



OFERTA WESELNA

Szanowni Państwo Młodzi

Wesele jest zwieńczeniem zaślubin. Dołożymy wszelkich starań, aby było doskonałe, a Para Młoda spełniła swe marzenia o idealnym przyjęciu. Dopasujemy przestrzeń, pomożemy skomponować menu, dopracujemy detale. Możecie czuć się pewnie powierzając nam organizację wesela, bowiem tworzymy z pasją i zaangażowaniem, zaś nasze doświadczenie wykorzystamy przy planowaniu najmniejszego szczegółu Waszego wyjątkowego przyjęcia.

Zapewniamy

Konsultację i profesjonalną pomoc przy organizacji przyjęcia
Wykwintne menu
Tort ślubny przygotowany przez mistrza hotelowej cukierni
Chleb i sól na powitanie
Drink powitalny
Obsługę kelnerską
Sprzęt multimedialny
Rozkładany parkiet oraz scenę dla zespołu
Pokrowce na krzesła
Bezpłatny parking dla gości
Pokoje dla gości w specjalnej cenie
Późniejsze wymeldowanie

Opcje dodatkowe

Pakiety z wyborem alkoholi
Stacje live cooking
Stacje z wybraną kuchnią świata
Aranżacja candy baru i słodkiego bufetu
Dekoracje kwiatowe
Tematyczne aranżacje sali
Pokazy barmańskie
Pokazy iluzjonistyczne
Animacje dla dzieci
Przekąski powitalne w formie Pass Around



MENU KARMAZYNOWE

Dania serwowane

Rosół królewski na Perlicy
z domowym makaronem i warzywami

Polędwica wieprzowa wolno gotowana
z borowikami w sosie z czerwonego wina

Fondant ziemniaczany

Mus z marchewki

Bufet zimny

Tatar z łososia z ogórkiem, jajkiem i sosem majonezowym

Pasztet z Gęsi ze śliwkami z sosem żurawinowym

Wybór mięs wolno pieczonych: schab nadziewany śliwkami kalifornijskimi, szynka wieprzowa marynowana w gorczycy z majerankiem, rostbef po angielsku, karczek wieprzowy z czosnkiem, cielęcina z tymiankiem, podane z piklami, sosem czosnkowym, chrzanem i ćwikłą

Śledzie holenderskie z szalotką i olejem

Carpaccio z buraka pieczonego z serem kozim i orzechami

Bukiet sałat z szynką dojrzewającą i melonowym z dressingiem miodowo-balsamicznym

Bukiet sałat z grillowaną piersią kurczaka z pomidorem, ogórkiem, grzankami ziołowo-czosnkowymi z sosem winegret

Wybór pieczywa i bułeczek, masło smakowe

Bufet gorący

Zupa kurkowa z domowymi kluseczkami Spatzle

Filet z pstrąga na szpinaku
z masłem cytrynowo-czosnkowym

Karczek rolowany z ogórkiem i boczkiem
z sosem miodowo-piwnym

Kaczka pieczona z jabłkami
w sosie pomarańczowo-imbrowym

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem

Pęczotto z grzybami

Warzywa sezonowe z pary

Bufet słodki

Sernik wiedeński

Tartoletki z kremem i owocami

Mini ptysie z bitą śmietaną

Mus cappuccino na biszkopcie w formie tortu

Deser Tiramisu z serka Mascarpone

Patera owoców filetowanych

Tort z własnej cukierni hotelowej

Dania serwowane po północy

Żur z jajkiem i szynką aromatyzowany borowikiem

249 PLN za osobę

Podane ceny PAKIETÓW są cenami brutto



MENU SZKARŁATNE

Dania serwowane

Tatar z łososia wędzonego, marynowany ogórek, szalotka, korniszony, koper

Wykwintny krem z białych warzyw z oliwa truflową

Kaczka pieczona z jabłkami, sos Cassis, ziemniak francuski, kalafior Romanesco, młode marchewki

