



ZAKLIKI HOTEL
— ★ ★ ★ —

Przyjęcie Weselne

Organizujemy w pięknych, klimatyzowanych
3 salach balowych :

kameralna do 40 osób
lustrzana do 150 osób
diamentowa do 250 osób.

Proponujemy Państwu do wyboru menu weselne
w kilku odsłonach które mogą być dowolnie
modyfikowane wg sugestii i życzenia Pary Młodej

W każdym pakiecie :

- Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem- **gratis**
- Doskonałą lokalizację, w cichej okolicy z dogodnym dojazdem z centrum
- Ogród przy sali diamentowej
- Pokoje dla gości weselnych
- Prywatny parking na terenie obiektu- **gratis**
- Dzieci do lat 3-**gratis**
- Dzieci do lat 8 - 70% ceny
- 10% rabatu na uroczystość z okazji chrztu
- Możliwość aranżacji Sali przez Państwa Młodych (stoły okrągłe lub prostokątne)
- Całonocna opieka menedżera
- Piątki oraz niedziele – 10% rabatu na menu podstawowe

HOTEL ZAKLIKI UL. ZYGMUNTA STAREGO 130
30-198 KRAKÓW
WWW.SALEBANKIETOWEZAKLIKI.PL



ZAKLIKI HOTEL



ZŁOTY

Pakiet Złoty

Uroczyste powitanie Państwa Młodych chlebem i solą

Toast lampką wina musującego dla wszystkich gości

ZUPA (1 do wyboru)

- *Tradycyjny rosół z makaronem, warzywami i natką pietruszki*
- *Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym*
- *Krem pomidorowy z łyżką śmietany, bazylią i groszkiem ptysiowym*
- *Krem brokułowy z grzankami*

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- *Tradycyjny Kotlet Schabowy*
- *Kotlet „Góralski” z pieczarkami i oscypkiem*
- *Kotlet de volaille*
- *Połądwiczki wieprzowe w sosie borowikowym*
- *Połądwiczki z indyka w delikatnym sosie kurkowo-śmietanowym*
- *Zawijaniec drobiowy z suszonymi pomidorami i mozzarellą z delikatnym sosem paprykowym*
- *Indyk nadziewany szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta, otulony ciastem francuskim*
- *Połądwiczki z kurczaka duszone w sosie pomidorowo-bazyliowym*
- *Dorsz z grilla w marynacie z białego wina podany z plasterkiem cytryny*
- *Piers z kurczaka w płatkach migdałowych*
- *Roladka schabowa z ogórkiem i boczkiem w sosie pieczeniowym*
- *Roladka drobiowa nadziewana serem, szynką i papryką*
- *Bitka drobiowa z ananasem zapieczona serem żółtym*
- *Filet z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami*



ZAKLIKI HOTEL



ZŁOTY

DODATKI OBIADOWE (1 do wyboru)

- *Ziemniaki z koperkiem*
- *Ziemniaki puree*
- *Ziemniaczki prażone w ziołach*
- *Rozetki ziemniaczane*
- *Kluski Śląskie*
- *Ryż*

SURÓWKI (2 do wyboru)

- *Biała kapusta z koperkiem*
- *Kapusta zasmażana na ciepło w kociołku*
- *Colesław*
- *Czerwona kapusta z jabłkiem*
- *Marchewka z brzoskwiniami*
- *Marchewka z chrzanem*
- *Mizeria*
- *Seler z rodzynkami, orzechami i śmietaną*
- *Buraczki*
- *Pomidory z ogórkiem i cebulką czerwoną*
- *Mix sałat z sosem vinaigrette*
- *Sałatka wiosenna*
- *Buraczki z chrzanem*
- *Warzywa gotowane z maselkiem*
- *Kapusta pekińska z marchewką*
- *Buraczki na ciepło w kociołku*

BUFET CIEPLY bez ograniczeń

- *Kawa*
- *Herbata*



ZAKLIKI HOTEL



ZŁOTY

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Kompozycja wędlin i mięs pieczonych
- Deska serów pleśniowych i gatunkowych
- Bruschetta z czosnkiem, świeżą bazylią i pomidorami
- Pomidor z mozzarellą
- Fantazje śledziowe
- Tymbaliki drobiowe
- Tymbaliki wieprzowe
- Jajko w galarecie z szynką
- Jajka faszerowane w wielu smakach
- Świeże warzywa i pikle
- Pieczywo mieszane

SALATKI (2 do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Królewska z selerem konserwowym i szynką
- Z kurczakiem i ananasem
- Grecka z serem feta i oliwkami

KOLACJA I (1 do wyboru)

- Schab pieczony w sosie z zielonego pieprzu, rozetki ziemniaczane, kapusta czerwona
- Udziec z kurczaka pieczony, ziemniaczki prażone, sos tzatziki, bukiet warzyw gotowanych z masłem
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym, kluski śląskie, buraczki z chrzanem
- Połędwiczki z indyka w delikatnym sosie kurkowo-śmietanowym, rozetki ziemniaczane, sałatka wiosenna



ZAKLIKI HOTEL



ZŁOTY

KOLACJA II (1 do wyboru)

- Boeuf Strogonow
- Pasztecik z mięsem i barszczem czerwonym
- Żurek Staropolski z wędzoną szynką i jajkiem
- Kwaśnica z żeberkiem i ziemniaczkami

Istnieje możliwość zaserwowania dania w czarce chlebowej- 7zł/os.

NAPOJE

- Kawa, herbata- bez ograniczeń
- Woda mineralna gazowana i niegazowana - bez ograniczeń
- Woda z cytryną i miętą- bez ograniczeń.
- Soki owocowe – bez ograniczeń,

Dodatkowo oferujemy:

Tort- 110zł/kg.

Ciasta, ciasteczka- 15zł/os.

Owoce- 8zł/os.

Napoje bezalkoholowe -7zł/o,2l.

Pokrowce na krzesła - 10zł/szt.

Wino w beczulce 5 l białe lub czerwone – 200 zł.

Wino białe lub czerwone w karafce 1l- 60 zł

Stół Wiejski- 27zł./os.

Stół Stół Włoski- 30zł./os.

Stół słodki 120 elementów-1000zł

Słodki stół 270 elementów-1500zł

Napis „LOVE”-450zł.

Paczki z ciastem dla gości - 30zł.

Usługa barmańska – cena do uzgodnienia

Istnieje możliwości dostarczenia własnego tortu

naliczana opłata serwisowa za talerzyk 7zł/os.

Opłata serwisowa za wniesienie własnego alkoholu- 300zł