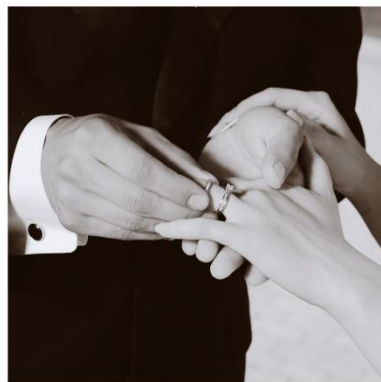
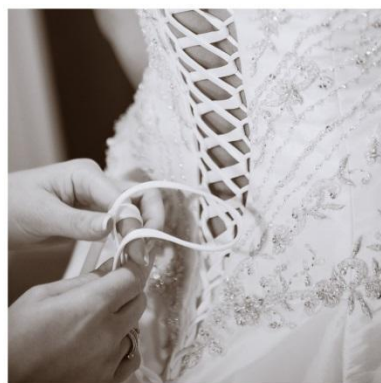




OFERTA WESELNA



OS. CENTRUM E 12, 31-934 KRAKÓW

Na powitanie lampka wina musującego
oraz przywitanie Gości chlebem i solą

PRZYSTAWKA

Sałatka caprese ze świeżą bazylią

ZUPA

Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi

DANIE GŁÓWNE

Mix mięs pieczonych schabu i indyka w sosie Colbert / Pierś z
kurczaka zakrawana mozzarellą i suszonym pomidorem
podane z ziemniakami z wody i zestawem surówek

DESER

Puchar panna cotta z bitą śmietaną i świeżą miętą

ZIMNA PŁYTA

Talerz wędlin

Talerz mięs pieczonych

Deska serów

Terina drobiowo-warzywna

Jaja w sosie majonezowym, czosnkowym

Fantazja śledziowa

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka z serem feta

Sałatka pekińska z ananase

Chrzan zaprawiany

Sos majonezowo-ziołowy

Sos cumberland

Pieczyno, masło

I DANIE GORĄCE

Pieczony karczek w sosie kminkowym nadziewany morelą
podany z domowymi kluseczkami śląskimi i kapustą
czerwoną duszoną z rodzynkami

II DANIE GORĄCE

Żurek Staropolski / Barszcz z krokietem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, napoje owocowe



179 PLN

Na powitanie lampka wina musującego
oraz przywitanie Gości chlebem i solą

PRZYSTAWKA

Panierowany camembert na pierzynie sałat w otulinie sosu
żurawinowego

ZUPA

Krem ze świeżych pomidorów z łezką śmietany i świeżą
bazylią podany z groszkiem ptysowym

DANIE GŁÓWNE

Nadziewane roladki drobiowe w winnym sosie
śmietanowym / warkocz dwóch mięs drobiu i polędwiczki
wieprzowej w sosie prowansalskim podane z młodymi
ziemniakami i mixem sałat z sosem vinegrette

DESER

Lody Hotelu Centrum na sałatce owocowej

ZIMNA PŁYTA

Talerz wędlin i mięs pieczonych – 5 gatunków

Deska serów – 5 gatunków

Galantyna drobiowa z sosem ravigote

Marynowany filet z pstrąga

Sałatka jarzynowa

Sałatka z selerem marynowanym, szyna i serem

Sałatka wiosenna z sosem vinegrette

Chrzan zaprawiany

Sos andaluzyjski

Sos tzatziki

Pikle (ogórki, pieczarki, papryka)

Pieczyno, masło

I DANIE GORĄCE

Pieś z indyka sous-vide w sosie lawendowym podana z
bezami ziemniaczanymi i buraczkami zasmażanymi

II DANIE GORĄCE

Pikantna zupa gulaszowa / Bogracz z domowymi
klusieczkami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, napoje owocowe

Patery owocowe



189 PLN

Na powitanie lampka wina musującego
oraz przywitanie Gości chlebem i solą

PRZYSTAWKA

Carpaccio z łososia z płatkami parmezanu i prażonymi migdałami / Delikatne płatki indyka z sosem malaga na pierzynie sałat podany z pieczywem i masłem panierowany camembert na pierzynie sałat w otulinie sosu żurawinowego

ZUPA

Krem borowikowy z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Nadziewane sakiewki schabowe w sosie maderowym / polędwiczka zawijana w boczku podana z ziemniakami i sałatką ze świeżych pomidorów z sosem vinegrette.

