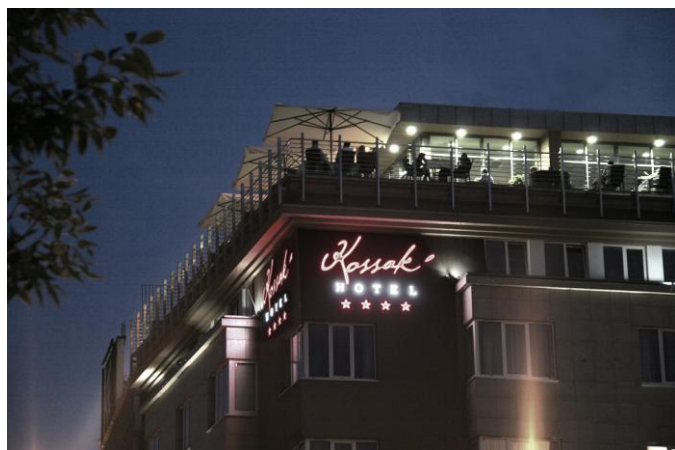


**Przyjęcie weselne
w Restauracji Cafe Oranżeria lub w Restauracji Percheron
Hotelu**** Kossak**

**Przyjęcie z niepowtarzalnym widokiem na
Wawel, Bulwary Wiślane i Stare Miasto**



Hotel**** Kossak: Restauracja Cafe Oranżeria i Restauracja Percheron

Przy Placu Kossaka w Krakowie w czterogwiazdkowym designerskim Hotelu Kossak znajdują się dwie Restauracje: na parterze Restauracja Percheron, a na VII piętrze Hotelu w większości przeszklona Restauracja Cafe Oranżeria z tarasem, z którego rozpościera się najpiękniejszy widok w Krakowie na: Wawel, Bulwary Wiślane i Stare Miasto.

Piękne w Hotelu Kossak są nie tylko widoki, ale jest to też miejsce, gdzie architektura i klimat wnętrza oddziałują na Gości równie silnie jak magia Miasta. Wnętrza Restauracji Percheron i Restauracji Cafe Oranżeria, utrzymane są w klimacie nowoczesnym, wszędzie widoczna jest przemyślana gra koloru, faktury, mebli, oświetlenia i dekoracji.

W Restauracji Percheron organizujemy przyjęcia do 60 osób, w Salach Widokowych do 100 osób, a w Restauracji Cafe Oranżeria do 80 osób. Istnieje możliwość połączenia Sal Widokowych na VI piętrze z Restauracją Cafe Oranżeria na VII piętrze, wówczas zorganizujemy dla Państwa przyjęcie do 130 osób.

OFERTA WESELNA

Proponujemy menu w kwocie od 220 zł.

Przyjęcia organizowane poza sobotą w sezonie weselnym* w Restauracji Cafe Oranżeria zostały objęte rabatem w wysokości 20 zł od osoby za menu.

Przyjęcia organizowane poza sezonem weselnym (we wszystkie dni tygodnia) również zostały objęte rabatem w wysokości 20 zł od osoby za menu.

* Sezon weselny od 01.04 – 30.09

Decydując się na organizację przyjęcia weselnego w Restauracji Percheron gwarantujemy rabat w wysokości 20 zł od osoby przez cały rok.

Oferta obejmuje:

Wynajem **Restauracji Cafe Oranżeria wraz z Tarasem Widokowym** przy minimum **60 osobach** dorosłych (wybór menu za min. 220 zł i wybranego pakietu alkoholowego za min. 60 zł) do godziny 4:00 rano

lub

Wynajem **Sal Widokowych w połączeniu z Restauracją Cafe Oranżeria i Tarasem Widokowym** przy minimum **80 osobach** dorosłych (wybór menu za min. 220 zł i wybranego pakietu alkoholowego za min. 60 zł) do godziny 4:00 rano

lub

Wynajem **Restauracji Percheron** przy minimum **40 osobach** dorosłych (wybór menu za min. 220 zł i wybranego pakietu alkoholowego za min. 60 zł) do godziny 4:00 rano

