



## **MENU NA BANKIETY WESELNE**

*Witamy w Hotelu & Restauracji Kruk\*\*\* i zapraszamy do zapoznania się ofertą bankietów weselnych.*

*W naszym lokalu oddajemy do Państwa dyspozycji dwie przestronne, klimatyzowane sale bankietowe które pomieszczą łącznie nawet 200 gości, oraz salę restauracyjną Akwarium na przyjęcie do 60 osób.*

*Noc poślubną Nowożeńcy spędzają w Apartamencie z widokiem nad zalew na koszt Hotelu Kruk\*\*\**

*Apartament wyposażony jest w sejf.*

*Dla Gości Weselnych oferujemy wysoki rabat od cen standardowych pokoi w noc weselną. Dysponujemy 70 miejscami noclegowymi. Gwarantujemy elegancję wystrój Sali - aksamitowe pokrowce na krzesła, bawełniane obrusy oraz serwety, świeże kwiaty, wazony oraz inne motywy weselne.*

*Dysponujemy miejscami postojowymi dla 30 pojazdów oraz szatnią dla gości.*

*Bankiety weselne do 132 osób proponujemy Państwu zorganizować przy bardzo eleganckich, 12-osobowych, okrągłych stołach. Opcjonalnie, możemy zastosować ustawienie tradycyjne z dwoma lub trzema rzędami (do 200 osób).*

*Oferujemy Państwu alkohol w cenach detalicznych. W przypadku korzystania z własnego alkoholu hotel pobiera opłatę serwisową (korkowe) w kwocie 500 złotych w dniu wesela i 250 złotych w poprawiny – upoważniony kelner zajmuje się jego roznoszeniem. Wnoszone butelki muszą mieć ważną banderolę akcyzy oraz dowód zakupu.*

*Cena wesela ustalana jest w zależności od ilości osób na imprezie (wliczana jest orkiestra, obsługa i dzieci) jest podawana kwotowo na jedną osobę.*

*Jednakże dla osób, które nie będą na weselu, a tylko na poprawinach dopłata wynosi 90 zł od osoby za same poprawiny a 70 zł od dziecka do 10 lat.*

*Sposób ustalania menu jest bardzo prosty i przejrzysty. To Państwo tworzą Menu Przyjęcia według własnego uznania stosownie do szablonu przygotowanego przez naszego Szefa Kuchni, wybierając swoje ulubione potrawy z szerokiej Listy Potraw naszej gastronomii. Dzięki temu każdy z Państwa może stworzyć menu dostosowane do swoich życzeń, potrzeb oraz budżetu.*

*Pobieramy opłatę za energię elektryczną, 500zł za każdy trwania uroczystości.*

## DZIEŃ WESELA (od ... - 05.00)

każda następna godzina 350zł

Bankiet Weselny rozpoczynamy tradycyjnym powitaniem Nowożeńców chlebem i solą. Następnie zaproszeni Goście wznoszą toast winem musującym lub szampanem (zamówionym w naszej firmie lub zakup własny).

Po toaście zapraszamy Gości do stołów na obiad.

### I gorący posiłek (sugerowana godzina 17-21)

Zestaw obiadowy składa się z zupy, drugiego dania serwowanego wieloporcyjowo (zawierającego trzy potrawy mięsne, łącznie 1,3 porcji dla każdego) lub jednoporcjowo (z jedną potrawą mięsną) oraz deseru.

### II gorący posiłek (sugerowana godzina 22-23)

Serwujemy odpowiednio wcześniej przed północą w formie pożywnej zupy.

### III gorący posiłek (sugerowana godzina 1-2)

Serwujemy jednoporcjowo. Składa się z mięsa, dodatku skrobiowego i warzywnego.

### IV gorący posiłek (sugerowana godzina 3-4)

Serwujemy w formie zupy porannej.

Poza posiłkami gorącymi serwujemy 12 zakąsek zimnych.