DESER

Gruszka na pieczonym jabłku w otulinie sosu advocat

ZIMNA PŁYTA

Półmisek wędlin swojskich – 5 gatunków

Deska serów – 5 gatunków

Śledź w śmietanie

Rolada z sandacza / łososia w sosie remoulade

Karczek faszerowany bakaliami

Boczek pieczony w kminku

Sałata porowa z szynką

Sałata jarzynowa

Sałata wiosenna

Sałatka pekińska z pomarańczą i świeżą melisą

Chrzan zaprawiany

Sos tatarski

Sos andaluzyjski

Pikle (ogórki, pieczarki, papryka)

Filetowane świeże warzywa

Pieczywa, masło

I DANIE GORĄCE

Nóżki drobiowe faszerowane po królewsku na piramidzie z ryżu podane z surówką z białej kapusty po węgiersku

II DANIE GORĄCE

Wołowina po burgundzku / Boeuf strogonow z pieczywem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, napoje owocowe

Patery owocowe



199 PLN

Pakiet Dodatkowy:

Lustro indyka w maladze – 300zł / 20 os

Lustro sandacza faszerowanego z głową – 300 zł/ 20 os

Lustro fileta z łososia w galarecie z głową – 400zł /20 os

Lustro przepiórki lub kuropatwy pieczone w boczku w maladze – 400zł / 15 szt

Pieczeń cielęca po hiszpańsku z dodatkami– 1000zł /100os

Płonący udziec wieprzowy z kością z dodatkami– 1000zł /100os

Płonący pstrąg – 25zł/os (z delikatnymi sosami)

Lustro owoców morza (ryby wędzone, kraby, krewetki, węgorze, langusta, homar) – 1000zł

Stół chłopski – 1500zł / 100os

Beczka piwa 20L – 250zł

**Pokaz barmański z przygotowaniem drinków –od 2650 –
wykwalifikowany zespół specjalistów sztuki barmańskiej przygotowujący koktajle
alkohole w czasie trwania przyjęcia aż do 3 rano. Drinki są przygotowywane na oczach
gości. Cena obejmuje:**

Gamę alkoholi, likierów, syropów, soków i napojów

Mobilny i stylowy, w pełni wyposażony bar

Fantazyjne szkło

Dekoracje przy użyciu egzotycznych owoców i jadalnych kwiatów, dodatki do drinków .

Fontanna czekoladowa – 1000zł (w tym szaszłyki owocowe, dodatki do fontanny)

Fontanna alkoholowa – 500zł (atrakcje do drinków, owoce, poncz)

CENA OBEJMUJE:

- obsługę kelnerską
- pokrowce na krzesła
- salę na wyłączność dla przyjęć powyżej 70 os.
- apartament dla Pary Młodej
- degustacja weselna
- pokój zabaw dla najmłodszych
- przygotowany kącik do karmienia i przewijania dzieci
- możliwość skorzystania z multimediiów – prezentacji filmów i zdjęć na naszych ekranach i rzutnikach

DODATKOWE INFORMACJE:

- Rabat 30% na noclegi dla gości weselnych
- dzieci do lat 3 bezpłatnie
- dzieci 4 do 12 lat – 50% zniżki
- atrakcyjne ceny alkoholi
- wszystkie sale są klimatyzowane
- przygotowujemy również menu wegetariańskie, wegańskie oraz specjalne dania dla osób z alergiami pokarmowymi.

KONTAKT

Ewelina Matusiak

Tel: 533 313 969

www.hotel-centrum.pl

[Mail: gastro@hotel-centrum.pl](mailto:gastro@hotel-centrum.pl)

Telefon miejski: 12 359 43 82