Oferta obejmuje:

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego oraz chlebem weselnym i solą
Serwowany 4-daniowy obiad

Po obiedzie:

Bufet słony

Bufet słodki (ciasta i owoce)

Dwa dodatkowe dania ciepłe serwowane podczas przyjęcia

Napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, woda mineralna niegazowana

Dekoracje:

Na stołach: świeże kwiaty (*wg. oferty na stronach 11 i 12*) i świece

Taras: świece na stołach

Inne:

Pokrowce na krzesła dla Pary Młodej i Gości weselnych

Jednorazowa degustacja obiadu weselnego oraz smaków tortów dla Pary Młodej

Druk wizytówek imiennych i menu (stały wzór)

Tablica z układem stołów i listą Gości

Dla każdego z gości pudełeczko z czekoladową praliną obwiązane wstążką (*kolor wstążki do wyboru*)

Dla Pary Młodej w prezencie:

Apartament w Hotelu**** Kossak z widokiem na Wawel i Stare Miasto, ze śniadaniem serwowanym do pokoju

Kolacja dla Nowożeńców w Restauracji Cafe Oranżeria

Zniżka 15% na organizację chrzcin

Karta „Stałego Klienta”, która upoważnia do rabatu 10% w Restauracji Cafe Oranżeria i Restauracji Percheron

Dodatkowo płatne:

Pakiety bezalkoholowe i alkoholowe typu OPEN BAR (*wg. oferty na stronie 10*)

Opłata za wynajem poszczególniej z Sal przy niespełnieniu warunku minimalnej liczby Gości

Kwota wynajmu stanowi równowartość różnicy w liczbie Gości

Dodatkowo płatne – na życzenie:

Tort weselny (*wg. oferty na stronie 7*)

Paczki z ciastem dla Gości (*wg. oferty na stronie 9*)

Stół polski (*wg. oferty na stronie 8*)

Dodatkowe danie ciepłe serwowane w czasie trwania przyjęcia (*wg. oferty na stronie 8*)

Dekoracja tarasu (*osobna oferta przesyłana na życzenie*)



Propozycje MENU WESELNEGO wariant 220 zł / os.

Przystawka – prosimy o wybór 1:

Trójkątne parfait drobiowe z karmelizowaną gruszką i picallili (marynowany kalafior w ziarnach gorczycy)
Mus z łososia wędzonego, podany na opiekanej tortilli z sosem guacamole
Gruszka w syropie balsamicznym w aromacie jałowca i rozmarynu,
podana z szynką parmeńską i dojrzłym serem pecorino na gałązkach rukoli

Zupa – prosimy o wybór 1:

Staropolski rosół z makaronem, podany klasycznie z marchewką i zieloną pietruszką
Zupa curry z kokosowym mleczkiem i kawałkami kurczaka
Krem z dyni z pałeczką grissini

Danie główne – prosimy o wybór 1:

Pierś młodej pulardy faszerowana kurkami z serem coreggio,
w towarzystwie wytrawnej gruszki w czerwonym winie
i puree ziemniaczano-groszkowego

Polędwiczka wieprzowa po włosku, faszerowana młodym szpinakiem,
suszonymi pomidorami, kaparami i oliwkami, podana w kremowym sosie gorgonzola,
w towarzystwie ziemniaczanego racucha, kalafiora romanesco i młodej marchwi

Schab nadziewany kapustą zasmażaną, podany na grzybach
w śmietanie z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową

Deser – prosimy o wybór 1:

Semifreddo z orzechów włoskich i karmelu z coulis truskawkowym
Czekoladowe pave polane sosem jagodowym, dekorowane suszoną pomarańczą i włosami chili
Parfait makowe z truskawkami i chrupiącymi bezami

BUFET SŁONY

Półmiski tradycyjnych wędlin
Schab nadziewany figami w aromacie goździków
Terrina z kurczaka z karmelizowanym jabłkiem w aromacie kardamonu
Karczek pieczony z rozmarynem i pastą balsamiczną
Paszтет z kaczki w aromacie pomarańczy
Paszтет z kurcząt z kaparami i suszonymi pomidorami
Półmiski serów tradycyjnych i pleśniowych, dekorowanych winogronami i suszonymi owocami

