

Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA

SYLWESTER 2023/2024



UCZTĘ CZAS ZACZAĆ!



UROCZYSTA KOLACJA SYLWESTROWA W WIERZYNKU

Uczęść czas zacząć!

Wigilia Nowego Roku, krakowski rynek i słynąca z wielowiekowej tradycji ucztowania restauracja to połączenie gwarantujące niezapomniana wspomnienia z sylwestrowej nocy!

Legendarny Wierzynek zaprasza na wykwintną zasiadaną kolację, podczas której doświadczą Państwo królewskiej przyjemności biesiadowania.

Na tę okazję nasi Szefowie Kuchni przygotowali specjalne menu, wypełnione polskimi i międzynarodowymi specjałami.

Sylwester w Wierzyнку to obietnica prawdziwie wytwornej ucztę dla zmysłów!

Zapraszamy!

*Prosimy o wybór jednej z opcji menu
(nie ma możliwości wymiany dań pomiędzy zestawami)



*Restauracja nie oferuje oprawy muzycznej kolacji.



SYLWESTER
2023/2024

PAKIET STANDARD
MENU TRADYCYJNE

MENU I

PRZYSTAWKA ZIMNA

PODWĘDZANY TATAR Z JELENIA / ŻÓŁTKO SOUS VIDE /
TRUFLA / BOROWIK / KAPARY

PRZYSTAWKA CIEPŁA

RAVIOLI Z OWOCAMI MORZA / CUKINIA / BAZYLIA

ZUPA

AKSAMITNY KREM Z KALAFIORA/TRUFLA

INTERMEZZO

SORBET CYTRYNOWY

DANIE GŁÓWNE

POŁĘDWICA WOŁOWA / FOIE GRAS /TOPINAMBUR / ARABICA /
CZERWONE WINO / KAPUSTA WŁOSKA

DESER

PISTACJOWY CRÈME BRÛLÉE Z GAŁKĄ
LODÓW ORZECHOWYCH / CRUNCH MIGDAŁOWY

NAPOJE

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT, SZAMPANIA FRANCJA

Cena menu za osobę / 690 zł



SYLWESTER
2023/2024

PAKIET STANDARD
MENU WEGETARNIAŃSKIE

MENU II

PRZYSTAWKA ZIMNA

KOMPRESOWANY TATAR Z OGÓRKA / AWOKADO

PRZYSTAWKA CIEPŁA

RAVIOLI Z BOROWIKAMI / CZOSNEK / TYMIANEK

ZUPA

AKSAMITNY KREM Z KALAFIORA / TRUFIA

INTERMEZZO

SORBET CYTRYNOWY

DANIE GŁÓWNE

TURBOT / CZARNA SOCZEWICA / KALAFIOR / SOS BERNEŃSKI/
CYTRUSY / BULION WARZYWNY

DESER

PISTACJOWY CRÈME BRÛLÉE Z GAŁKĄ
LODÓW ORZECHOWYCH / CRUNCH MIGDAŁOWY

NAPOJE

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana
BOLLINGER SPECIAL CUVEE BRUT, SZAMPANIA FRANCJA