Bufet zimny

Wybór ryb wędzonych na sałacie z cytryną: Łosoś, Palia, Pstrąg, Śledź

Polędwica wieprzowa wolno gotowana z jabłkiem karmelizowanym z Chutney śliwkowym

Wybór mięs wolno pieczonych: schab nadziewany śliwkami kalifornijskimi, szynka wieprzowa marynowana w gorczycy z majerankiem, rostbef po angielsku, karczek wieprzowy z czosnkiem, cielęcina z tymiankiem, podane z piklami, sosem czosnkowym, chrzanem i ćwikłą

Quiche ze szpinakiem, grzybami i serem

Pieczony schab z musem chrzanowym na sosie majonezowym z piklami

Śledź pod pierzynką śmietankową z piklowaną cebulką i jabłkiem

Sałatka grecka z serem feta

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka

Bukiet sałat z szynką dojrzewającą i melonem z dressingiem miodowo-balsamicznym

Bufet gorący

Consomme Celestine z makaronem naleśnikowym

Policzki wołowe wolno gotowane

Risotto z warzywami

Filet z dorsza na sosie porowo-jabłkowym

Medaliony w sosie miodowo-piwnym ze śliwkami

Pieczony kurczak na sosie z grzybów leśnych

Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem

Kopytka ziemniaczane

Warzywa sezonowe z pary

Bufet słodki

Sernik z brzoskwinia,

Szarlotka domowa z kruszonką

Rolada śmietankowa z owocami

Włoski deser Panna Cotta

Patera owoców filetowanych

Tort z własnej cukierni hotelowej

Dania serwowane po północy

Beef Stroganoff wołowina smażona z pieczarkami i cebulą

279 PLN za osobę

Podane ceny PAKIETÓW są cenami brutto



MENU AMARANTOWE

Dania serwowane

Befszyk tatarski z cebulą, grzybkami marynowanymi, korniszonami i anchois

Zupa krem ze szparagów z chipsem z szynki dojrzewającej

Perlica pieczona z konfiturą śliwkową na sosie szafranowo-imbirowym, puree selerowo-ziemniaczane, młode marchewki, brokuł

Sernik z białą czekoladą i galaretką wiśniową z kompotem z owoców leśnych i likierem Cassis

Bufet zimny

Terinne z sandacza i krewetek z koperkiem i sosem koktajlowym

Półgęsek z karmelizowaną gruszką i ananasek na sosie żurawinowym

Gravlax, burak pieczony z mussem chrzanowym

Polędwiczka wieprzowa z mussem z grzybów leśnych

Wybór mięs wolno pieczonych: schab nadziewany śliwkami kalifornijskimi, szynka wieprzowa marynowana w gorczycy z majerankiem, rostbef po angielsku, karczek wieprzowy z czosnkiem, cielęcina z tymiankiem, podane z piklami, sosem czosnkowym, chrzanem i ćwikłą

Śledź holenderski na sałatce z szalotki i groszku z jajkiem

Szynka dojrzewająca z melonem kantalupa

Sałatka Caprese z sera mozzarella i pomidorów skropiona oliwą z oliwek i dressingiem balsamicznym

Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka z pomidorkami Cherry i oliwkami

Bukiet sałat z warzywami i winegretem

309 PLN za osobę

Podane ceny PAKIETÓW są cenami brutto

Bufet gorący

Krem marchwiowy z imbirem

Maccheroncini z sosem Neapolitańskim z parmezanem Grana Padano

Filet z okonia nilowego na sosie pietruszkowym

Piccata z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu

Policzki wieprzowe wolno gotowane w sosie szalotkowym

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem

Gnocchi szpinakowe z palonym masłem ziołowym

Bukiet warzyw sezonowych z pary

Warzywa sezonowe podsmażane z ziołami

Bufet słodki

Comber w czekoladzie

Rolada makowa

Szarlotka domowa z kruszonką

Tartoletki z kremem i owocami

Mini deser Tiramisu

Mini Eton Mess

Patery owoców filetowanych

Tort wielopoziomowy z własnej cukierni hotelowej

Dania serwowane po północy

Żur aromatyzowany borowikiem z białą kiełbasą

TORTY

Tort Pavlova

Beza przełożona kremem
z serka Mascarpone
z truskawkami lub wiśniami

Śmietankowy

Jasny biszkopt nasączony ponczem
z dodatkiem likieru, delikatny
śmietankowy krem z owocami do wyboru:
maliny, jagody, borówki, truskawki,
porzeczki lub wiśnie

Rafaello

Kokosowy biszkopt z musem z białej
czekolady oraz kokosowym kremem
budyniowym z owocami do wyboru:
maliny, wiśnie, truskawki .