Sola na warzywach z blanszowanym szpinakiem i czarnymi oliwkami
Łosoś wędzony w rozmarynowym naleśniku podany z sosem szczypiorkowym
Tradycyjny śledź w śmietanie z jabłkiem
Śledź w sosie musztardowym z ziarnami gorczycy

Staropolska sałatka jarzynowa
Sałatka z grillowanym kurczakiem, sosem anchois i ziołowymi grzankami
Grecka sałatka z oliwkami, czerwoną cebulą i serem feta

Sosy: czosnkowy, tatarski, chrzanowy
Pieczywo: pszenne, żytnie, razowe

BUFET SŁODKI

Świeże owoce

Szarlotka w aromacie cynamonu

Piernik w aromacie rumu przekładany orzechową masą

Babeczki z żurawiną i pistacjami oblane białą czekoladą

Francuskie babeczki z waniliowym kremem

Dania ciepłe serwowane w czasie trwania przyjęcia weselnego.

Prosimy o wybór 1 dania z każdej z opcji.

Opcja I:

Indyk pieczony w sosie porowym, ziemniaczki po polsku i karmelizowana marchewka

Plastry schabu z zapiekanką ziemniaczano-selerową, polane sosem winno-romarynowym w otoczeniu zielonej fasolki

Opcja II:

Tradycyjny barszcz czerwony z krokiem

Staropolski żurek z jajkiem przepiórczym

Bogracz wieprzowy z warzywami



Propozycje MENU WESELNEGO wariant 270 zł / os.

Przystawka – prosimy o wybór 1:

Salatka z rakami podana w profiterol'u z sosem orzechowym i paprykowym kompotem
Carpaccio z bresaoli i melona toskańskiego, podane z musem pistacjowym
Płatki marynowanej cielęciny, podane z musem z tuńczyka marynowanego w suszonych pomidorach, kaparach i karczochach

Zupa – prosimy o wybór 1:

Zupa grzybowa na żytnim zakwasie, podana z francuską kluseczką i lekką śmietaną crème fraîche
Pikantny krem z białych szparagów, podany z krewetkami i łososiem
Aromatyzowana kokosem, imbirem i trawą cytrynową zupa żurawinowa

Danie główne – prosimy o wybór 1:

Tournedos z polędwicy wołowej, podane z fasolowym puree,
sosem „schiraz” i ziemniaczano-marchewkową mozaiką

Polędwiczka z dzika na sosie z czarnej jagody w aromacie jałowca, podana z puree z zielonego groszku,
chipsem z szynki parmeńskiej i babką ziemniaczaną z boczkiem

Halibut sauté w chruście porowym na kremowym sosie kurkowym, ze szpinakiem
w aromacie kardamonu, pomidorem concasse i ziemniaczano-gruszkowym gratine

Deser – prosimy o wybór 1:

Crème brûlée
Jagodowo-bazyliowe semifreddo, podane z sosem z cukrowego groszku
Klasyczne Tiramisu

BUFET SŁONY

Półmiski tradycyjnych wędlin
Roladka z indyka z grzybami leśnymi w aromacie tymianku
Kaczka marynowana w wiśniówce podana na świeżym szpinaku z kaparami
Schab nadziewany figami w aromacie goździków
Paszтет z kaczki w aromacie pomarańczy
Paszтет z indyka z morelami obtoczony w pestkach dyni
Deska serów szlachetnych z Francji i Włoch, dekorowana winogronami i orzechami

Terrina z dorsza z kaparami i czarnym sezamem polana oliwą ziołową
Roladka z limandy w aromacie suszonych pomidorów, dekorowana grillowaną limonką
Śledź z czerwoną cebulką i wiśniami w aromacie czerwonego wina i rozmarynu
Śledź na zielono z karmelizowaną gruszką

Salatka z grillowanym kurczakiem, sosem anchois i ziołowymi grzankami
Warzywa grillowane podane z serem pecorino
Sałaty ze świeżymi warzywami, serem kozim, sycylijską pomarańczą i wytrawnym pomarańczowym vinegrette

