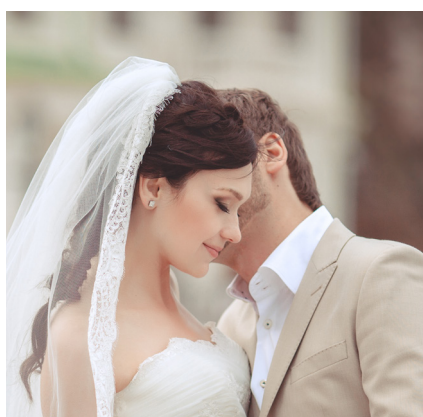




Holiday Inn

KRAKÓW CITY CENTER



— WESELE W SERCU KRAKOWA —

OFERTA WESELNA



Holiday Inn Kraków City Center to miejsce, w którym Państwa marzenie o idealnym weselu stanie się rzeczywistością.
Bogate doświadczenie, zaangażowanie oraz elastyczność naszego zespołu zaspokoi potrzeby najbardziej wymagających Klientów.
Zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją organizacji uroczystości weselnej.

W CENIE WSZYSTKICH PAKIETÓW OFERUJEMY:

- Menu dostosowane do danego pakietu weselnego
 - Dzieci od 4 – 7 lat zniżka 50% | dzieci do 3 lat – bezpłatnie
 - Menu dla obsługi weselnej 50% ceny od wybranego pakietu weselnego
- Drink powitalny – Kir
- Powitanie chlebem i solą
- Tort weselny (smak do wyboru: śmietankowy | owocowy | czekoladowy)
- Degustację menu weselnego dla 6 osób po podpisaniu umowy
- Podstawową dekorację na stoły
- Bezpłatne miejsce parkingowe dla Młodej Pary
- Specjalną ofertę cenową na pokoje dla gości weselnych
- Apartament hotelowy na noc poślubną dla Młodej Pary (wczesne zameldowanie, późne wymeldowanie)
- Śniadanie do apartamentu
- Kolacja dla Młodej Pary w Pierwszą Rocznicę Ślubu
- Voucher - rabat 20% na przyszłe przyjęcia rodzinne (chrzest | narodziny | komunia | rocznica)

PAKIETY ALKOHOŁOWE:

- Open Bar I – 75 PLN za osobę | Open Bar II – 115 PLN za osobę | Open Bar III – 160 PLN za osobę
- Opłata korkowa – 25 PLN za butelkę

OPCJE DODATKOWO PŁATNE:

- Fontanna czekoladowa
- Oprawa muzyczna
- Fotograf
- Limuzyna
- Rozbudowana dekoracja kwiatowa na stoły
- Dodatkowa aranżacja sali

DODATKOWE INFORMACJE:

- Dostępna oferta cateringowa

Ceny uwzględniają VAT. Oferta ważna dla min. 60 osób.

PAKIET SREBRNY 195 PLN/os.

MENU SERWOWANE

Tatar z łososa

Krem z pieczonej cukinii podawany z grzankami

Polędwiczki w orzechach i szynce parmeńskiej w sosie z kolorowego pieprzu podawane z pieczonymi ziemniakami i sałatką brokułową

Tiramisu czekoladowe z nutką Campari

BUFET ZIMNY

Deska wędlin polskich oraz włoskich

Wybór śledzi:
po góralsku
po kaszubsku
w śmietanie

Pasztet z zająca z marynowanymi patisonami

Sałatka makaronowa z salami, papryką i oliwkami z sosem ziołowym

Rolada z rostbefu ze szparagami

Sałatka w stylu greckim z serem feta i czarnymi oliwkami

Deska serów

Wybór marynowanych warzyw i owoców

Wybór pieczywa i bagietek francuskich

DANIE CIEPŁE

Żurek z białą kielbasą i grzybami

DESERY

Makaroniki w 4 rodzajach

Pianki bezowe

Musy owocowe i czekoladowe

Rożki z nadzieniem

Terrina owocowa

Muffinki – 3 rodzaje (śmietankowe | owocowe | czekoladowe)

NAPOJE

Kawa | herbata | woda mineralna

DODATKOWO W PAKIECIE SREBRNYM OFERUJEMY:

