

## BIZNES PRZY WSPÓLNYM STOLE / BUSINESS AT THE TABLE

Restauracja Tradycja to niezwykle miejsce ulokowane w samym sercu Krakowa, w którym przenikają się dwie wyjątkowe kultury i dwie doskonale kuchnie: polska i włoska. Klimatyczne wnętrza naszej restauracji są idealne na wszelkiego rodzaju okazje – od firmowych kolacji z pełną obsługą kelnerską po mniej formalne spotkania przy szwedzkim bufecie.

Każdą ofertę przygotowujemy indywidualnie, dostosowując nasze propozycje do Państwa potrzeb i oczekiwań. Cały zespół restauracji Tradycja dołoży wszelkich starań, by zorganizowana przez nas uroczystość była perfekcyjna i wyjątkowa.

W celu uzyskania informacji dodatkowych lub dokonania rezerwacji, zachęcamy do kontaktu - jesteśmy do Państwa dyspozycji przez cały tydzień.  
Zapraszamy do skorzystania z naszych usług!

*Tradycja, located at the very heart of Kraków, is a unique place in which two fascinating cultures and two flavorful cuisines combine in a special way.*

*Our restaurant is a perfect venue for every occasion – from business dinners with full service, up to less formal meetings with buffet.*

*Every offer is customized to meet your expectations and needs. Our restaurant team will make every effort to make your event perfect, special and memorable.*

*If you have any questions or you would like to make a reservation, do not hesitate to contact us – we are here to help all week.*

*We are looking forward to doing business with you!*



## PROPOZYCJE MENU / MENU PROPOSALS

### ZESTAW 1 - Cena 100 zł/os. SET 1 – 100 pln/person

#### Przystawka

Krewetki tygrysie w sambuce i pomarańczach podane z grzankami i pesto  
*Tiger prawns in Sambuca and oranges served with croutons and pesto*

#### Zupa

Aksamitny krem z cukinii z karmelizowanymi w miodzie orzechami włoskimi i kremową śmietanką  
*Velvety zucchini soup served with honey-caramelized-walnuts and cream*

#### Danie główne

Połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-winnym  
podane z pomidorami koktajlowymi, chipsem z szynki parmeńskiej i purée ziemniaczanym  
*Pork tenderloin in wine cream sauce served with cherry tomatoes, Parma ham chips and potato purée*

#### Deser

Mus czekoladowy  
*Chocolate mousse*

### ZESTAW 2 - Cena 110 zł/os. SET 2 – 110 pln/person

#### Przystawka / Starter

Torcik z buraka z kozim serem  
*Beet and goat cheese gateau*

#### Zupa / Soup

Aksamitny krem z cebuli z chipsem z bekonu  
*Cream of onion soup served with bacon crisp*

#### Danie główne / Main course

Eskalopki cielęce z szynką parmeńską i szałwią podane ze szpinakowym gnocchi  
*Veal escalopes with Parma ham and sage served with spinach gnocchi*

#### Deser / Dessert

Sernik z białą czekoladą  
*White chocolate cheesecake*

**ZESTAW 3 - Cena 120 zł/os.**  
**SET 3 – 120 pln/person**

**Przystawka / Starter**

Pieczony na różowo rostbef podany z rukolą i roszoneką w sosie balsamiczno-agrestowym  
*Perfect roast beef served with rocket & lamb's lettuce in balsamic-gooseberry sauce*

**Zupa / Soup**

Krem z brokułów i gorgonzoli podany z grzankami  
*Cream of broccoli and blue cheese soup served with croutons*

**Danie główne / Main course**

Pierś z kaczki pieczona w płatkach migdałowych i sosie ze słodkiego czerwonego wina z aromatem agrestu  
podana z opiekаныmi ziemniakami  
*Duck breast baked in almond flakes and sweet red wine & gooseberry sauce served with roasted potatoes*

**Deser / Dessert**

Kremówka na lustrze sosu malinowego  
*Cream puff cake with raspberry sauce*

**ZESTAW 4 - Cena 130 zł/os.**  
**SET 4 – 130 pln/person**

**Przystawka / Starter**

Tatar z łososia z mango, awokado i masłem limonkowym  
*Salmon tartare with mango, avocado and lime butter*

**Zupa / Soup**

Krem z grzybów leśnych podany w czarce chlebowej  
*Cream of wild mushroom soup served in a bread bowl*

**Danie główne / Main course**

Goleń jagnięca wolno pieczona w czerwonym winie z marchewką, selerem, cebulą i ziołami  
podana z purée ziemniaczanym  
*Slow cooked lamb shank cooked in red wine with carrots, celery, onions and herbs served with potato purée*

**Deser / Dessert**

Tarta z mascarpone i owocami  
*Fresh fruit tart with mascarpone*

**MENU WEGETARIAŃSKIE - Cena 100 zł/os.**  
**VEGETARIAN MENU – 100 pln/person**

**Przystawka / Starter**

Roladki z cukinii nadziewane kozim serem podane z salsą pomidorową

*Zucchini rolls stuffed with goat cheese served with tomato salsa*

**Zupa / Soup**

Krem z pieczonych pomidorów z pesto i kluseczkami

*Cream of roasted tomato soup served with pesto and dumplings*

**Danie Główne / Main course**

„Kaszotto” z grzybami leśnymi, szalotką oraz serem Pecorino Romano

*Buckwheat risotto with wild mushrooms, shallots and Pecorino Romano cheese*

**Deser / Dessert**

Torcik z malinami i białą czekoladą

*Raspberries and white chocolate gateau*



## W PAKIECIE KONFERENCYJNYM OFERUJEMY:

- Bułeczki drożdżowe z rozmarynem i solą morską (1szt. / os.)
  - Własnoręcznie wypiekane grissini (1 szt. / os.)
    - Mix kruchych ciasteczek (100 g. / os.)
      - Kawa, herbata (1 por. / os.)
  - Woda mineralna (250ml / os.)
  - Sok owocowy (200ml / os.)

## CONFERENCE PACKET INCLUDES:

- *Yeast rolls with rosemary and sea salt (1pcs. / person)*
  - *Handmade grissini (1pcs. / person)*
- *Petit fours selection (100g. / person)*
  - *Coffee, tea (1 pcs. / person)*
- *Mineral water (250ml / person)*
- *Fruit juice (200ml / person)*

