

„Wesele w Europejskim”



„Baśniowe”

Mirosław Banaś, Opera
Krakowska

„Triumphant”

Heidi Gartland, Kraków

„Pałacowe”

Alicja Warmińska, Wedding
Planer

„Od 1884 roku tworzymy historie z pasją!”



1884 rok, Jan Kazimierz Lubicz Łapiński, architekt cesarza Austrii spełnił swoje marzenie, stworzył z miłości Hotel Europejski.



1932 rok, Jan Kazimierz Lubicz Łapiński, syn założyciela całym sercem dbał o hotel. Do ostatniej sekundy walczył aby uratować obiekt przed przejęciem przez Państwo Polskie.



1991 rok, Udało się! Hotel Europejski wrócił do rodziny założycieli. Marii Antoniny Łapińskiej Czeczyk.



Czy istnieje piękniejsza historia niż zakochanie? Dlatego z przyjemnością zapiszemy wspólną historię Państwa baśniowej miłości. To zaszczyt współpracować z takimi ludźmi jak Państwo.

Dlaczego tworzymy Hotel Europejski?

„Wierzymy, że nic dwa razy się nie zdarza.”

„Wierzymy, że miłość zasługuje na królewską jakość.”

„Wierzymy, że piękno i dobro odpłaca się 3 krotnie.”

„Wierzymy, że legendy powstają tu i teraz.”



„Sala Balowa”

Na sali balowej odnajdą Państwo:

Niebiańskie niebo, które z zachwytem
uspokaja.

Zabytkowy arras przypominający o
zwycięstwie Rzeczypospolitej w
Bitwie pod Wiedniem.

3 piękne kryształowe żyrandole
ośłoneczniają wszystkich gości
gwarantując wyjątkowy nastrój
uroczystości.

180 m² sali balowej tworzy
wyjątkowe możliwości kompozycji

Sala mieści się w rejestrze zabytków
mimo to jest w pełni klimatyzowana



100 osób (stoły okrągłe)



130 osób (stoły prostokątne)

„Sala Kossakówka”

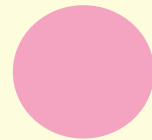
Na sali Kossakowej odnajdą
Państwo:

Doskonałe reprodukcje dzieł Kossaka
dumnie prezentujące się na ścianach.

Lśniące lustra z przyjemnością
czekają aby ujrzeć wspaniałych gości

Szlacheckie rody spokojnie
przypominają o swoim istnieniu
prezentując herby na sufitowym
witrażu.

102 m2 burgundzkiej wykładziny,
niezliczone świece- nadają
odczuwalnego ciepła.



70 osób (stoły okrągłe)



80 osób (stoły prostokątne)

„Piękno natury w sercu Krakowa”

Czarodziejski ogród to
miejsce gdzie:

Przyjemnie oddychając w otoczeniu
kwiatów spokojnie się rozmawia.

Naturalnie odpoczywa przy szumie
płynącej wody w ogrodowej
fontannie.

W ogrodzie usłyszeć można liczne
refleksje gości:
„To najpiękniejsze przyjęcie weselne
w moim życiu”.



**„Szef Kuchni Piotr Janowski proponuje
zachwycające pozycje Menu Weselnego.”**



Menu Weselne

Przystawki (1 do wyboru)

- Rolada ze schabu z sosem tatarskim.
- Łososiowe roladki z orzechami w delikatnej piance bazyliowej.
- Kurczak marynowany w occie balsamicznym na sałatce rukoli.
- Sałatka caprese w sosie ze świeżej bazylii.

Zupa (1 do wyboru)

- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym.
- Domowy rosół z makaronem.
- Zupa z prawdziwków z łazankami.

Dania główne (1 do wyboru)

- Schab morelowa - śliwkowy w sosie pieczeniowo-miodowym z ziemniakami po krakowsku i zestawem surówek.
- Marynowane polędwiczki wieprzowe w aromatycznym sosie kurkowym z kluseczkami śląskimi.
- Nadziewany serem i szynką kurczak Cordon Blue z ziemniaczanymi szyszkami.
- Delikatny łosoś norweski na sałacie rzymskiej.

Desery (1 do wyboru)

- Panna Cotta waniliowa z truskawkami.
- Beza z gałką lodów w sosie malinowym.
- Pucharek lodów z owocami.

209 zł/os.

(obiad, 3 dania gorące, stół szwedzki, ciasta, napoje, tort)

189 zł/os.

(obiad, 2 dania gorące, stół szwedzki, ciasta i napoje)

Drugie dania (2 lub 3 do wyboru)

- Beuf strogonow po polsku.
- Kotlet de Volaille z frytkami i surówką.
- Rolada z kurczaka nadziewana szpinakiem z ziemniaczkami i surówką.
- Grillowany filec z indyka z pieczoną brzoskwinia i frytkami.
- Europejski zrazik wieprzowy z ziemniaczkami puree i sałatką w occie balsamicznym.

Bufet z zimnych zakąsek:

- Półmiski mięs pieczonych i wędlin: schab, karczek szpikowany czosnkiem, pieczony filec z indyka z morelami, rolada z boczku, szynka wędzona, kielbasa wiejska.
- Pasztet staropolski z konfiturą żurawinową.
- Deski serów pleśniowych z winogronami.
- Śledzie marynowane w trzech smakach.
- Tymbaliki z warzywami i kurczakiem.
- Sosy: cumberland, tatarski.
- Sałatki: Tradycyjna jarzynowa, hawajska.
- Kosz różnorodnego pieczywa.
- Patera owocowa.

Napoje

Napoje zimne i gorące bez ograniczeń.

Dodatkowe udogodnienia.

1. Apartament dla Młodej Pary - gratis.
2. 30 % obniżenia cen pokoi dla gości weselnych
3. Bezpłatna degustacja dla 2 osób
4. Wynajem sali do godziny 5:00
5. 50% zniżki dla dzieci do 10 roku życia.
6. 7 miejsc parkingowych dla gości Pary Młodej
7. 20 % rabatu na chrzciny, komunie, rocznice ślubu.
8. Brak korkowego

-50%

-30%

-20%





**Fontanna
Czekoladowa
1000 zł**



**Koktajle Weselne
24 zł/os.**



**Stół Wiejski
19 zł/os.**

W każdej chwili mogą się Państwo z nami
skontaktować i nas odwiedzić.

Ul. Lubicz 5 Tel. 12 423 25 10 mail: he@he.pl www.he.pl