Cena menu za osobę / 690 zł



SYLWESTER
2023/2024

PAKIET GOLD
MENU TRADYCYJNE

MENU III

PRZYSTAWKA ZIMNA

PODWĘDZANY TATAR Z JELENIA / ŻÓŁTKO SOUS VIDE / TRUFLA / BOROWIK / KAPARY

PRZYSTAWKA CIEPŁA

RAVIOLI Z OWOCAMI MORZA / CUKINIA / BAZYLIA

ZUPA

CONSOMME Z DZIKIEGO PTACTWA Z PRZEPIÓRKĄ

INTERMEZZO

SORBET CYTRYNOWY

DANIE GŁÓWNE

POŁĘDWICA WOŁOWA / FOIE GRAS / TOPINAMBUR /
CZERWONE WINO / KAPUSTA WŁOSKA

DESER

PISTACJOWY CRÈME BRÛLÉE Z GAŁKĄ
LODÓW ORZECHOWYCH / CRUNCH MIGDAŁOWY

ZIMNA PŁYTA

PÓLMISEK WYKWINTNYCH MIĘS PIECZONYCH (GALANTYNA Z KACZKI Z BAKALIAMI /
PASZTET Z DZICZYNY ZE ŚLIWKĄ SECHŁOŃSKĄ / SOCZYSTY KARCZEK
W AROMACIE CZOSNKU I ROZMARYNU) / PIKANTNE KREWETKI PODANE NA PUREE
Z AWOKADO / ŁOSOŚ W GALARETCIE CYTRYNOWEJ Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM /
SAŁATKA Z INDYKIEM I SOSEM ANCHOIS /
TARTA ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI / MIX PIECZYWA

NAPOJE

KAWA / HERBATA / WODA / KIELISZEK WINA

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT, SZAMPANIA FRANCJA

Cena menu za osobę / 990 zł



SYLWESTER
2023/2024

PAKIET GOLD
MENU WEGETARNIAŃSKIE

MENU IV

PRZYSTAWKA ZIMNA

KOMPRESOWANY TATAR Z OGÓRKA / AWOKADO

PRZYSTAWKA CIEPŁA

RAVIOLI Z BOROWIKAMI / CZOSNEK / TYMIANEK

ZUPA

AKSAMITNY KREM Z KALAFIORA / TRUFLA

INTERMEZZO

SORBET CYTRYNOWY

DANIE GŁÓWNE

TURBOT / CZARNA SOCZEWICA / KALAFIOR / SOS BERNEŃSKI /
CYTRUSY / BULION WARZYWNY

DESER

PISTACJOWY CRÈME BRÛLÉE Z GAŁKĄ
LODÓW ORZECHOWYCH / CRUNCH MIGDAŁOWY

ZIMNA PŁYTA

PÓLMISEK GRILLOWANYCH WARZYW / PUREE Z BAKŁAŻANA /
DESKA KOZICH SERÓW (KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / MIÓD CHILI) /
CARPACCIO Z MARYNOWANYCH BURAKÓW Z TWAROŻKIEM ZE SŁONECZNIKA /
MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET / TARTA Z GRZYBAMI /
MIX PIECZYWA

NAPOJE

KAWA / HERBATA / WODA / KIELISZEK WINA

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT, SZAMPANIA FRANCJA

Cena menu za osobę / 990 zł



SYLWESTER
2023/2024

PAKIET PREMIUM
FOOD & WINE PAIRING
MENU TRADYCYJNE

MENU V

PRZYSTAWKA ZIMNA

PODWĘDZANY TATAR Z JELENIA / ŻÓŁTKO SOUS VIDE / TRUFLE / BOROWIK / KAPARY
KIELISZEK WINA 125 ML: ABBOTTS AND DELAUNAY LA METAIRE LANGUEDOC (FRANCJA)
LUB CHATEAU LE BRUILLEAU PESSAC-LEOGNAN BLANC (FRANCJA)

PRZYSTAWKA CIEPŁA

RAVIOLI Z OWOCAMI MORZA / CUKINIA / BAZYLIA
KIELISZEK WINA 125 ML: JOSEPH DROUHIN MACON VILLAGES AOC (FRANCJA)
LUB THORLE SAULHEIM RIESLING KALKSTEIN (NIEMCY)

ZUPA

CONSOMME Z DZIKIEGO PTACTWA Z PRZEPIÓRKĄ

INTERMEZZO

SORBET CYTRYNOWY

DANIE GŁÓWNE

POŁĘDWICA WOŁOWA / FOIE GRAS / TOPINAMBUR / CZERWONE WINO / KAPUSTA WŁOSKA
KIELISZEK WINA 125 ML: CHATEAU LATOUR MARTILLAC GRAVES GRAND CRU AOC
PESSAC LEOGNAN (FRANCJA) LUB NEGRETTI BRICCO AMBROGIO BAROLO DOCG (WŁOCHY)