Sosy: tatarski, kaparowo-szczypiorkowy, curry
Pieczywo: pszenne, żytnie, razowe

BUFET SŁODKI

Świeże owoce

Sernik wiedeński obłany czekoladą

Szarlotka w aromacie cynamonu

Torcik czekoladowy z kawałkami karmelizowanych wiśni obsypany czekoladą

Babeczki z kremem i owocami

Francuskie babeczki z waniliowym kremem

Dania ciepłe serwowane w czasie trwania przyjęcia weselnego.

Prosimy o wybór 1 dania z każdej z opcji.

Opcja I:

Filet z kurczaka smażony z musem paprykowym z kremowym sosem serowym,
pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami z masłem migdałowym

Schab w sosie myśliwskim w towarzystwie jęczmiennego orzotto i fasolki szapragowej

Opcja II:

Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem

Staropolski żurek z jajkiem przepiórczym

Bogracz wieprzowy z warzywami

Strogonoff



DODATKI na życzenie

Tort weselny – 1 kg / 10 osób / 80,00 zł

Czekolada z wiśnią

Prażony orzech laskowy z laską wanilii

Frambolada – biała czekolada i mus malinowy

Porzeczką z likierem Creme de Cassis

Jagoda z musem Amaretto

Fontanna czekoladowa z bakaliami i świeżymi owocami sezonowymi 15,00 zł / od osoby

DODATKOWE DANIA GORĄCE
(serwowane przez kucharza na sali)

Gęś faszerowana suszonymi owocami i świeżymi jabłkami, kopytka, sos borowikowy i modra kapusta	24,00 zł / od osoby
Szynka staropolska z nogą pieczona w piwie, aromatyzowana goździkami i cynamonem, kluski śląskie, sos z ciemnego piwa, glazurowane buraczki z jagodami	24,00 zł / od osoby

STÓŁ POLSKI – 30,00 zł / od osoby

Wędzone szynki
Wiejskie kiełbasy
Słonina wędzona
Biała kiełbasa
Paszтет z garnca
Salceson
Kaszanka
Tradycyjny smalec
Ogórki kiszane i konserwowe
Pikle
Kapusta kiszona
Chrzan
Ćwikła
Żurawina
Wiejskie pieczywo

**Jeżeli któryś z Państwa Gości jest wegetarianinem lub na diecie bez glutenu,
poniżej prezentujemy propozycje menu:**

Przystawka:

Bliny z wędzonym łososiem, musem chrzanowym i koprem
Ser feta zapiekany w cieście francuskim
Sałatka z quinoi, świeże warzywa i grillowana pierś kurczaka 

Zupa:

Krem ze świeżych pomidorów
Krem z kalafiora z groszkiem cukrowym
Consomme z pulardy z warzywnym julienne 

Danie główne:

Risotto grzybowe z sałatką z rukoli, obsypane płatkami parmezanu polane oliwą truflową
Ravioli z warzywami aromatyzowane bazylią
Curry warzywne w aromacie mleczka kokosowego
Polędwica z dorsza przygotowana na parze, anyżowy sos kremowy, spaghetti warzywne i kus-kus z szalotką 

Deser:

Sałatka owocowa z winnym Sabayon 



Paczki z ciastem dla Gości weselnych

Ciasta zapakowane są w pudełka tekturowe.
Cena za ciasta zawiera pudełko pokazane poniżej.
Cena nie zawiera torby papierowej płatnej dodatkowo 4 zł / sztuka.

Opcja A: waga 500g, cena: 20,00 zł / za paczkę

Szarlotka z cynamonem
Piernik w aromacie rumu przekładany orzechową masą
Babeczki z żurawiną i pistacjami oblane białą czekoladą
Ciasto czekoladowe

Opcja B: waga 500g, cena: 24,00 zł / za paczkę

Szarlotka z cynamonem
Sernik wiedeński oblany czekoladą
Piernik w aromacie rumu przekładany orzechową masą
Miodownik z migdałami



Pakiety bezalkoholowe i alkoholowe typu OPEN BAR – serwowane bez ograniczeń do 4.00 rano.

