

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

**Brunch: 46,00 zł netto/os. netto (min.20 os.)**

**od 8.00 do 12.00**

**Ciepłe dania w bemarze :**

*Jajecznica na maśle z łososiem wędzonym*

*Parówki smażone z cebulą*

**Szwedzki stół słony:**

*Półmisek ryb wędzonych (łosoś, karmazyn, halibut)*

*Sałatką jarzynową i jajką „mimoza” z majonezem*

*Śledzie marynowane*

*Asortyment wędlin (szynka, kiełbasa, pasztet „ballotine” z kaczki)*

*Asortyment serów francuskich (Gruyère, Fourme d’Ambert, Tomme blanche)*

**Dodatki do szwedzkiego stołu słonego :**

*Bułki, chleb toastowy, ciemny chleb, bułki graham,*

*Musztarda, masło, ogórki, chrzan,*

**Szwedzki stół słodki :**

*Drożdżówki, ciasteczki z rodzynkami,*

*Biszkopt czekoladowy, Rogaliki*

*Salata owocowa, świeże owoce, śliwki w winie*

*Jogurty, Płatki kukurydziane*

*Wybór dżemów (truskawkowy, z czarnej porzeczki i morelowy), miód*

**Napoje zimne i ciepłe bez ograniczeń**

*Różne soki: pomarańczowy, jabłkowy i z czarnej porzeczki*

*Kawa, herbata, czekolada, mleko i woda mineralna*

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

## **Propozycje menu na bufet nr 1 (min. 20 os.)**

**56,00 zł netto/os. + 8% VAT (wliczono wynajem materiałów, obsługę)**

### **Dania zimne i gorące**

Tarta „Pissaladière” z cebulką confit

Bavarois” z jarzyn, sos ravigotte

Półmisek wędlin i wędzony filet z kaczki

Zestaw zimnych mięs: drób, wieprzowina, wołowina, kaczka

### **Bufet sałatek**

Świeży melon z winem brzoskwiniowym - Sałatka z papryki

Sałatka „taboulé” ze świeżą miętą - Warzywa marynowane po orientalsku

Sałatka „bressane” z filetem z kurczaka - Sałatka koktajlowa z ryżu z krewetkami

**Sosy:** majonezowy - koktajlowy - vinaigrette i pieczywo

### **Dania gorące**

Łosoś i mus z sandacza w chrupiącym cieście, coulis z raków

Filet drobiowy z jabłkami i sos curry

### **Dodatki do dań gorących**

Zapiekanką z makaronu ze śmietaną

Ciasteczkę z grzybami i wędzonym boczkiem

### **Smaczne desery**

Tarta z owoców - Pływające wyspy z karmelem

St Honoré, lekki sos z rumem - Ciasto Czarny Las z wiśniami

Tarta czekoladowa - Tarta „Tatin” z jabłkami - Tarta cytrynowa z bezami

**Sosy:** Coulis z truskawek - Krem angielski

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

## **Propozycje menu na bufet nr 2** (min. 20 os.)

64,00 zł netto/os. + 8% VAT (wliczono wynajem materiałów, obsługę)

### **Przystawki zimne**

*Królik w galarecie ze śliwkami*

*Pasztet z kacznej wątróbki z dodatkiem porto*

*Półmisek wędlin i wędzony filet z kaczki*

*„Bavarois” z jarzyn i łosoś wędzony, sos ravigotte*

### **Przystawki ciepłe**

*Tarta „Pissaladiere” z cebulą confit,*

*Tarta z sześcioma rodzajami serów*

### **Bufet sałatek**

*Sałatka „taboulé” ze świeżą miętą*

*Sałatka „bressane” z filetem z kurczaka*

*Sałatka koktajlowa z ryżu z krewetkami*

*Chrupiące jarzyny, sos anchoïade*

**Sosy:** *majonezowy - koktajlowy - vinaigrette i pieczywo*

### **Dania gorące**

*Mus z filetu z karmazyna, sos vermouth*

\*\*\*\*\*

*Smażony filet z kurczaka z borowikami*

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

*Propozycja nr 2 – c.d.*

## ***Dodatki do dań gorących***

*Zapiekanką z makaronu ze śmietaną  
Ciasteczkę z grzybami i wędzonym boczkiem*

## ***Bufet serów***

*Duży wybór serów francuskich na półmisku  
(Morbier, Brie, Camembert, Fourme, Roquefort, itd.),  
podawanych z chlebem i suszonymi owocami*

## ***Smaczne desery***

*Pływające wyspy z karmelem  
Ciasto „Kraków” z dodatkiem wódki i z marcepanem  
St Honoré, lekki sos z rumem  
Ciasto Czarny Las z wiśniami  
Tarta czekoladowa  
Sałatka owocowa  
Tarta cytrynowa z bezami*

