

A photograph of a restaurant interior, likely at night. The scene shows several long tables covered with white tablecloths, set for dining. Each place setting includes a white plate, a glass, and a small bowl. Centerpieces are made of white baby's breath flowers in clear glass vases. The background is dark, with some greenery and warm, out-of-focus lights. In the foreground, the backs of green upholstered chairs are visible.

restauracja
ATRIUM



Organizacja urodzin, chrzcin, komunii, czy innej rodzinnej uroczystości to duże wyzwanie – zwłaszcza gdy zależy Państwu na eleganckim wnętrzu, wyjątkowej kuchni oraz atmosferze, która zachwyci wszystkich gości. Restauracja Atrium w Krakowie to miejsce stworzone z myślą o takich okazjach. Oferujemy nie tylko klimatyczną salę restauracyjną, ale również pełną zieleni i kwiatów salę Patio, która doskonale sprawdzi się przy bardziej kameralnych przyjęciach.

Nasza oferta obejmuje kompleksową organizację chrzcin, komunii, urodzin oraz innych spotkań rodzinnych. Dbamy o każdy szczegół – od dekoracji i aranżacji przestrzeni, przez indywidualnie skomponowane menu, po profesjonalną i życzliwą obsługę. Zespół restauracji Atrium z przyjemnością pomoże stworzyć niepowtarzalną oprawę wydarzenia dostosowaną do Państwa oczekiwań. Zapraszamy do kontaktu – razem zorganizujemy uroczystość, która na długo pozostanie w pamięci wszystkich gości.

www.restauracjaatrium.pl
tel: 885 508 551





Menu do wyboru

179zł/osobę/3 dania

219zł/osobę/4 dania

Przystawki

(proszę wybrać jedną opcję)

Łosoś marynowany i wędzony na zimno/krakers/jogurt chrzanowy/koperek W

Roladki z cukinii/ser feta/jogurt/orzech włoski/granat W

Marynowany śledź/puree z palonego bakłażana/piklowana czerwona cebulka W

Krokiety z dorsza W

Krokiety z krewetek W

Krokiety z kurczaka

Krokiety z chorizo

Krewetki w panierce/limonka/sos słodko-ostry W

Carpaccio z buraka/ser pleśniowy/orzech włoski/miód W

Ryba po grecku W

Carpaccio z polędwicy/parmezan/rukola/kapary

Bruschetta/suszone pomidory/bazylia W/V

Zupy

(proszę wybrać jedną opcję)

Żurek staropolski/biała kiełbasa

Krem z pomidorów/orzech laskowy/bazylia W

Krem z białych warzyw/grzanki W

Rosół/makaron

Krem z brokułów/prażony słonecznik W



Dania główne

(proszę wybrać jedną opcję)

Kaczka filet(150gr)/puree z selera/szczypiorek/chrupiący por/ziemniaki pieczone w sianie

Karkówka w sosie grzybowym/puree ziemniaczane/surówka z kapusty

Supreme filet/puree z korzenia pietruszki/brokiew ziemniaczany/sos żurawinowy

Pierś z gęsi wolno gotowana/puree marchewkowe/sos śliwkowy/dziki brokuł

Dorsz filet Panierowany/puree z batatów/salotka z fenkułu i pora W

Łosoś filet/puree z grochu/pieczony kalafior/pistacja/pietruszkowa W

Morszczuk/sos śmietankowo-krewetkowy/oliwa czosnkowo-pietruszkowa/prażony słonecznik W

Miruna filet/chłodnik migdałowo-jabłkowy/pieczona gruszka/suszony burak W

Desery

(proszę wybrać jedną opcję)

Mus jagodowy /biała czekolada/kruszonka z kminkiem rzymskim

Gruszka pięknej Heleny/chrupiące cisto filo/krem waniliowy

Sernik orzechowy/karmel



Oferta Bufetowa

Oferta nr 1 69zł/os

Wędliny i kielbasy polskie
Mięsa pieczone i pasztety domowe
Zestaw serów żółtych
Sałatka śledziowa
Sałatka jarzynowa
Pieczywo z masłem
Owoce sezonowe
Domowe ciasta (szarlotka/sernik/tartaletki
z kremem i owocami)
Sos: żurawinowy/chrzanowy

Oferta nr 3 89zł/os

Pierś z gęsi wolno gotowana i wędzona,
podawana w plastrach z sosem
żurawinowym/rukola/orzeszki pini
Karczek pieczony/redukcja czerwonego
wina/kolendra
Sałatka z tuńczykiem/ogórek/koperek/cebuka/
majonez/kukurydza
Sałatka rzymska z boczkiem/gruszka/pomidorki
koktajlowe/parmezan/grzanki/dressing
Sałatka jogurtowo-śmietankowa/ogórek/
koperek/rzodkiew/sałata/siemię lniane
Babeczki z wytrawnym nadzieniem
Pieczywo: Bagietki i bułki wypiekane
podawane z oliwą szczypiorkową i masłem

Oferta nr 2 89zł/os

Wędliny i kielbasy włosko-hiszpańskie
Zestaw serów dojrzewających i pleśniowych
(Pecorino z trufłą /bursztyn/srebrzysty/ camembert)
Sałatka grecka/mix sałat/oliwki/czerwona
cebula/pomidor koktajlowy/ser feta/dressing
Sałatka z pieczonym burakiem/orzech
włoski/mięta/minimozzarella/pomarańcza/
rukola/chipsy ziemniaczane
Pieczywo: Bagietki i bułki wypiekane
Dodatki: mix orzechów/oliwki/Oliwa z oliwek
Sosy i kremy : Dip oliwkowy/ Krem z ciecierzycy
i pomidorów suszonych/ tzatziki
Sernik baskijski/cannoli z kremem
cytrynowopistacjowym i czekoladowo
-pomarańczowym

