



OFERTA WESELNA 2019-2020

Hilton Garden Inn Kraków
ul. Marii Konopnickiej 33
30-302 Kraków

(12) 3 999 125
wesele@hgi-krakow.pl

A decorative graphic in the bottom left corner consisting of four squares arranged in a cross pattern. The top two squares are light gray, and the bottom two are red.

*Wesele z widokiem
na Wawel...*



MENU WESELNE 1 199 zł/os.



Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sałatka z kaczką i boczniakami, oliwa czosnkowa
- Kulki koziego sera panierowane w pietruszce, podane z musem z buraka, chips z jarmużu

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Rosół z gęsiny z kawałkami mięsa, pietruszkowe kluski
- Zupa krem z pietruszki podany z marynowaną wiśnią, kielki groszku

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Medaliony wieprzowe podane z ziemniakiem nadziewanym grzybami, boczkiem i serem wędzonym, sos musztardowy
- Pierś z kurczaka z kostką, mus z zielonego groszku i brzoskwiń, szafranowe risotto

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Crème brûlée podany z aromatyzowanym cukrem lawendowym i świeżymi malinami
- Ciasto kokosowe, mus z pomarańczy

Szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Sałatka meksykańska z nachosami
- Sałatka z pieczonym kurczakiem w aromatycznym sosie
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
- Sałatka z pieczonych pieczarek i szynki
- Pomidory podane z kruszoną mozzarellą, oliwa czosnkowa
- Sandacz z salsą z ogórka kiszzonego
- Rolada z łososia z warzywami i świeżym jajkiem
- Pasztet staropolski z marmoladą z czerwonej cebuli
- Jajka nadziewane musem z szynki
- Półmisek antipasti: plastry indyka z salsą ze świeżych warzyw, spianata, papryka grillowana, marynowane oliwki w chili i pomarańczach
- Krewetki z soczewicą, świeża kolendra i ostra papryka chili

Desery szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Delicja czekoladowa
- Tiramisu z musem z malin i kruszonką
- Tarta z sezonowymi owocami
- Deska serów: camembert, brie, lazur, winogrona, morele suszone, orzechy włoskie
- Mus brzoskwiniowy z pieczonymi orzechami
- Mini ptysie z nadzieniem
- Świeżo krojone owoce z sosami

Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Tradycyjny boeuf strogonow podany ze świeżym pieczywem
- Schab pieczony podany z sosem myśliwskim, częścią ziemniaka z serkiem szczypiorkowym

Danie ciepłe 2:

Tradycyjny barszcz czerwony na wędzonce, podany z krokietem



MENU WESELNE 2 225 zł/os.



Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY:

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Tatar z wędzonego łososia z pieczonymi pestkami słonecznika, delikatna sałatka ze szpinaku
- Wędzona pierś z gęsi podana z winną gruszką, salsą z żurawiną i prażonych orzechów

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Krem ze szparagów podany z oliwą dyniową i suszonym porem
- Consommé z grzybów podane z pieczonymi pierożkami z serkiem i szparagami

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Medaliony z polędwicy wołowej podane z konfitowanym ziemniakiem i grillowanymi warzywami, sos z zielonego pieprzu
- Pierś z perliczki z kostką podana z konfiturą z czerwonej kapusty, chips z ziemniaka, sos z czerwonego wina z chili

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Suflet czekoladowy z marynowaną śliwką z chili
- Tradycyjny sernik z pianką malinową i bakaliami

Szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Deska mięs pieczystych: boczek rolowany ze świeżą kolendrą, schab z rozmarynem, rostbef na różowo, karkówka z czosnkiem i tymiankiem
- Sosy do mięs pieczystych: musztardowy, chrzanowy
- Pikantna ryba po grecku
- Śledzie marynowane w gorzycy i miodzie
- Jajka faszerowane musem z papryki
- Sałatka z oscypka i pieczonego boczku, świeży mix sałat
- Gotowana wołowina z sosem cytrynowym i świeże warzywa
- Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
- Mini mozzarella marynowana w bazylii, tatar z pomidora, dressing balsamiczny
- Sałatka z młodego ziemniaka z marynowanym ogórkiem i chrupiącym bekonem
- Pickle marynowane: ogórki, papryka, grzybki, cebulki

Desery szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Mini szarlotka z cynamonem
- Ciasto drożdżowe z kruszonką
- Mus z kasztanów z pistacją
- Brownie czekoladowe z orzechami
- Mini ekler z owocami
- Sernik na zimno z brzoskwinia
- Świeżo krojone owoce z sosami

Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Filet z kurczaka zapiekany z suszonym pomidorem i sałatką z rukoli
- Schab przekładany plackiem ziemniaczanym, sos grzybowy

Danie ciepłe 2:

Barszcz czerwony podany z kiszonymi burakami, pieczone pierogi z nadzieniem grzybowym



MENU WESELNE 3 355 zł/os.