## **Sosy:**

*Coulis z truskawek  
Krem angielski*

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

## Propozycje zestawów koktajlowych

### Koktajl Lioński – 11 sztuk, - 37,50 zł netto netto

#### 3 przekąski zimne:      3 przekąski ciepłe:

- Mini tarta z cebulką confit
- Mini ptyś z serem
- Kanapka z musem i filetem z łososia
- Śliwki zawijane w boczek
- Bułeczką z kurczakiem, kukurydzą i curry
- Mini tarta z musem i filetem z kaczki

#### Francuski koreczek serowy:

Fourme, Gruyère, St Nectaire, Morbier

#### Asortyment mini porcji sałatek:

Marynowane jarzynki - Sałatka ryżowa z tuńczykiem  
Grzyby marynowane po grecku - Taboulé ze świeżą miętą

#### Asortyment 3 mini-ciast:

Mini Royal czekoladowy - Mini Tarta owocowa - Mini Ambassador z owocami confit

\*\*\*\*\*

### Koktajl Paryski – 15 sztuk, - 47,50 zł netto netto

#### 4 przekąski zimne:      4 przekąski ciepłe:

- Mini tarta koktajlowa z krewetkami
- Ciasto francuskie z musem z łososia
- Bułeczką z kurczakiem i kukurydzą
- Mini śliwki zawijane w boczek
- Kanapka z musem z wątróbek kaczyc
- Mini „Pissaladiere” z cebulą confit
- Szaszł nettoyk z filetem z sarny
- Mini Pojarski z jagnięcina

Mini jajecznicza z łososiem - Mus z sandacza w muszelce

Mini specjalność francuską z cielęciny

#### Asortyment 4 mini-ciast:

Mini St Tropez z dodatkiem rumu – Mini Royal czekoladowy  
Mini tarta orzechowo-karmelowa – Mini Ambassador z owocami confit

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

## ***Propozycje menu dla grup***

### **Menu 1A – 45,00 zł netto**

*Zupa cebulowa zapiekana z grzankami a la lyonnaise*

*Mus i filet z łososia, sos vermouth*

*Biały i ciemny ryż z jarzynkami*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Bezowy omlet norweski płonący na rumie*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

### **Menu 1B – 45,00 zł netto**

*Terina z sandacza i łososia, sos koktajlowy*

*Filet z kurczaka z jabłkami i curry*

*Zapiekanka z ziemniaków „dauphinois”*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)”*

*Ciasto „Ambasador” ze świeżymi owocami i kremem angielskim*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

### **Menu 1C – 45,00 zł netto**

*Tarta „Pissaladiere” z pomidorami i cebulką confit*

*Gulasz cielęcy z śmietaną i pieczarkami*

*Ciasteczko z jarzynkami*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Tarta czekoladowa i pływające wyspy z karmelem*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

*Propozycja menu dla grup – c.d.*

## **Menu 2A – 50,00 zł netto**

*Zupa rybna z szafranem ( grzanki, ser żółty i sos „rouille”)*

*Filet cielęcy pieczony po prowansalsku*

*Zapiekany makaron z sosem bechamel*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Bezowa tarta cytrynowa*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

## **Menu 2B – 50,00 zł netto**

*Nicejska sałata (sałata, jajko, tuńczyk, pomidory, anchovis)*

*Zupa „Bouillabaisse” z filetami rybnymi i szafranem ziemniaczki i jarzynki*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Mus gruszkowo-czekoladowy z kremem angielskim*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

## **Menu 2C – 50,00 zł netto**

*Sałatką Ceasar*

*„Lasagne” z łososiem i szpinakiem sos ze świeżych pomidorów i bazylii*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Tarte „Tatin” z jabłkami i lody waniliowe*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

*Propozycja menu dla grup – c.d.*

## **Menu 3A – 55,00 zł netto**

*Pasztet „fondant” z jarzynami, sos „ravigotte”*

*Kotlet jagnięcy panierowany a la Pojarski,  
Cukinia i bakłażan po prowansalsku*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Tarta „St Tropez” z kremem rumowym  
Kawa lub herbata  
Woda mineralna*

\* \* \* \*

## **Menu 3B – 55,00 zł netto**

*Mus z awokado i łososia wędzonego, sos cytrynowy*

*Filet z królika ze świeżym makaronem  
i sosem z łagodnej papryki*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Mus czekoladowy i słodką drożdżówką*

*Kawa lub herbata  
Woda mineralna*

\* \* \* \*

## **Menu 3C – 55,00 zł netto**

*Pasztet z kaczki z porto  
Sałatka z olejem z orzechów laskowych*

*Bigos z wędzonymi filetami rybnymi  
Ziemniaki ze szczypiorkiem*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Suflet lodowy z malinami  
Ciasteczką migdałowo-cytrynowe „Dachówki”*