Opcja nr 4 99zł/os

Karczek wołowy wolno gotowany podawany
w plastrach/sos śliwkowy/pietruska
Grillowany filet z kurczaka podawany w plastrach
z sosem miodowo-octowym/sezam
Boczek pieczony/sos imbirowy
Sałatka ziołowa/owoce sezonowe/piklowany
fenkuł/mak/chili
Sałatka z chrupiącymi krewetkami/mix
sałat/limonka/papryka/kukurydza/pesto bazyliowe
Sałatka z Mozzarella/pomidorki
koktajlowe/pietruska/czarnuszka
Pieczywo: Bagietki i bułki wypiekane
Sosy i kremy: Hummus z pieczonej i wędzonej
papryki/sos tatarski/sos czosnkowy z rzodkiewką



Open bar

każda z opcji w podanych ramach czasowych dotyczy jednej osoby

PAKIET I 4h-70 zł/6h-85 zł

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/ niegazowana
soki owocowe(jabłkowy/ pomarańczowy)
napoje gazowane(cola/sprite/ fanta)

PAKIET III 4h -140 zł/6h - 165zł (minimum 15 osób)

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/niegazowana
soki owocowe(jabłkowy/pomarańczowy)
napoje gazowane(cola/sprite/fanta/tonic)
wino domu białe/czerwone
piwo lane "Warkot"
wódka czysta

PAKIET II 4h-110 zł/6h-130 zł

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/ niegazowana
soki owocowe(jabłkowy/ pomarańczowy)
napoje gazowane(cola/sprite/ fanta)
piwo lane "Warkot"

PAKIET IV 4h-125 zł/6h-165 zł (minimum 15 osób)

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/niegazowana
soki owocowe(jabłkowy/pomarańczowy)
napoje gazowane(cola/sprite/fanta)
prosecco
wino domu białe/czerwone
piwo lane "Warkot"

PAKIET IV 4h - 160 zł/ 6h- 180 zł (minimum 15 osób)

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/niegazowana
soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)
napoje gazowane(cola,sprite.fanta.tonic)
wino domu białe/czerwone lub prosecco
piwo lane "Warkot"
alkohole mocne: wódka czysta, gin, rum, whisky



Tort od 160 zł / kg

Czarny las (czekoladowe biszkopty z bitą śmietaną i wiśniami)

Czekoladowa rozkosz (czekoladowe biszkopty z trzema rodzajami czekolady i prażonymi malinami)

Brzoskwinia – marakuja (jasne biszkopty z musem brzoskwiniowym i marakują)

Tiramisu (jasne biszkopty nasączone ponczem kawowym z kremem mascarpone)

Ryś (ciemne biszkopty z masą stracciatella i gruszkami kandyzowanymi)

Malinowy raj (jasne biszkopty przełożone bitą śmietaną oraz malinami w galaretkie)

Truskawkowo-czekoladowy z prażynką (jasne biszkopty z musem truskawkowo-czekoladowym oraz chrupką czekoladową)

Mascarpone (jasne biszkopty z kremem mascarpone i owocami)

Royal (czekoladowe biszkopty z chrupką, masłem orzechowym, śmietaną i prawdziwą czekoladą)

Pistacja (jasne biszkopty z masą pistacjową oraz chrupką z białej czekolady)

Rafaello (jasne biszkopty z masą kokosową i migdałami)

Ferrero (czekoladowe biszkopty z kremem orzechowo-czekoladowym i chrupką)

Czekoladowy (czekoladowe biszkopty z masą czekoladową)

Czekoladowo-orzechowy (czekoladowe biszkopty z masą czekoladowo-orzechową)

Snikers (czekoladowe biszkopty z masą śmietanowo-czekoladową i orzechami w miodzie)

Marysieńka (biszkopty z masą budyniową oraz czekoladową, brzoskwiniami i wiśniami)



Menu dla Dzieci

49 zł/os. dzieci do lat 6

Zupy

Pomidorowa z makaronem
Rosół drobiowy/marchewka/makaron
Ogórkowa z ziemniaczkami
Zupa jarzynowa/kasz jęczmienna
Barszcz czerwony zabieleny/ziemniaki

Dania Główne

Schabowy w panierce/ziemniaczki gotowane/mizeria
Stripsy z kurczaka/frytki/surówka z marchewki
Stek rybny w panierce/frytki/groszek
Pancakes z twarogiem na słodko/sos czekoladowy/owoce
Filet z łososia/puree ziemniaczane/brokul
Spagetti z sosem pomidorowym
Pizza margherita

Desery

Lody waniliowe
Lody czekoladowe
Gofry z cukrem pudrem lub bitą śmietaną i owocami



Przystrojenie i dodatkowe koszty

w koszt każdego wybranego menu zostały wliczone już dodatki standardowe

(obrusy/serwety/świeczki)

Wersja standard

30 zł/osobę

drobne przystrojenie kwiatowe stołów

Wersja medium

40 zł/osobę

przystrojenie kwiatowe stołów i małe przystrojenie sali

Wersja premium

55 zł/osobę

przystrojenie kwiatowe pełne i przystrojenie sali

TALERZYKOWE

20 zł/osobę- słodkie przekąski z zewnątrz

30 zł/os - tort z zewnątrz

Korkowe 35 zł/osobę

Serwis 10% od całości rachunku

wynajem patio 800 zł

wynajem restauracji 1200 zł



Informacje dodatkowe

Uprzejmie informujemy, że powyższa oferta jest jedynie propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi.

Jeśli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe prosimy o wcześniejszą informację.

Ceny zawierają podatek Vat.

Kolacja w formie bufetu dla min. 20 osób.

Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 10% serwisu kelnerskiego

Restauracja Atrium