- Parking dla rodziców Pary Młodej



MENU SERWOWANE

Plastry pieczonej kaczki
z marynowaną gruszką w kardamonie

Tradycyjny rosół z kury wiejskiej z makaronem

Rolada cielęca z duszonymi grzybami
w sosie tymiankowym poddawana z gnocchi
i fasolką szparagową

Strudel z białym serem w polewie owocowej
z lodami cytrynowymi

BUFET ZIMNY

Patera pieczonych mięs:
marynowana karkówka w pikantnej papryce
rolada z indyka z fetą i brokułami
pasztet z suszonymi pomidorami
polędwiczki ze szpinakiem

Roladki z pieczonego kurczaka z warzywami

Marynowany łosoś
z musem cytrynowo – imbirowym

Salatka z koziego sera z karmelizowanymi
orzechami w malinowym vinegrette

Salatka z grilowanej piersi kurczaka, selera,
rodzynek i winogron z dipem curry

Salatka z zielonego ogórka, bazylii z kielkami
słonecznika

Wybór marynowanych warzyw i owoców

Wybór pieczywa i bagietek francuskich

DANIE CIEPŁE

Wołowina po burgundzku

Żurek z białą kielbasą i grzybami

DESERY

Makaroniki w 4 rodzajach

Pianki bezowe

Musy owocowe i czekoladowe

Rożki z nadzieniem

Terina owocowa

Muffinki – 3 rodzaje (śmietankowe | owocowe | czekoladowe)

Tarty – 3 rodzaje

NAPOJE

Kawa | herbata | woda mineralna

Napoje gazowane | soki owocowe

DODATKOWO W PAKIECIE ZŁOTYM OFERUJEMY:

- Parking dla rodziców Pary Młodej



— PAKIET PLATYNOWY 300 PLN/os. —

MENU SERWOWANE

Carpaccio z kaczki wędzonej

Krem ziemniaczano-porowy z oliwą truflową

Comber jagnięcy pieczony w sosie balsamicznym
podawany z chrupiącą polentą
i karmelizowaną marchewką

Marquise czekoladowy w sosie waniliowym

BUFET ZIMNY

Roladki z sandacza nadziewane łososiem

Matjasy z kwaśną śmietaną i jabłkiem

Śledzie w pikantnym sosie pomidorowym na
sałatce ziemniaczanej ze szczypiorkiem

Śródziemnomorskie wędliny z grillowanymi
szalotkami w balsamico

Szynka Serrano w całości

Pieczony rostbief

Rolada z kaczki nadziewana pistacjami

Płatki pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowym

Grilowane warzywa z plastrami mozzarelli
z sosem bazyliowym

Sałatka z pieczonej kaczki z ogórkiem i ananasem
oraz słodkim sosem chilli

Sałatka z grilowanego kurczaka z ryżem, selerem
naciowym i rodzynkami w sosie z mango i kolendry

Wybór pieczywa i bagietek francuskich

DANIE CIEPŁE

Staropolski gulasz wieprzowy

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim

DESERY

Makaroniki w 4 rodzajach

Pianki bezowe

Musy owocowe i czekoladowe

Rożki z nadzieniem

Terina owocowa

Muffinki – 3 rodzaje (śmietankowe | owocowe | czekoladowe)

Tarty – 3 rodzaje

Krojone owoce sezonowe

Sałatka egzotyczna z ananasa, owocu granatu i liczi

NAPOJE

Kawa | herbata | woda mineralna

Napoje gazowane | soki owocowe

DODATKOWO W PAKIECIE PLATYNOWYM OFERUJEMY:

- Parking dla rodziców Pary Młodej



— PAKIET DIAMENTOWY 385 PLN/os. —

MENU SERWOWANE

Parfait z wędzonego łososia
z kremem kolendrowym i bukietem sałat

Rosół z dzikiej kaczki z makaronem

Pierś z perliczki w sosie pomarańczowym z roladą
ziemniaczaną

Sernik z sera Ricotta z sosem z mango
i sorbetem z czerwonej porzeczki

BUFET ZIMNY

Wędzony łosoś, węgorz oraz pstrąg podane z kwaśną
śmietaną i jajkami dekorowanymi czerwonym kawiozem