*Kawa lub herbata  
Woda mineralna*

\* \* \* \*



# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

*Propozycja menu dla grup – c.d.*

## **Menu 4A – 60,00 zł netto**

*Salatką z filetów wędzonych ryb, krem cytrynowy*

*Filet z drobiu w diabelskim sosie*

*Zapiekanką z grochu i zielonej fasolki ze śmietaną*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Płonący bezowy omlet norweski z rumem*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\* \* \* \*

## **Menu 4B – 60,00 zł netto**

*Zupa rybna z szafranem*

*Grzanki, sos „rouille” i ser żółty*

*Gulasz cielęcy*

*Ryż z jarzynkami*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Ciasto Czarny Las z wiśniami, sos waniliowy*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\* \* \* \*

## **Menu 4C – 60,00 zł netto**

*Mus „bavarois” z łososia i awokado, sos koktajlowy*

*Antrykot wołowy smażony z ziemniaczkami „paillason” i sosem berneńskim*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Lody waniliowe ze świeżymi owocami*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\* \* \* \*

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

*Propozycja menu dla grup – c.d.*

## **Menu 5A – 65,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Zupa cebulowa zapiekana z serem*

*Szaszł nettoyk wołowo- cielęcy z przyprawami*

*Napoleonką ziemniaczana*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Naleśniki z orzechami laskowymi*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

## **Menu 5B – 65,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Ciasto francuskie z warzywkami z curry i pomidorami confit*

*Ciepła kielbasa z gęsi z czarnymi grzybami*

*Pierozki ze śliwkami*

*Talerz wykwintnych serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*Tarta” St Tropez” z rumem*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

## **Menu 5C – 65,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Pasztet „ ballotine” z kaczki z pistacjami*

*Łosoś w papilotach*

*Ciasteczko z brokuł i pomidory confit*

*Talerz serów francuskich (opcja 10,00 zł netto)*

*„Profiterolles” z lodami i z sosem czekoladowym*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

*Propozycja menu dla grup – c.d.*

## **Menu 6A –70,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Salatką z musem i filetem z wędzonej kaczki, tosty z tymiankiem*

*Zupa „Bouillabaisse” z filedami rybnymi i szafranem*

*Spaghetti z cukini i smażone ziemniaczki*

*Talerz wykwintnych serów francuskich*

*Ciepła karmelizowana tarta „Tatin” z jabłkami, krem angielski*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

*\* \* \* \**

## **Menu 6B –70,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Terina z sandacza i łososia, sos krewetkowy*

*Smażony kotlet cielęcy w sosie z łagodnej papryki i ciasteczką z grzybami*

*Talerz wykwintnych serów francuskich*

*Suflet lodowy z czekolady i likieru Grand Marnier*

*Ciasteczką migdałowo-cytrynowe „Dachówki”*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

*\* \* \* \**

## **Menu 6C – 70,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Pasztet jarzynowy ze szparagami*

*Mus z filetu z sandacza, biały i ciemny ryż z warzywami*

*Talerz wykwintnych serów francuskich*

*Bezowa tarta cytrynowa płonąca z rumem,*

*Ciasteczkę migdałowo-cytrynowe „Dachówki”*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

*\* \* \* \**

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

*Propozycja menu dla grup – c.d.*

## **Menu 6D – 70,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Salatka z filetów z wędzonych ryb, krem cytrynowy*

*Filet z drobiu z diabelskim sosem*

*Zapiekanka z grochem i zieloną fasolką ze śmietaną*

*Talerz wykwintnych serów francuskich*

*Bezowy omlet norweski płonący na rumie*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

## **Menu 6E – 70,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Zupa rybna z szafranem*

*Tradycyjna potrawka z cielęciny*

*Ryż z warzywami*

*Talerz wykwintnych serów francuskich*

*Ciasto Czarny Las z wiśniami, krem waniliowy*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

## **Menu 6F – 70,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Mus „Bavarois” z łososia i awokado, sos koktajlowy*

*Antrykot wołowy, placuszek ziemniaczany z sosem berneńskim*

*Talerz wykwintnych serów francuskich*

*Lody waniliowe z owocami*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

# Restaurant *La Fontaine*

ul. Sławkowska 1, 31-014 Kraków, tel.: +48 12 422 65 64

---

*Propozycja menu dla grup – c.d.*

## **Menu 6G – 70,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Zupa cebulowa z grzankami z dodatkiem sera*

*Szaszł nettoyk wołowo-cielecy z przyprawami*

*Napoleonka ziemniaczana*

*Talerz wykwintnych serów francuskich*

*Naleśniczkę z orzechami laskowymi*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*

## **Menu 7 – 85,00 zł netto**

*Poczęstunek Szefa Kuchni*

*Purée z bakłażanów i carpaccio z wędzonej kaczki*

*Pasztet z sarny i dziką w sosie pieprzowym*

*Rozeta ziemniaczana*

*Talerz wykwintnych serów francuskich*

*Tarta „Duo” ze świeżymi owocami i kremem angielskim*

*Sorbet cytrynowy z wódką*

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

\*\*\*