

Przyjęcie Komunijne w restauracji Albertina

Jako specjaliści od organizacji przyjęć zapewniamy kompleksową obsługę tego ważnego dnia, jakim jest uroczystość Pierwszej Komunii Świętej. Nasza restauracja mieści się blisko Plant Krakowskich i Rynku Głównego, w ścisłym centrum Starego Miasta w Krakowie. Bliskość Kościoła Dominikanów, Franciszkanów oraz Bazyliki Mariackiej stanowi ogromny atut naszej lokalizacji.

Zapewniamy piękne miejsce do wspólnego świętowania - przestronne eleganckie wnętrza restauracji, w tym sale na wyłączność. Oferujemy indywidualne podejście, starannie dobrane menu, wyśmienite desery i gustownie przystrojone stoły.

Nasz profesjonalny serwis zadba o każdy szczegół i wspaniałą atmosferę na miejscu. To wszystko razem sprawi, że Państwa przyjęcie będzie niezapomniane.



Zapraszamy do organizacji przepięknych rodzinnych uroczystości w restauracji Albertina, która od lat cieszy się doskonałą reputacją w organizacji tego typu przyjęć i z pewnością spełni Państwa oczekiwania.



ALBERTINA
RESTAURANT & WINE

Propozycje Menu Komuniijnego

Menu - 190,00 zł / os.

Przystawka: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Tatar z wędzonego pstrąga
- Tarta porowa z owczym serem, pomidorem i bakłażanem
- Pâté z zającą z marynowanymi grzybami leśnymi
- Pieczony kalafior z migdałami i miso

Zupa: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Rosół królewski z lanymi kluskami i warzywami julienne
- Kremowa zupa ziemniaczana z jajkiem przepiórczym i czipsem z boczku
- Krem ze świeżych pomidorów z bundzem

Danie Główne: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Filet z kaczki z młodymi ziemniakami, sosem z rokitnika i nowalijkami
- Eskalopki z indyka w sosie estragonowym z pieczoną marchewką i sałatą rzymską
- Roladka z kurczaka z kozim serem, suszonymi pomidorami i risottem z pesto ziołowym
- Aromatyczne polędwiczki wieprzowe podane w sosie rozmarynowym z warzywami z pary i zapiekanymi ziemniakami
- Policzki z jałówek w sosie własnym z zapiekanką ziemniaczaną i świeżym szpinakiem
- Sandacz w nori ze świeżymi ziołami i sosem z maślanki

Deser: (do wyboru jeden deser z poniższej listy)

- Mrożony crème brûlée z malinami, z galaretką jaśminową i z sorbetem truskawkowym
- Tetka migdałowa z kajmakiem i lodami
- Nugat z sorbetem z rokitnika
- Panna cotta z sosem truskawkowym i sezonowymi owocami



ALBERTINA
RESTAURANT & WINE

Menu - 230,00 zł / os.

Przystawka: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Roladka z troci ze szpinakiem, z sosem na bazie wermutu i bryndzą
- Comber z królika marynowanego, z ziołami oraz botwinką
- Pieczona kalarepa z sosem z palonych warzyw i jabłkiem
- Przysmak wołowy z majonezem czosnkowym i pieczarkami portobello

Zupa: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Chłodnik z botwinki z jajkiem przepiórczym
- Krem z cukinii z chipsami ziemniaczanymi
- Consommé z perliczki z julienne grzybowym i lanymi kluskami
- Consommé z bażanta z domowym makaronem gryczanym

Danie Główne: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Perliczka z kaszanką, botwinką i pigwą
- Policzki z jałowki w sosie fond z suszonymi prawdziwkami, ze słodką marchewką i tartą cebulowo-ziemniaczaną
- Polędwiczka z młecznej cielęciny w sosie tymiankowym z nowalijkami
- Filet z dorady ze świeżą bazylią i duszoną kapustą pak-choi
- Polędwiczka z dzika z kaszotto, czosnkiem niedźwiedzim oraz sosem porzeczkowo-jałowcowym

Deser: (do wyboru jeden deser z poniższej listy)

- Suflet czekoladowy z sercem z gorzkiej czekolady i lodami z kwaśnej śmietany
- Mus z rabarbaru z czekoladą i lodami różanymi
- Sernik New York z sorbetem z mango i migdałami



ALBERTINA
RESTAURANT & WINE

Menu - 250,00 zł / os.

