/os.

### ZUPA

- Krem z pieczonego buraka z mascarpone i pomarańczą
  - Krem selerowy z ricottą gruszkową
  - 🌿 • Krem pomidorowo-paprykowy

### DANE GŁÓWNE

- Żeberka wieprzowe z sosem Demi Glace z dodatkiem ciemnego piwa, gratin ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
- Filet z łososia z sosem pistacjowym, gnocchi ziemniaczane z dodatkiem karmelizowanego buraka
- 🌿 • Lasagne na bazie naszego domowego makaronu z beszamelem szpinakowym, oliwkami Taggiasche i suszonymi pomidorami

### DESER

- Sernik nowojorski z kruchym spodem i limonką
  - Tiramisu pistacjowe
  - Brownie czekoladowe z gałką lodów
- 🌿 • Sezonowe owoce zapiekane pod kruszonką z sorbetem owocowym

---

### PRZYSTAWKA

+ 35 zł/os. do każdego zestawu

wszystkie przystawki serwowane z naszymi świeżo wypiekanymi paluszkami grissini

- Gravlax z łososia z grejpfrutowym mascarpone i oliwą koperkową
  - Vitello cielęce z sosem kaparowo-tuńczykowym
- Sałatka caprese z mozzarellą fior di latte, pomidorkami koktajlowymi i pesto rukolowym z dodatkiem dojrzewającej szynki crudo
- 🌿 • Carpaccio z buraka z wegańskim twarożkiem, pomarańczą i pestkami dyni

### TORT

Korzystamy z usług niezwykle utalentowanej P. Nadege z cukierni Nad and Greg Smak, wielkość oraz kształt uzgadniane indywidualnie po zapoznaniu się z ofertą  
25 zł/os.

Istnieje możliwość serwisu własnego tortu -  
prosimy o informacje wraz z dostarczeniem dowodu zakupu  
7 zł/os.

---

Przy rezerwacjach powyżej 12 osób doliczamy dodatkową opłatę serwisową w wysokości 10% ceny wariantu I,II,III

## ZESTAWY DODATKOWE:

### Bufet włoskich przekąsek w formie zimnej płyty

55 zł/os. / szt.

- Selekcja włoskich wędlin i serów z gremolata i domową konfiturą
- Marynowane warzywa z grilla, pomidory suszone, oliwki Taggiasche
  - Świeżo wypiekane paluszki grissini z tapenadą oliwkową
    - Sałatka caprese z pesto rukolowym
    - Tartinki w 3 odsłonach w formie finger food
- Włoska sałatka do wyboru: mieszana / z gruszką i Gorgonzola Piccante DOP / melonem i szynką crudo

### Bufet polskich przekąsek w formie zimnej płyty

55 zł/os. / szt.

- Selekcja polskich wędlin i serów z żurawiną oraz sosem tatarskim
- Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami, estragonem i sosem musztardowym
  - Sałatka porowa
  - Sałatka jarzynowa
- Świeżo wypiekane paluszki grissini z tapenadą oliwkową

### Słodki bufet

25 zł/os.

- Minimalna ilość z każdego deseru - 5 szt.
  - Tiramisu pistacjowe
  - Tiramisu klasyczne
  - Tiramisu truskawkowe z limoncello
  - Tiramisu słony karmel
- Tartaletka z prażonymi jabłkami i kremem śmietankowym
  - Panna Cotta z musem owocowym
  - Panna Cotta miętowa

### Danie ciepłe

36 zł/os.

- Spezzatino - włoski gulasz z polentą kukurydzianą
- Lasagne z ragu wołowym i delikatnie pikantnym beszamelem 'nduja
- Lasagne z ricottą, beszamelem klasycznym, szpinakiem i pomidorami suszonymi
  - Sycylijskie crocche - ziemniaczane nadziewane krokiety (3szt.) z sosem pomidorowym i kremem Taleggio DOP

### Świeże owoce podawane na półmiskach

25 zł/os. / szt.

## NAPOJE

*Pakiet napojów bezalkoholowych:*

35 zł/os.

Kawa Americano

Flat white

Capuccino

Woda mineralne z cytryną i miętą

Sok jabłkowy i pomarańczowy

## ZESTAW SALUTE!

Lampka prosecco Casa Gheller Spumante Millesimato Extra Dry DOC do wyjątkowego toastu!

10 zł/os.

Wino oraz alkohole wysokoprocentowe ustalane indywidualnie.



Przy rezerwacjach powyżej 12 osób doliczamy dodatkową opłatę serwisową w wysokości 10% ceny wariantu I,II,III

# GÓRNA SALA do 50 osób



DOLNA SALA DUŻA do 30 osób



DOLNA SALA MAŁA do 20 osób



## REZERWACJE

✉ [biuro@restauracja-delecta.pl](mailto:biuro@restauracja-delecta.pl)

12 656 55 41

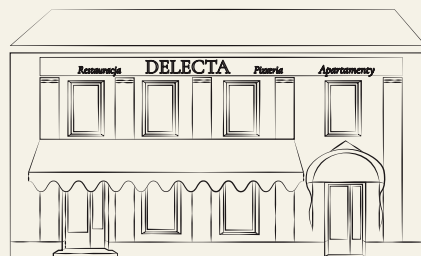


ul. Limanowskiego 11b

Stare Podgórze, Kraków

---

Zapraszamy do skorzystania  
z oferty naszych apartamentów!



Restauracja **DELECTA**

est. 1995