ALL INCLUSIVE



Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY:

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Tatar z łososia z kremowym serkiem, salsą z suszonego pomidora i selera naciowego oraz chipsem ryżowym
- Plastry pieczonego rostbefu, delikatna sałatka z rukolą i prażonymi orzechami, mus musztardowo-chrzanowy

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Consommé z pomidorów, mus z selera i mini mozzarella
- Aksamitny krem z białych warzyw z pieczonym boczkiem i sałatką z mikro ziół

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Kotlet jagnięcy w zielonej panierce podany z marynowanymi burakami i sufletem czosnkowym
- Tournedos z wołowej sezonowanej polędwicy, plastry ziemniaka ze szczypiorkowym twarożkiem, marchwią baby i sosem z jeżyn

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Delikatna kawowa beza podana ze świeżymi owocami
- Słodkie zielone jabłko nadziewane musem mascarpone podane na kruszonce z żurawiną

Szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Dynia marynowana w occie, wędzony twaróg z papryką
- Mięsa pieczone: filet z kurczaka marynowany w balsamico, konfitura z winogron, faszerowana rolada ze schabu z sosem tatarskim, pieczony antrykot z salsą z ogórka i musztardą
- Roladki z bakłażana z kremowym serkiem, kaparami, rukolą
- Śledzie w musztardzie francuskiej
- Rolada z łososia, sos wasabi
- Różowy filet z kaczki, mus z selera, marynowana żurawina
- Sałatka z pieczonej pietruszki z kukurydzą
- Salami spianata nadziewane pastą z suszonych pomidorów
- Krewetki w panko, sos chilli
- Mix sałat z warzywami, marynowanym serem i sosem pesto
- Sałatka z gotowanej wołowiny

Desery szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Mini ciasto jagodowe z kokosem
- Ziemniaczki panierowane w orzechach
- Babeczki z kremem i owocami
- Torcik czekoladowy z morelą
- Ciasto bananowe
- Mus z białej czekolady z marynowaną wiśnią
- Świeżo krojone owoce

Live cooking: 1,5 godz. (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Tatar z polędwicy wołowej, tatar ze śledzia bałtyckiego, świeże pieczywo
- Paella - owoce morza, ryż, zielony groszek, świeża papryka
- Krewetki z salsą z mango i świeżą kolendrą, mule w pomidorach i sosie maślanym
- Tortilla 3 rodzaje (kurczak, warzywa, krewetki)

Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sznycel cielęcy po wiedeńsku z sadzonym jajkiem i sałatką z ogórków kiszonych
- Konfitowana noga z gęsi, pietruszkowe kluski, konfitura z czerwonej kapusty

Danie ciepłe 2:

Barszcz czerwony na serwatce podany z krokietem ziemniaczanym i boczkiem

Tort (+ wino musujące);

- czekolada/ wiśnia/ śmietanka (biszkopt kakaowy, frużelina wiśniowa, krem waniliowo śmietankowy)
- kokos/ mango/ marakuja (biszkopt kokosowy, mus kokosowy, żel z marakuji, świeże mango)
- whisky/limonka/wanilia (biszkopt klasyczny nasączony whisky, krem waniliowy, mus z limonki)

Open bar (max. do 10h)

- Wódka Wyborowa 0,5l
- Wino białe i czerwone
- Piwo lane (Żywiec)

Dodatkowo w cenie pakietu: dekoracja sufitu i filarów.





MENU WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Wegetariańska: Mini pierożki buraczane nadziewane kozim serem podane z chipsem z jarmużu
- Wegańska: Mix sałat z warzywami, aromatyczną oliwą oraz grzanką czosnkową

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Wegetariańska: Zupa z soczewicy ze świeżą kolendrą i chipsem z bagietki
- Wegańska: Zupa krem marchwiowo-imbirowy ze świeżą kolendrą

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Wegetariańskie: Czerwony filet z łososia z kruszonką z orzechów, podany z pieczoną pietruszką i sosem kaparowym
- Wegańskie: Risotto z grzybami ze świeżą cukinią i chipsami z batatów

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Wegetariański: Crème brûlée z aromatyzowanym cukrem lawendowym i świeżymi malinami
- Wegański: Sałatka owocowa z sorbetem cytrynowym

Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Szaszłyk warzywny z sosem paprykowym
- Mix warzyw w sosie curry ze świeżym pieczywem

Danie ciepłe 2:

Barszcz czerwony ze świeżym majerankiem i ciastem francuskim nadziewanym pieczarkami

- Powitanie chlebem i solą
- Degustacja weselna dla maksymalnej liczby osób: 6
- Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane
- Parkiet 35m²
- Apartament dla Nowożeńców w dniu przyjęcia

MENU DLA DZIECI

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Kremowa zupa pomidorowa z groszkiem ptysiowym
- Klarowny rosół drobiowy z lekkim makaronem i gotowaną marchewką

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Filet z kurczaka panierowany w płatkach kukurydzianych z grubymi frytkami i surówką z białej kapusty lub surówką z marchewki
- Gnocchi z sosem pomidorowym i świeżą bazylią

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Naleśniki z serem lub jabłkami posypane cukrem pudrem
- Mix lodów i sorbetów ze świeżymi owocami

OFERTA ALKOHOLI

Open bar 1 – 65 zł/os. (czas trwania: max. 10h):

- wino białe i czerwone Conquesta 0,75l (Wino wytrawne i półsłodkie)
- wódka Wyborowa 0,5l
- piwo lane Żywiec

Open bar 2 – 80 zł/os. (czas trwania: max. 10h):

- wino białe i czerwone Conquesta 0,75l (Wino wytrawne i półsłodkie)
- wódka Finlandia 0,5l
- piwo lane Żywiec

Open bar 3 – 85 zł/os. (czas trwania: max. 10h):

- wino białe i czerwone Conquesta 0,75l (Wino wytrawne i półsłodkie)
- wódka J.A. Baczewski 0,5l
- piwo lane Żywiec

W CENIE KAŻDEGO PAKIETU

- Voucher na 4- daniową kolację a'la carte z kieliszkiem wina w hotelowej restauracji w pierwszą rocznicę ślubu
- Podstawowa dekoracja stołów: obrusy i serwetki, pokrowce na krzesła, tealighty
- Gwarantowane 5 miejsc parkingowych



DODATKOWO PROPONUJEMY

Live cooking: 1,5 godz (prosimy o wybór jednej pozycji) – 45 zł/os.

- Tatar z polędwicy wołowej , tatar ze śledzia bałtyckiego, świeże pieczywo
- Paella - owoce morza, ryż, zielony groszek, świeża papryka,
- Krewetki z salsa z mango, świeża kolendra, mule w pomidorach i sosie maślanym
- Tortilla 3 rodzaje (kurczak, warzywa, krewetki)

Wiejski bufet (wystawiony po uroczystym obiedzie i dostępny do końca wieczoru) - 45 zł/os.

- Szynka pieczona z kością, dodatki: chrzan, musztarda, ćwikła, sos żurawinowy
- Mix wędlin i kielbas i pasztetów:
szynka swojska, kielbasa wiejska, pasztet domowy, salceson, kaszanka, kabanos
- Marynaty i pikle
- Smalec
- Wiejski chleb

Live - płonący udziec serwowany przy gościach - 45 zł/os.

- Pieczony udziec wieprzowy z kością
- dodatki: pieczone ziemniaki, kasza gryczana, kapusta zasmażana



INFORMACJE DODATKOWE

W zależności od liczby osób proponujemy organizację przyjęcia w jednej z sal:

- Cafe Globe – przyjęcie dla 30 – 70 osób;
- Sala Bankietowa – przyjęcie dla 71 – 160 osób;

Opłata za wynajem Sali:

- Cafe Globe – przyjęcia dla 30 - 50 osób – 1 000 pln/ noc
- Cafe Globe – przyjęcia dla 50 – 70 osób – sala gratis;
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 70 – 100 osób – 1 000 pln/ noc
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 101 – 160 osób – sala gratis;

Czas trwania przyjęcia – **do godz. 4:00 rano**

Dekoracja sufitu i filarów w Sali Bankietowej – **1 500 pln**

Specjalne ceny na noclegi dla Gości weselnych

Obsługa przyjęcia (np. DJ, orkiestra, fotograf, kamerzysta) – **50% ceny wybranego menu.**

Dzieci do lat 3 – gratis, dzieci w wieku 4-12 lat – **50% ceny wybranego menu**

Na przyjęcia organizowane w piątek lub niedzielę – **rabat 15%***

Na przyjęcia organizowane w styczniu, lutym, marcu, listopadzie i grudniu – **rabat 10%***

Na przyjęcie okolicznościowe (np. chrzciny) zorganizowane w ciągu 2 lat od daty przyjęcia weselnego - **rabat 10%**

**rabaty nie łączą się oraz nie dotyczą dni świątecznych (np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Sylwester), powyższe ceny są cenami brutto i uwzględniają podatek vat*