



ATRIUM
restauracja

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA
-2026-



Przyjęcie urodzinowe, chrzciny, komunia święta
czy rodzinny jubileusz to wyjątkowe wydarzenia, które zasługują
na odpowiednią oprawę.

Jeśli szukają Państwo miejsca łączącego eleganckie wnętrza,
doskonałą kuchnię i niepowtarzalną atmosferę,
Restauracja Atrium w Krakowie będzie idealnym wyborem.

Do dyspozycji Gości oddajemy stylową salę restauracyjną oraz
pełną zieleni i kwiatów salę Patio, doskonałą na kameralne
spotkania w gronie najbliższych.

Zapewniamy kompleksową organizację uroczystości rodzinnych
- od przygotowania dekoracji i aranżacji przestrzeni,
przez dopasowane do okazji menu, aż po profesjonalną obsługę
dbającą o komfort wszystkich uczestników wydarzenia.
Każde przyjęcie stworzymy indywidualnie, dostosowując jego
charakter do Państwa potrzeb i oczekiwań.

Zapraszamy do kontaktu.
Z przyjemnością pomożemy zorganizować uroczystość,
która pozostawi po sobie piękne wspomnienia.

www.restauracjaatrium.pl
tel. 885 508 551



Menu

Wariant I

159 zł/os za 3 dania,
dopłata do 4 pozycji: 35zł

Zupa lub przystawka (jeden do wyboru)

- Rosół królewski z domowym makaronem, marchewka, lubczyk
- Filet z indyka w szynce parmeńskiej, sos z białego wina, kapary

Danie główne (jeden do wyboru)

- Kotlet schabowy Royale, młode ziemniaki z koperkiem, mizeria z jabłkiem łaskim
- Kotlet de volaille z kurczaka kukurydzianego, masło czosnkowe, młode ziemniaki z koperkiem, kompozycja sałat

Deser

- Sernik krakowski z coulis malinowym

Wariant II

179 zł/os 3 dania,
dopłata do 4 pozycji: 35zł

Zupa lub przystawka (jeden do wyboru)

- Lekki barszcz biały z roladką z białej kiełbasy i czosnku niedźwiedziego
- Łosoś gravlax na grzance, sos chrzanowy, kapary, piklowana cebulka, koperek

Danie główne (jeden do wyboru)

- Udko z kaczki, kluski śląskie, modra kapusta, sos wiśniowy
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, zapiekanka ziemniaczana, sałatka z buraczków

Deser

- Tarta Tatin z polskich jabłek, tymianek cytrynowy, lody śmietankowe



Wariant III

219 zł/os 3 dania,
dopłata do 4 pozycji: 45zł

Zupa lub przystawka (jeden do wyboru)

- Krem z karmelizowanych białych szparagów, chipsy z szynki parmeńskiej, skórka z cytryny
- Tatar z tuńczyka, chilli, limonka, awokado, sos sojowy

Danie główne (jeden do wyboru)

- Filet z sandacza, szparagi zielone, puree z kalafiora, sos veloute z kawiozem
- Pierś z kaczki, mus z marchewki, dziki brokuł, sos śliwkowy

Deser (jeden do wyboru)

- Mus czekoladowy, pistacje, sól morską, oliwa extra virgin DOP
- Selekcja rzemieślniczych lodów i sorbetów, owoce sezonowe



Dania wegetariańskie

Przystawka (jeden do wyboru)

- Carpaccio z pieczonego buraka, orzechy, rukola, piklowana cebulka, mus z tofu (w)
- Burrata z pieczonymi pomidorkami, rukolą i pesto pietruszkowym (gf)

Zupa (jeden do wyboru)

- Krem z zielonych szparagów i cukinii, chrust z ziemniaka, bazylia
- Krem z karotki na mleku owsianym, prażona gryka i czarnuszka, oliwa szczypiorkowa (w)(gf)

Danie główne (jeden do wyboru)

- Risotto ze szparagami, chrupiący bakłażan, cytryna
- Cannelloni z ricottą, szpinakiem i truflą na musie pomidorowym
- Pierogi z karmelizowaną kapustą, boczniki, wege demi glace, popcorn z kaszy (w)

Deser (jeden do wyboru)

- Mus czekoladowy z awokado i solą morską
- Krem kokosowy, biała czekolada, marakuja