## DZIEŃ POPRAWIN (14 – 20 lub od 15 do 21)

każda następna godzina 350zł

I gorący posiłek - zupa (w wazach)

II gorący posiłek - mięso z dod. skrobiowym i warzywnym (wieloporcyjowo)

Poza posiłkami gorącymi serwujemy zakąski zimne.

## MENU - przyjęcie weselne - wersja z poprawinami

### *Zupy:*

- *rosół staropolski z kłuseczkami*
- *rosół staropolski z kołdunami litewskimi*
- *pikantna mięsna, czysta z klopsikami*
- *zupa rybna czysta pikantna z fasolą*
- *barszczyk czerwony z pasztecikiem*
- *barszczyk czerwony z krokietem*
- *barszczyk czerwony z kapuśniaczkami*
- *barszczyk czerwony czysty*
- *węgierska zbójnicka*
- *gulaszowa węgierska*
- *meksykańska z mięsem*
- *strogonow drobiowy z pieczarkami*
- *gulasz cygańska z klopsikami*
- *flaczki*
- *góralaska kwaśnica na wędzonych żeberkach*
- *barszcz ukraiński*
- *żurek z jajkiem*
- *barszcz biały z kiełbaską*
- *krém zupa cebulowa z grzankami (wegetariańska)*
- *krém zupa z papryki (wegetariańska)*
- *krém zupa z pieczarek (wegetariańska)*
- *krém zupa włoska z groszkiem ptysiowym (wegetariańska)*
- *krém zupa z brokułów (wegetariańska)*

*Uwaga: krém zupę podajemy jednoporcjowo.*

## Mięsa serwowane do obiadu

### 1/wieprzowina:

- *roladki ze schabu faszerowane szpinakiem owijane boczkiem*
- *tradycyjny schabowy po „Warszawsku” z jabłkami i świeżą miętą podawany*
- *cordon bleu ze schabu*
- *schabowy z kostką panierowany*
- *schab faszerowany kiełbasą w sosie myśliwskim*
- *sakiewki ze schabu z farszem warzywnym duszone w sosie*
- *rumsztyk grillowany, faszerowany serem i szynką*
- *sznycel po szwajcarsku zapiekany żółtym serem i pomidorami*
- *siekany sznycel wieprzowy z sadzonym jajkiem i pieczonymi pieczarkami*
- *zraziki z karkówki faszerowane ogórkami kiszonymi, grzybami, boczkiem i sosem myśliwskim*
- *soczysta pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowo-pieprzowym*
- *żeberka pikantno ziołowe*
- *żeberka z cebulą i jabłkiem*
- *połędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym*
- *kotleciki z połędwiczki z zielonym pieprzem w sosie ogórkowo-jogurtowym*
- *bigos staropolski*

### 3 /drób:

- *roladki z kurczaka z żurawiną w sosie śmietanowym*
- *roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem i serem w sosie cytrynowo-śmietankowym*
- *drobiowe zawijańce w boczku z pieczarkami i muślinowym sosie curry*
- *klasyczny kotlet de'Volaille*
- *pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i bazylią*
- *pierś grillowana w sosie z gorgonzoli*
- *kurczak w sosie pomarańczowym*
- *roladka drobiowa zawijana w boczku z mozzarellą w sosie pomidorowym*
- *pałki zapiekane w sosie słodko-pikantnym*

- *udka pieczone*
- *kurczak po chińsku na ostro lub słodko*
- *klipsy z mięsa drobiowego w sosie pomidorowym*

#### dodatki skrobiowe:

- *ziemniaki z koperkiem*
- *ziemniaki zapiekane (cząstki)*
- *talerki ziemniaczane*
- *puree ziemniaczane*
- *frytki*
- *kluski śląskie*
- *kopytka*
- *ryż z warzywami*
- *kasza gryczana*

#### dodatki warzywne zimne:

- *surówka wiosenna*
- *surówka z kiszonej kapusty*
- *surówka z białej kapusty*
- *surówka z pekińskiej kapusty*
- *surówka z czerwonej kapusty*
- *surówka z buraczków i papryki*
- *surówka z marchwi i jabłka*
- *surówka z marchwi i brzoskwini*
- *mizeria*