Cappuccino

Biszkopt nasączony mocną kawą
cappuccino z dodatkiem rumu
przełożony kremem cappuccino

Black Forest

Czekoladowy biszkopt nasączony
wiśniówką, śmietankowy krem
z dodatkiem wanilii oraz całymi wiśniami
gotowanymi w lekkim żelu z dodatkiem
wina

Trufla

Ciemne biszkopty czekoladowe
nasączone wiśniówką wytrawny mus
czekoladowy z czekolady z dodatkiem
całych wiśni w delikatnym żelu

Duet czekoladowy

Warstwy biszkoptu przełożonego musem
z białej i ciemnej czekolady oddzielonego
chrupiącą czekoladą

Tiramisu

Jasny biszkopt nasączony kawą espresso
oraz likierem Khalua z delikatnym
kremem Mascarpone



OPCJE DODATKOWE

Przekąski powitalne w formie Pass Around do wyboru 3 stacje

- Quiche Lorraine z kielkami rzodkiewki
- Quiche ze szpinakiem i grzybami z kielkami groszku
- Ser Brie z gruszką i żurawiną
- Szynka włoska z melonem Kantalupa
- Krewetka tygrysia z sosem koktajlowym
- Rostbef po angielsku z korniszonem i musem chrzanowym
- Ser Koryciński z Chutney jabłkowym
- Parowane słupki warzywne zawijane w rostbef z musem mango
- Serek Boconcini z pomidorkami Cherry i sosem Pesto
- Ser Lazur ze szpinakiem i sosem malinowym
- Mini befsztyk tatarski na grzance z cebulką i korniszonem
- Mini medalion z łososia z salsą warzywną
- Sushi Maki vege z imbirem marynowanym i kremem Wasabi
- Francuskie chorizo z korniszonem

25 PLN za osobę

Fontanna czekoladowa
z owocami i dodatkami

880 PLN za każde 50 osób

Podane ceny są cenami brutto

Stół wiejski z domowymi wyrobami

- Wędzony udziec wieprzowy Podkomorzy w całości
- Szynka peklowana pieczona w całości,
- Salceson ozorkowy, włoski
- Boczek, polędwica, baleron, żeberka, kaszanka, pasztetowa,
- Kabanosy, kielbasa wiejska 3 rodzaje, kielbasa biała pieczona
- Smalec domowy z jabłkiem i śliwka
- Wybór chleba
- Ogórki małosolne lub ogórki kiszone

2200 PLN

Stacja Live Cooking 2h

- Stacja z naleśnikami, goframi i lodami, dodatkami, owoce, bita śmietana, bakalie, sosy waniliowy, czekoladowy, truskawkowy
- Stacja z makaronami włoskimi, Penne, Fettuccine, Farfalle, sosy: Arrabbiata, Pesto, Alfredo, dodatki: tosoś, pomidory suszone, szpinak, kurczak, brokuły
- Stacja Orientalna Stir Fried na woku, kurczak, wołowina, warzywa, makaron Udon, sos orientalny
- Udziec wieprzowy pieczony w całości z sosem miodowo piwnym, kasza gryczana z boczkiem i cebulą, warzywa podsmażane z ziołami
- Łosoś w cieście francuskim, sos szampański, ziemniaki Gratin
- Pieczone indyczki w całości, sos Gravy, żurawina, ziemianki puree

1950 PLN za każdą stację



KRAKOWSKA



OPEN BAR

czas trwania 8h

PAKIET I

Kawa,
Wybór herbat
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane
Piwo
Wino

89 PLN

PAKIET II

Kawa
Wybór herbat
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane
Piwo
Wino
Wódka

119 PLN

PAKIET III

Kawa
Wybór herbat
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane
Piwo
Wino
Wódka
Whisky

149 PLN

PAKIET IV

Kawa
Wybór herbat
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane
Piwo
Wino
Wódka
Whisky
Tequila
Gin
Rum

199 PLN

Podane ceny OPEN BARU są cenami brutto.