Przystawka: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Zielone szparagi z musem z miso i melonem
- Sandacz w nori ze świeżymi ziołami i sosem z maślanki
- Wolno pieczony rostbef z sosem musztardowo miodowym podany na gofrach
- Brokuł z truflą, orzechami i sosem warzywnym

Zupa: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Krem ze szparagów z kiszonymi szparagami
- Aksamitna zupa rybna z mlekiem kokosowym i krewetkami
- Consommé z bażanta z suszonymi prawdziwkami z ravioli z mięsem bażanta

Danie Główne: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Foie gras z filetem z kaczki w cytrynowej nucie z jabłkiem i kapustą włoską
- Łosoś na palonym maśle z duszonym szpinakiem i puree pietruszkowym
- Kotlecki cielęcy z tartą grzybową, sosem rozmarynowym i selerem naciowym
- Filet z okonia morskiego z zielonym groszkiem, sosem holenderskim i ziołami
- Comber z jelenia na puree selerowym z palonym masłem, z porem i sosem z pędów sosny

Deser: (do wyboru jeden deser z poniższej listy)

- Jabłko z pistacjami i Calvadosem
- Kokos z ananase i tonką
- Parfait pomarańczowe z wanilią i białą czekoladą



ALBERTINA
RESTAURANT & WINE

Menu dla Dzieci – 95 zł/ os.

Przystawka: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Szaszłyk owocowy
- Pieczone warzywa z mozzarellą
- Mini pizza Margherita
- Mini naleśnik z pieczarkami i serem

Zupa: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Delikatny rosół z domowym makaronem
- Kremowa zupa ze świeżych pomidorów z łyżką śmietany i grzankami

Danie Główne: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Chrupiące fileciki z kurczaka z surówką lub z warzywami z pary i z młodymi ziemniaczkami
- Grillowane fileciki z indyka ze słodką mini-marchewką lub mizerią oraz z frytkami
- Penne a'la bolognese

Deser: (do wyboru jedno danie z poniższej listy)

- Puchar lodowy Albertina (m.in. truskawkowe, miętowe, czekoladowa, czekoladowa posypka)
- Gofr z pomarańczą i bitą śmietaną



ALBERTINA
RESTAURANT & WINE

Zimny Bufet nr I – 120,00 zł / os.

- Deska polskich wędlin z sosami
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Tatar z wędzonego pstrąga
- Tatar wołowy na razowej grzance
- Gravlax z łososa
- Grissini ziołowe
- Pieczywo białe i wieloziarniste wypiekane w restauracji

Zimny Bufet nr II – 150,00 zł / os.

- Deska polskich wędlin z sosami
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Tatar z łososa na pszennej grzance
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Tartaletka z botwiną i kozim serem
- Rostbef wołowy z musztardą francuską na pumperniklu
- Croissant z kozim serem i indykiem
- Roladka z sandacza ze szpinakiem
- Mini caprese z oliwą i bazylią
- Grissini ziołowe
- Pieczywo białe i wieloziarniste wypiekane w restauracji

Stodki Bufet – 100,00 zł / os.

- Mini babeczki z owocami
- Mini serniki
- Muffinki z owocami
- Mus cytrynowy z owocami
- Ptysie z musem waniliowym
- Świeże owoce
-



ALBERTINA
RESTAURANT & WINE

Własny tort:

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu. Opłata talerzykowa – 10 zł/os.

Napoje

Pakiet wody EAU DE VIE gazowana / niegazowana 0,7l, bez limitu - 20 zł / os.

Pakiet wody EAU DE VIE z sokami (jabłko/pomarańcz), bez limitu - 30 zł / os.

Pakiet wody EAU DE VIE z sokami (jabłko/pomarańcz) bez limitu i kawą/herbatą do deseru - 40 zł / os.

WINO

Sommelier rekomenduje i dobierze indywidualnie wino wg zasady *food & wine pairing* ALBERTINY bezpośrednio do wybranego menu.

Pozostałe napoje płatne indywidualnie wg zamówień lub wg ustaleń.

Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i życzenia. Jeżeli którykolwiek z Gości jest wegetarianinem, weganinem, ma nietolerancje pokarmowe lub jest na specjalnej diecie, prosimy o informację. Nasz Szef Kuchni przygotuje specjalne menu.

Nie pobieramy opłaty za wynajem sali i za dekoracje kwiatowe stołów. Uprzejmie informujemy, iż do rachunku końcowego doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 12,5% wartości rachunku.



ALBERTINA
RESTAURANT & WINE

Serdecznie zapraszamy do kontaktu:

tel. +48 12 333 4110

mob. + 48 570-136-720

albertina@albertinarestaurant.pl