#### dodatki warzywne ciepłe:

- *marchewka paryska*
- *marchewka z groszkiem zielonym i masełkiem*
- *brukselka z masełkiem sezonowo*
- *brokuł z masełkiem*
- *kalafior z masełkiem*
- *fasolka szparagowa z*

#### *masełkiem*

- *warzywa gotowane mix*
- *pieczarki z patelni*
- *buraczki zasmażane*
- *kapusta kiszona zasmażana*
- *kapusta młoda*

#### desery:

- *lodowo owocowa pokusa z sosem do deserów*
- *pucharki owocowe z bitą śmietaną*
- *sorbet owocowy z sezonowymi owocami*
- *orzeźwiająca sałatka owocowa*
- *włoski deser panna cotta*
- *mus czekoladowy z pomarańczą*

## *Zakąski:*

- *półmisek mięs pieczonych z dipem (czosnkowym lub chrzanowym)*
- *śledzie na dwa sposoby /po królewsku, w konfiturze wiśniowej, tradycyjny w oleju, po kaszubsku, po cygańsku, szaszłyk z matiasa w occie z cebulą*
- *rolada ukraińska ze śledziem*
- *ryba po grecku*
- *ryby w galarecie*
- *terrina warzywna z łososiem i jajkiem*
- *kłops mięsny faszerowany jajkiem*
- *jajka w szynce z kielkami*
- *bajeczne jajeczka z trzema musami*
- *jajka faszerowane panierowane*
- *rożki z szynki nadziewane z kremem chrzanowym*
- *krążki cebulowe*
- *ślیمaczki*
- *zimne nóżki wieprzowe*
- *galaretką porcjowa z drobiu*
- *pierś drobiowa w galarecie z ananase*
- *galantyna drobiowa z ziołami*
- *rolada z kurczaka w wędzonym boczku*
- *rolada z kurczaka z bakaliami*
- *paluszkę drobiowe w złocistej panierce*
- *tortilla*
- *kapelusze pieczarek faszerowane wieprzowiną i suszonymi pomidorami*
- *pasztet z żurawiną*
- *rolada warzywna z jajkiem i pestkami słonecznika w galarecie (wegetariańska)*
- *bankietowa rolada szpinakowa (wegetariańska)*
- *faszerowane pomidorki (wegetariańskie)*
- *babeczki słone z farszem serowym (wegetariańskie)*
- *kuleczki serowe (wegetariańskie)*

## *Sałatki:*

- *gyros z kurczakiem*
- *sałatką z gotowanym kurczakiem, warzywami i ryżem*
- *sałatką makaronowa z kurczakiem i warzywami*
- *warstwowa sałatką z warzyw, szynki i ananasa z ryżem*
- *sałatką wiejską (boczek, ziemniaki, ogórek kiszony, jajko)*
- *sałatką curry z kurczakiem, kukurydzą, ananasem, jajkiem i ryżem*
- *sałatką surimi z selerem naciowym, kukurydzą, ogórkiem, cebulą i ryżem*
- *sałatką brokułowa (wegetariańska)*
- *sałatką wegetariańską podana z jajkiem na sałacie (wegetariańska)*
- *tradycyjna sałatką jarzynowa*
- *sałatką grecką*
- *sałatką owocowa z owoców sezonowych*
- *Marynaty, kwaśności, pieczywo, masło*

## *Mięsa serwowane do obiadu z wołowiny - cena ustalana indywidualnie*

- *zrazy wołowe nadziewane owijane boczkiem*
- *bitki wołowe w sosie myśliwskim z grzybami*
- *rostbef w ziołach pieczonych*
- *paprykarz wołowy w sosie śmietanowo czosnkowym*

## *dania gorące z ryb , mięsa i wegetariańskie (dodatkowo) cena ustalana indywidualnie:*

- *stek z łososia z sosem chrzanowym lub cytrynowym*
- *pstrąg pieczony*
- *sandacz w sosie porowo-śmietanowym*
- *dorsz a'la Naturel*



