

JAK WESELE W KRAKOWIE TO TYLKO Z WIDOKIEM NA WAWEL

OFERTA WESELNA 2016/2017



*Profesjonalna obsługa
Klimatyzowane sale
Degustacja menu
Apartament dla nowożeńców*

*Hilton Garden Inn
ul. Marii Konopnickiej 33,
30-302 Kraków
Tel.: 12 3999 125
Email: wesele@hgi-krakow.pl*

 **Hilton
Garden Inn**
Kraków



PAKIET DIAMENTOWY 185 ZŁ/OS.

POWITANIE

Wino musujące podane ze świeżą truskawką

PRZYSTAWKA

Carpaccio z bresaoli podane z kaparami, serem parmesan i świeżą rukolą

lub

Zapiekany kozi ser na delikatnej sałatce ze szpinaku i dressingiem z mango

ZUPA

Zupa krem z dyni podana ze świeżą kolendrą

lub

Zupa krem z pomidorów i pieczonej papryki

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe podane z grillowanym ziemniakiem, świeżą cukinią w sosie z czerwonego wina

lub

Filet z łososia podany z zapiekanką warzywno-ziemniaczaną z sosem kaparowym

DESER

Pieczona gruszka w sosie czekoladowym

lub

Szarlotka z sosem malinowym

SZWEDZKI STÓŁ

- Chrupiące pieczywo, masło
- Tradycyjna sałatka grecka z oliwkami i marynowaną papryką pepperoni
- Sałatka z rukoli, suszonych pomidorów, karczochów, kaparów i salami

- Sałatka śledziowa z buraczkami
- Sałatka caprese ze świeżą bazylią
- Morszczuk w świeżych duszonych warzywach
- Gotowany łosoś w całości z sosem miodowo-musztardowym
- Pasztet z dziczyzny z marmoladą z kumkwata
- Jajko po sztokholmsku garniowane kawiozem
- Półmisek antipasti: plastry indyka z salsą ze świeżych warzyw, schab w chili, papryka grillowana, mortadela z pistacjami, oliwki zielone nadziewane migdałami
- Piramida z krewetek z sosem aioli
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane orzechami podane z galaretką z czerwonego wina

DESERY szwedzki stół

- Ciastko czarny las
- Tarta z sezonowymi owocami
- Deska serów: camembert, brie, lazur, winogrona, morele suszone, orzechy włoskie
- Świeżo krojone owoce z sosami
- Mus czekoladowy z sosem z marynowanych wiśni
- Truskawki w czekoladzie

CIEPŁE DANIE około godz. 22:00

Zupa gulaszowa z lanymi kluseczkami i chrupiącym pieczywem

lub

Kurczak w sosie curry podany z chrupiącym pieczywem

CIEPŁE DANIE około godz. 03:00

Barszcz czerwony ze świeżym majerankiem podany z ciastem francuskim nadziewanym pieczarkami

lub

Bulion wołowy z cielęcymi kluseczkami i zieloną pietruszką

* Bufety wystawione po uroczystym obiedzie i dostępne do końca trwania przyjęcia.

Powyższe ceny zawierają podatek VAT.



PAKIET BRYLANTOWY 210 ZŁ/OS.

POWITANIE

Wino musujące podane ze świeżą truskawką

PRZYSTAWKA

Terrina z łososia z salsą z czerwonych buraczków

lub

Plastry duszonej cielęciny podane z sosem z tuńczyka i kaparami

ZUPA

Zupa krem z soczewicy podana z papadumsem

lub

Zupa krem z borowików z lanymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Polędwica wołowa nadziewana serem pleśniowym w sosie z zielonego pieprzu podana z ziemniakami duszonymi w maśle i świeżą brokułą

lub

Filet z kurczaka zapiekany serem mozzarella, pomidorem, świeżą bazylią, sosem z pieczonej papryki i makaronem fettuccine

DESER

Mus czekoladowy z sosem wiśniowym

lub

Ciastko porzeczkowe z sosem czekoladowym

SZWEDZKI STÓŁ

- Chrupiące pieczywo, masło
- Deska mięs pieczystych: boczek rolowany ze świeżą kolendrą, schab z rozmarynem, rostbef na różowo, karkówka z czosnkiem i tymiankiem, sosy do mięs pieczystych:

musztardowy, chrzanowy, francuski

- Smażony grenadier w zalewie słodko-kwaśnej z czerwoną cebulką
- Morszczuk na złocisto w sosie greckim
- Śledzie w sosie curry
- Jajka faszerowane musem z szynki w sosie remulade
- Sałatka w stylu greckim
- Rzymska sałata z plastrami pieczonego kurczaka z sosem cezary
- Pomidory z oliwą z oliwek świeżą bazylią skropione octem winnym i serem mozzarella
- Sałatka z ziemniaków z porem i smażonym bekonem
- Pikle: marynowane ogórki, papryka, grzybki, cebulki