Salatka z owoców morza z makaronem

Pieczona karkówka marynowana w ziołach

Pierś kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami

Szynka Serrano w całości

Rostbef w musztardzie z sosem bekonowym
i marynowanymi w oliwie grilowanymi warzywami

Plastry pomidorów z mozzarellą marynowaną w oliwie
z czosnkiem i ziołami

Salatka z grilowanej piersi kurczaka, selera,
rodzynek i winogron z dipem curry

Salatka w stylu nicejskim z opiekany tuńczykiem,
gotowanym jajkiem i francuskim winegretem

Wybór marynowanych warzyw i owoców

Wybór pieczywa i bagietek francuskich

DANIE CIEPŁE

Bogracz z cielęciną

Dorsz z bukietem warzyw i czarno-białym ryżem
w sosie cytrynowym

DESERY

Fontanna czekoladowa

Makaroniki w 4 rodzajach

Pianki bezowe

Musy owocowe i czekoladowe

Rożki z nadzieniem

Terrina owocowa

Muffinki – 3 rodzaje (śmietankowe | owocowe | czekoladowe)

Tarty – 3 rodzaje

Owoce cytrusowe i sezonowe

„Ciasta z hotelowej cukierni”* 4 – rodzaje

*Sernik Makowiec | Ciasto żurawinowe | Szarlotka
Rolada biszkoptowa | Ptasie mleczko
Ciasto biszkoptowe z kremem

NAPOJE

Kawa | herbata | woda mineralna

Napoje gazowane | soki owocowe

DODATKOWO W PAKIECIE DIAMENTOWYM OFERUJEMY:

- Parking dla rodziców Pary Młodej
- Apartament Prezydencki (jeśli nie będzie dostępny to inny Apartament hotelowy)
- Weekend dla Pary Młodej w jednym z hoteli w Polsce (miejsce do potwierdzenia przez hotel)
- Wydruk menu oraz wizytówek imiennych na stoły
- Rytuał LA PERLA w Klinice LaPerla w Krakowie
- Zabieg GENEÓ w Klinice LaPerla w Krakowie

Ceny uwzględniają VAT. Oferta ważna dla min. 60 osób.



OPEN BAR I

Napoje alkoholowe:

Wino Domowe

Piwo

Wódka polska

Napoje bezalkoholowe:

Wybór Soków

Napoje gazowane

Koszt pakietu: 75 PLN / os.

OPEN BAR II

Napoje alkoholowe:

Wino Domowe

Piwo

Wódka polska

Gin, Martini

Whiskey

Napoje bezalkoholowe:

Wybór Soków

Napoje gazowane

Koszt pakietu: 115 PLN / os.

OPEN BAR III

Napoje alkoholowe:

Wino Domowe

Piwo

Wódka polska, Żubrówka, Wiśniówka

Gin, Rum, Martini, Campari

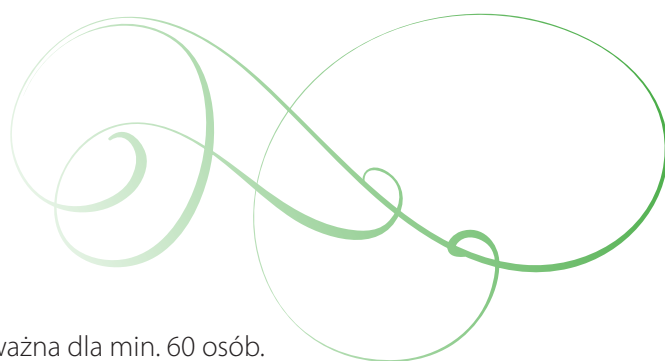
Whiskey, Whiskey Premium

Napoje bezalkoholowe:

Wybór Soków

Napoje gazowane

Koszt pakietu: 160 PLN / os.





Holiday Inn Kraków City Center

Wielopole 4, 31-072 Kraków, Poland

T: +48 12 619 01 55 | E: wesele@hik.krakow.pl | www.hik.krakow.pl