- *dorsz w szynce parmeńskiej*
- *filet rybny po kapitańsku*
- *krewetki tygrysie z patelni*
- *królik na dziko*
- *pierś z indyka w maładze*
- *udziec jagnięcy z jagodami jałowca, marynowany w winie*
- *pierogi z mięsem i kapustą*
- *pierogi z grzybami i kapustą (wegetariańskie)*
- *pierogi ruskie (wegetariańskie)*
- *panierowane sznyce z bakłażana (wegetariańskie)*
- *kłopsiki z kaszy jaglanej w sosie (wegetariańskie)*
- *warzywa w cieście naleśnikowym (wegetariańskie)*
- *grillowane bakłażany ze słonym serem (wegetariańskie)*
- *grillowane pieczarki (wegetariańskie)*

***Zakąski zimne Premium (dodatkowo) - cena ustalana indywidualnie:***

- *półmisek ryb wędzonych z naszej wędzarni*
- *krewetki z dipem koktajlowym*
- *krewetki na wachlarzu awokado*
- *tatar z łososia wędzonego z kaparami na rukoli*
- *rolada z ciasta szpinakowego z łososiem*
- *sałatką z owoców morza*
- *jajka z kawiozem*
- *befszyk tatarski*
- *talerz wędlin włoskich*
- *patery serów pleśniowych i tradycyjnych*
- *inne na życzenie Klienta*

## Startery (opcjonalnie) cena ustalana indywidualnie

Podawana „na wejściu” (przed obiadem) efektowna zakąską dla wszystkich gości.

- chrupiące krewetki na pesto
- różyczki z łososia z sosie chrzanowym (wegetariański)
- tatar z łososia w soku z cytrusów oraz bukietem sałat
- carpaccio z łososia
- carpaccio z łososia marynowanego w buraczkach
- carpaccio z polędwicy wołowej z dipem cipriani, rukolą i pieprzem
- mini tatar wołowy na grzance
- szynką parmeńską z melonem
- pasztet z kaczki podawany z sosem malinowym
- złoty camembert smażony na chrupiąco polany żurawiną (wegetariański)
- naleśnik ze szpinakiem (wegetariański)

## **Napoje**

W cenie standardowej oferujemy napoje gorące: kawa, herbata/na bufecie bez ograniczeń ilościowych i kompot owocowy z kawałkami owoców podawany w karafkach do obiadu w dzień wesela i poprawin.

Napoje zimne mix dodatkowo płatne:

- woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach
- napoje owocowe podawane w dzbankach. Pepsi, Mirinda, 7 Up, woda gazowana.

## **DODATKOWE ATRAKCJE**

Na życzenie klienta i za dodatkową opłatą serwujemy drinki i koktajle świata, które przez całą noc przygotowuje i podaje nasz barman (gwarantujemy słomki, mieszadłką, owoce i lód). Klient dostarcza napoje alkoholowe oraz inne wypełniacze. Ponadto proponujemy Państwu pokaz fajerwerków oraz inne atrakcje umieszczone w cenniku na Wasze życzenie.

**Tort weselny dla Młodej Pary (na rok 2022) - 95 zł/kg**

## **BUFETY (OPCJONALNIE)**

### **Słodki stół:**

Prosimy o wybranie z poniższej Listy 5 rodzajów ciast (300g./os)

Sernik

Orzechowe

Szarlotka

Rolada śmietanowa z owocami

Tiramisu

Rolada orzechowa

Cycki teściowej

Snickers

Biszkopt z galaretką i owocami

Adwokat

Czekoladowe

Do słodkiego stołu dodawane są owoce - cytrusowe, sezonowe, cukierki, oraz galaretki i słodkie musy. Ponadto istnieje możliwość przygotowania dodatkowych paczek z ciastami na wynos (dla Gości opuszczających wesele) cena ustalana indywidualnie za paczkę.

### **Stół francuski z serami i bakaliami:**

Podawany na oddzielnym stole zestaw serów pieśniowych, camembert, brie, feta, gorgonzola, mozzarella, tradycyjnych serów górskich, polskiego białego sera oraz serów żółtych. Dekorujemy bakaliami, orzechami, miodem oraz winogronami. Służymy pomocą w doborze win do stołu francuskiego.