DESERY szwedzki stół

- Mini ciasteczka owocowe
- Placek drożdżowy ze śliwkami
- Tarta z owocami zapiekana bezą
- Sernik na zimno z brzoskwinia
- Galaretki owocowa

CIEPŁE DANIE około godz. 22:00

Frykadelki z indyka w sosie koperkowym z chrupiącym pieczywem

lub

Chili con carne podane z chrupiącym pieczywem

CIEPŁE DANIE około godz. 03:00

Bulion z kołdunami i świeżą pietruszką

lub

Cytrynowy rosół z kurczaka

* Bufety wystawione po uroczystym obiedzie i dostępne do końca trwania przyjęcia.

Powyższe ceny zawierają podatek VAT.



W CENIE:

- Powitanie chlebem i solą
- Toast: wino musujące
- Napoje bez ograniczeń: kawa, woda, herbata, soki + napoje gazowane w bufecie
- Świeże owoce na stołach
- Degustacja wybranych dań weselnych dla 2 osób
- Pokrowce na krzesła, świece, serwetki
- Parkiet 35m² w/lub przed Salą bankietową
- Apartament dla nowożeńców z zapewnionym późnym wymeldowaniem w dniu wyjazdu
- Prezent od hotelu – voucher na kolację rocznicową
- Gwarantowane 5 miejsc parkingowych

PONADTO PROPONUJEMY:

- Pakiet alkoholi: wino, wódka – 70 zł/os.
- Liczone według zużycia: wino, wódka: 50 zł/butelkę
- Korkowe: 15 zł od wniesionej butelki
- Tort: 70 zł/kg na 10 osób, smaki do wyboru: tiramisu, czarny las, kawowy, czekoladowy, jogurtowo-truskawkowy, pomarańczowy

DODATKOWE DANIA CIEPŁE W NOCY:

W CENIE 20 ZŁ

- Panierowany schab z pieczarkami i brokułą lub
- Udko z kurczaka w sosie myśliwskim

W CENIE 25 ZŁ

- Paella z owocami morza i łososiem lub
- Szaszłyk z indyka z cukinią, papryką i sosem z sera pleśniowego

- Specjalne rabaty na pokoje dla gości weselnych
- Dekoracja sufitów i filarów w Sali Bankietowej: 1000 zł
- Scena dla DJ'a, zespołu w Sali bankietowej 2 x 3 m: 500 zł

Powyższe ceny zawierają podatek VAT.

**Organizujemy wesela od 30 do 70 osób w Globe cafe
Od 70 do 160 osób w Sali Bankietowej
Czas trwania przyjęcia do godz. 4:00
Rabaty dla dzieci: do 3 lat – gratis, do 12 lat – 50%**



OBIAD WESELNY 4-DANIOWY 179 ZŁ/OS.

POWITANIE

Wino musujące podane ze świeżą truskawką

PRZYSTAWKA

Delikatna wiosenna sałatka podana z jajkiem w koszulce i klasycznym vinegretem

ZUPA

Zupa krem marchwiowo-imbirowy podany ze świeżą kolendrą

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki z dorsza podane z reliszem z zielonego ogórka i purre z selera

DESER

Figi w czerwonym winie z gałką lodu waniliowego ze świeżą miętą

ZIMNA PŁYTA

- Morszczuk w czerwonej cebuli i tymianku
- Pasztet wieprzowy z pistacjami podany z konfiturą śliwkową o smaku świeżej pomarańczy
- Półmisek antipasti: mortadela z pistacjami, bresaola, salami z pieprzem, kabanosy, cebulki w balsamico, marynowane oliwki nadziewane migdałami, ser feta marynowany w ziołach, liście szpinaku, rukola, oliwa z oliwek, ocet balsamico, ser parmesan, pomidory śliwkowe
- Sałatka ze świeżych warzyw
- Śledzie w curry
- Sernik z kruszonką z musem z malin
- Mus czekoladowy z glazurowaną wiśnią
- Kawa, woda, herbata, soki
- Pakiet napoi gazowanych: 30 zł/os.

Powyższe ceny zawierają podatek VAT.

Możliwość organizacji cateringu w wybranym przez klienta miejscu – indywidualna wycena