DESER

CIASTO CZEKOLADOWE / SOS MALINOWY / LODY WANILIOWE / OWOCE / ŚWIEŻA MIĘTA
KIELISZEK WINA 125 ML: WINNICA AMELIE CABERNET CORTIS SWEET BOTRYTIS (POLSKA)
LUB WINNICA TURNAU SZLACHETNY ZBIÓR (POLSKA)

ZIMNA PŁYTA

PÓLMISEK WYKWINTNYCH MIĘS PIECZONYCH (GALANTYNA Z KACZKI Z BAKALIAMI /
PASZTET Z DZICZYZNY ZE ŚLIWKĄ SECHŁOŃSKĄ / SOCZYSTY KARCZEK W AROMACIE CZOSNKU
I ROZMARYNU) / PIKANTNE KREWETKI PODANE NA PUREE Z AWOKADO / ŁOSOŚ W GALARETCIE
CYTRYNOWEJ Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM / SAŁATKA Z INDYKIEM I SOSEM ANCHOIS /
TARTA ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI / MIX PIECZYWA

NAPOJE

KAWA / HERBATA / WODA / KIELISZEK WINA

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana
BOLLINGER SPECIAL CUVEE BRUT, SZAMPANIA FRANCJA

Cena menu za osobę / 1390 zł



SYLWESTER
2023/2024

PAKIET PREMIUM
FOOD & WINE PAIRING
MENU WEGETARIAŃSKIE

MENU VI

PRZYSTAWKA ZIMNA

KOMPRESOWANY TATAR Z OGÓRKA / AWOKADO /

KIELISZEK WINA 125 ML: ABBOTS DELAUNAY EMBELLIE LA METAIRE (FRANCJA)

PRZYSTAWKA CIEPŁA

RAVIOLI Z BOROWIKAMI / CZOSNEK / TYMIANEK

KIELISZEK WINA 125 ML: WINNICA CZAJKOWSKI THOMA 6 PERFEKTO SAUVIGNON BLANC (POLSKA)

ZUPA

AKSAMITNY KREM Z KALAFIORA / TRUFLA

INTERMEZZO

SORBET CYTRYNOWY

DANIE GŁÓWNE

TURBOT / CZARNA SOCZEWICA / KALAFIOR / SOS BERNEŃSKI /

CYTRUSY / BULION WARZYWNY

KIELISZEK WINA 125 ML: CHATEAU LE BRUILLEAU PESSAC-LEOGNAN BLANC (FRANCJA)

DESER

CIASTO CZEKOLADOWE / SOS MALINOWY / LODY WANILIOWE / OWOCE / ŚWIEŻA MIĘTA

KIELISZEK WINA 125 ML: WINNICA AMELIE CABERNET CORTIS SWEET BOTRYTIS (POLSKA)

LUB WINNICA TURNAU SZLACHETNY ZBIÓR (POLSKA)

NAPOJE

KAWA / HERBATA / WODA / KIELISZEK WINA

ZIMNA PŁYTA

PÓLMISEK GRILLOWANYCH WARZYW / PUREE Z BAKŁAŻANA /

DESKA KOZICH SERÓW (KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / MIÓD CHILI) /

CARPACCIO Z MARYNOWANYCH BURAKÓW Z TWARÓŻKIEM ZE SŁONECZNIKA /

MIX SAŁAT Z GRILLOWANYM TOFU / TARTA Z GRZYBAMI / MIX PIECZYWA

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT, SZAMPANIA FRANCJA

Cena menu za osobę / 1390 zł



REZERWACJE:

tel.: +48 728 873 473

e-mail: jaroslaw.bielowicz@wierzynek.pl

Rynek Główny 16, Kraków

www.wierzynek.pl