### **Stół ryb i owoców morza:**

Serwowana na oddzielnym stole paleta ryb wędzonych z naszej wędzarni, pieczonych i smażonych (także w całości) oraz owoców morza (krewetki tygrysie, małże oraz mix śródziemnomorski z dipami) ponadto sałatka z krewetkami, różyczki z łososia z kremem chrzanowym i jajką garniowane z kawiorem. Służymy pomocą w doborze win do stołu rybnego.

### **Wiejski stół:**

Serwowany na oddzielnym stole zestaw produkowanych według tradycyjnej receptury, szynki z nogą, kiełbas, kaszanki, rolady boczkowej, salcesonu, pasztetowej, boczku wędzonego, smalec w kamionce, chrzan, musztarda, kiszone ogórki, wiejski chleb.

### **Prosiak pieczony - 2500 złotych / 100 osób** (waga ok. 30 kg, nadziewany kaszą)

### **Grill ogrodowy - 2500 złotych / 100 osób**

Serwowany podczas poprawin (jako dodatkowy posiłek), na zewnątrz w ogrodzie pod „Grzybem” w stylu góralskim, zestaw łącznie 120 porcji mixa grillowego (kiełbasa, kaszanka, karkówka, żeberka) podawany z pieczonymi ziemniakami i dodatkami.

### **Fontanna czekoladowa z owocami - 1800 złotych**

To wyjątkowa atrakcja, która zachwyci uczestników przyjęcia swoim wyglądem, nadzwyczajnym aromatem oraz wysmienitym smakiem czekolady prosto z Belgii. Unosząca się woń gorącej czekolady skusi gości do rozkosznego poczęstunku i utopienia owoców i ciasteczek w tej lekkiej, przepysznej, mlecznej czekoladzie...

## Alkohole

Oferujemy szeroki asortyment wódek, win oraz alkoholi kolorowych.  
Warunki sprzedaży są ustalane indywidualnie.

Posiadamy również Rollbar KEG 20l. Z piwem Żywiec w cenie 300 zł.

### **DLA KLIENTÓW BANKIETÓW WESELNÝCH ALKOHOL W CENACH DETALICZNYCH W BUTELKACH 0,5L PROPONUJEMY NASTĘPUJĄCE ALKOHOLE**

1. Wódka Luksusowa 0,5 L.
2. Wódka Wyborowa 0,5 L.
3. Wódka Sobieski 0,5 L.
4. Wódka Bols 0,5 L.
5. Wódka Finlandia 0,5 L.
6. Wódka Absolut 0,5 L.
7. Wino Carlo Rossi (USA) White/Red/Rose 0,75 L.
8. Wino musujące Dorato 0,75 L.
9. Piwo Żywiec 20 L. KEG Rollbar
10. Piwo Żywiec 0,5 L.

### **UWAGA!!!**

W przypadku zamówienia w/w alkoholu w Naszej firmie, Klient nie ponosi opłaty „korkowej” w wysokości 500 PLN w dniu wesela i 250zł w dniu poprawin.

Ponadto, płaci za tyle butelek ile faktycznie zostało spożyte podczas imprezy.  
(czyli tylko za otwarte butelki)

Podane ceny alkoholu zawierają 23 % VAT

## W GRATISIE!

- róże w wysokich wazonach na stołach
- serwetki bankietowe
- świece w świecznikach
- bordowe lub beżowe pokrowce na krzeselkach
- apartament dla Młodej Pary w noc weselną z sejfem
- parking
- Wi-Fi

*Na życzenie oferujemy dodatkowo płatne usługi dekoratorskie ślubne i okolicznościowe: sali weselnych, samochodów, kościołów, dekoracje plenerowe, studniówki, komunie. **Dekoracja Sali weselnej na wyłączność.***

***Organizujemy śluby cywilne w plenerze.***

*Sala weselna położona jest w wyjątkowym miejscu z atrakcyjnym ogrodem i przy zaporze Zalewu Sulejowskiego.*