(gf) - bezglutenowe / (wege) - wegetariańskie /
(danie sezonowe) - dostępne w określonym czasie



Menu dziecięce

55 zł/os 2 dania

79 zł/os 3 dania

Zupa (jeden do wyboru)

- Rosół domowy z makaronem i marchewką
- Krem pomidorowy z grzankami serowymi

Danie główne (jeden do wyboru)

- Panierowany fileć z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Steki rybne w chrupiącej panierce, frytki, delikatny colesław z marchewką
- Naleśniki z kremem czekoladowym i owocami

Deser (jeden do wyboru)

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Ptasie mleczko z owocami i galaretką



Bufet

Propozycja I

50 zł/os

- Wędliny i kiełbasy polskie - 80 g/os
- Mięsa pieczone i pasztety domowe - 80 g/os
- Sery żółte i pleśniowe - 50 g/os
- Tymbaliki drobiowe - 1 szt./os
- Sałatka Grecka - 100 g/os
- Owoce sezonowe - 120 g/os
- Sosy: żurawinowy i chrzanowy
- Pieczywo i masło

Propozycja II

70 zł/os

- Wędliny i kiełbasy polskie - 80 g/os
- Mięsa pieczone i pasztety domowe - 80 g/os
- Sery żółte i pleśniowe - 50 g/os
- Marynowany arbuz z greckim serem feta i pieczonym burakiem - 100 g/os
- Sałatka śledziowa - 100 g/os
- Sałatka z tuńczykiem - 100 g/os
- Owoce sezonowe - 120 g/os
- Paszteciki grzybowe na kruchym spodzie - 2 szt./os
- Sosy: żurawinowy, chrzanowy, tatarski
- Pieczywo i masło

Propozycja III (śródziemnomorska)

80 zł/os

- Wędliny śródziemnomorskie - 50g/os
- Sery śródziemnomorskie - 50g/os
- Selekcja Crostini - 4 szt./os
Pesto i kozi ser / Ubijana feta i pomidor /
Pate grzybowe / Tapenada i speck
- Melon w szynce parmeńskiej - 2 szt./os
- Wrap z serem machengo i chorizo - 2 szt./os
- Mini caprese na wykałaczce - 2 szt./os
- Tatar z łososia z czarną oliwką na grzance - 2 szt./os
- Oliwki, marynowane warzywa
- Pieczywo włoskie
- Oliwa

Open bar

Propozycja I

4h - 64 zł/os

6h - 80 zł/os

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

Propozycja II

4h - 110 zł/os

6h - 130 zł/os

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

Propozycja III

minimum 15 osób

4h - 130 zł/os

6h - 150 zł/os

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

Propozycja IV

minimum 15 osób

4h - 150 zł/os

6h - 170 zł/os

- kawa / herbata
- woda mineralna gazowana / niegazowana
- soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
- napoje gazowane (cola / sprite / fanta / tonic)
- prosecco / wino domu białe / czerwone
- rzemieśnicze piwo "Warkot"
- alkohole mocne: wódka / 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 galaretkę /
- Truskawkowo-czekoladowy z prażyną
/ 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 /
- Raffaello
/ 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 /
- Snickers
/ czekoladowe biszkopty z masą śmietanowo – czekoladową i orzechami w miodzie /
- Marysieńka
/ biszkopty z masą budyniową oraz czekoladową, brzoskwiniami i wiśniami /





Dodatki

W koszt każdego wybranego menu zostały wliczone standardowe dodatki tj. obrusy, serwety, świece.

Przystrojenie sali:

- Wersja standard - 30 zł/os
drobne przystrojenie stołów świeżymi kwiatami
- Wersja medium - 40 zł/os
przystrojenie stołów świeżymi kwiatami i małe przystrojenie sali
- Wersja premium - 55 zł/os
pełne stołów świeżymi kwiatami i przystrojenie sali

Talerzykowe:

- Słodkie przekąski - 20 zł/os
- Tort - 25 zł/os
- Korkowe - 35 zł/but

Serwis:

10% do całości rachunku

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.

Wynajem patio - 800zł
Wynajem restauracji - 1200 zł



ATRIUM

restauracja

Porozmawiajmy o Waszej
uroczystości

www.restauracjaatrium.pl

885 508 551