Pakiet I – 30,00 zł / os.

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Pakiet II – 60,00 zł / os.

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Pakiet III – 70,00 zł / os.

Wódka Wyborowa

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Pakiet IV – 80,00 zł / os.

Wódka Finlandia

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Pakiet V – 120,00 zł / os.

Wódka Wyborowa

Żubrówka

Wiśniówka

Ballantines

Jameson

Grant's Family Reserve

Brandy Stock

Metaxa 5*

Tequila silver

Gin Segrám's

Bacardi Rum Superior

Bacardi Rum Black

Malibu

Campari

Martini Bianco

Martini Rosso

Martini Extra Dry

Wino domu białe

Wino domu czerwone

Piwo /beczkowe/
Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu, tj. wódki czystej (pojemność maksymalna 0,7l) oraz win (pojemność maksymalna 0,75l), w tym przypadku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 25,00 zł / każda butelka.

FLORYSTYKA

Oferta obejmuje 1 z proponowanych poniżej kompozycji – prosimy o wybór:

A. Biała eustoma z okrągłą świecą w przezroczystym szkle



B. Goździk z okrągłą świecą w przezroczystym szkle



C. Eustoma i gerbera w niskim lustrzanym naczyniu (perełki opcjonalnie)



D. Róża i gipsówka w niskim lustrzanym naczyniu (perełki opcjonalnie)



Informacje dodatkowe:

- Maksymalna godzina trwania przyjęcia w Restauracji Cafe Oranżeria i Salach Widokowych to 6:00 rano, w Restauracji Percheron 4:00 rano.
- Każda rozpoczęta godzina po 4:00 w nocy płatna 500 zł – kwota ta obejmuje wynajem sali, obsługę i przedłużenie pakietów. Płatne po zakończeniu przyjęcia u Szefa Sali.
- Dzieci do lat 4 bezpłatnie. Dzieci w wieku 4 – 10 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu. Rabat nie obejmuje pakietu bezalkoholowego.
- Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu oferty nie wpływa na cenę.
- Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.
- W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.

Zakwaterowanie:

- Jeżeli będą Państwo zainteresowani zakwaterowaniem swoich Gości w naszym Hotelu**** Kossak lub Hotelu**** Senacki, proponujemy Państwu rabat w wysokości 10% od ceny danego dnia na stronie www.hotelkossak.pl lub www.hotelsenacki.pl

Dojazd:

- Pomożemy w zorganizowaniu odpowiedniego transportu dla Państwa Gości jak również dla Młodej Pary.

Muzyka:

- Służymy Państwu pomocą w wyborze odpowiedniej oprawy muzycznej. W tym celu możemy przedstawić listę Dj-ów oraz zespołów muzycznych, których znamy z wcześniej organizowanych przyjęć.

Fotografia oraz film:

- Możemy również polecić znanych nam fotografów.

Płatności:

- Z uwagi na duże zainteresowanie i szybką sprzedaż terminów, nie przyjmujemy wstępnych rezerwacji. Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 2 000 zł. Na 21 dni przed datą przyjęcia należy wpłacić 60% wartości zamówienia, a pozostałą kwotę na 7 dni przed rezerwacją.

Liczba osób:

- Ostateczna liczba Gości musi zostać podana na 7 dni przed datą przyjęcia.

Wierzmy, iż nasza oferta weselna zyskała Państwa uznanie i spełnia oczekiwania. Zwracamy jednak uwagę, że jesteśmy otwarci na sugestie naszych Gości i zawsze możemy dostosować menu jak i organizację do Państwa wyobrażenia o tym dniu.



Hotel** Kossak**

Restauracja Cafe Oranżeria - Restauracja Percheron

Plac Kossaka 1, 31-106 Kraków, **tel.** +48 12 379 59 50, **fax:** +48 12 379 59 25, **mobile** +48 664 463 059

e-mail: restauracja@cafeoranzeria.pl ; restauracja@percheron.pl

www.percheron.pl ; www.cafeoranzeria.pl