



PRZYJĘCIE WESELNE
W RESTAURACJI CAFE ORANŻERIA
HOTEL**** KOSSAK

PRZYJĘCIE Z NIEPOWTARZALNYM WIDOKIEM W KRAKOWIE
NA WAWEL, BULWARY WIŚLANE I STARE MIASTO





Restauracja Cafe Oranżeria znajduje się na VII piętrze designerskiego Hotelu Kossak.

Z okien i tarasu rozpościera się najpiękniejszy widok w Krakowie na: Wawel, Bulwary Wiślane i Stare Miasto.

Piękne w Hotelu Kossak są nie tylko widoki, ale jest to też miejsce, gdzie architektura i klimat wnętrz oddziałują na Gości równie silnie jak magia Miasta. Wnętrze Restauracji utrzymane jest w klimacie nowoczesnym, wszędzie widoczna jest przemyślana gra koloru, faktury, mebli, oświetlenia i dekoracji.

W Restauracji Cafe Oranżeria organizujemy przyjęcia do 84 osób. Istnieje możliwość połączenia Sal Widokowych na VI piętrze z Restauracją Cafe Oranżeria na VII piętrze, wówczas zorganizujemy dla Państwa przyjęcie do 134 osób.

OFERTA WESELNA OBEJMUJE

Wynajem **Restauracji Cafe Oranżeria wraz z Tarasem Widokowym** przy minimum **60 osobach** dorosłych (wybór menu za min. 320 zł i wybranego pakietu alkoholowego za min. 70 zł) do godziny 4:00 rano

lub

Wynajem **Restauracji Cafe Oranżeria i Tarasu Widokowego w połączeniu z Salami Widokowymi na VI piętrze** przy minimum **80 osobach** dorosłych (wybór menu za min. 320 zł i wybranego pakietu alkoholowego za min. 70 zł) do godziny 4:00 rano

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego oraz chlebem weselnym i solą

Serwowany 4-daniowy obiad

Bufet słony

Bufet słodki (ciasta i owoce)

Dwa dodatkowe dania ciepłe serwowane podczas przyjęcia

Dekoracja sali: świeże kwiaty i świece

Taras: świece na stołach

Pokrowce na krzesła dla Pary Młodej i Gości weselnych

Jednorazowa degustacja obiadu weselnego oraz smaków tortów dla Pary Młodej

Druk wizytówek imiennych i menu (stały wzór)

Tablica z układem stołów i listą Gości

Dla każdego z Gości pudełeczko z czekoladową praliną obwiązane wstążką (kolor wstążki do wyboru)

Dla Pary Młodej w prezencie

Apartament w Hotelu**** Kossak z widokiem na Wawel i Stare Miasto ze śniadaniem serwowanym do pokoju

Voucher dla Nowożeńców do Restauracji Cafe Oranżeria

Zniżka 15% na organizację chrzcin

Dodatkowo płatne

Pakiety alkoholowe i pakiet bezalkoholowy (wg. oferty na stronie 6 i 7)

Wynajem sali przy niespełnieniu warunku minimalnej liczby Gości

Dodatkowo płatne na życzenie

Tort weselny (wg. oferty na stronie 5)

Dodatkowe dania ciepłe serwowane w czasie trwania przyjęcia (wg. oferty na stronie 5)

Koktajl Finger Food na powitanie (wg. oferty na stronie 5)

Paczki z ciastem dla Gości (wg. oferty na stronie 6)

Stół polski (wg. oferty na stronie 6)





MENU WESELNE W CENIE 320 ZŁ / OSOBE

OBIAD WESELNY

Prosimy o wybór 1 dania z każdej z opcji

Przystawka

Foie gras z chutney z dyni i pomarańczy, świeża chałka, zioła
Sarna w sosie z hibiskusa, z musem z czerwonej cebuli, kakao, chrust
Filet z dorsza marynowany w cytrusach, oliwa cytrynowa, salsa ze świeżych warzyw
Marynowany arbuz z greckim serem feta i carpaccio z buraczków

Zupa

Rosół z kurkami, warzywami i szpeclami
Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową
Zupa curry na mleku kokosowym z kurczakiem i imbirem
Kremowa zupa z białych szparagów z kluseczkami cielęcymi

Danie główne

Długo pieczony karczek z dzika z puree ziemniaczano-selerowym,
sałatką z marynowanych buraków i kwaśnych jabłek

Policzki wołowe duszone w winie,
z kasztanami w kruchym ciastku i szparagami, mus z marchwi i kardamonu

Perliczka w ziołowej kruszonce
bułeczka maślana z soczewicą, sos tymiankowy, papryka faszerowana ciecierzycą
mus z pietruszki i wanilii, winegret porzeczkowy

Filet z sandacza z żółtą fasolką szparagową w boczku, ziemniakami,
zielonymi oliwkami, groszkiem i wongolami w sosie maślano-winnym

Deser

Klasyczne Tiramisu
„Kossak”- torcik chałwowo-orzechowy
Deser marakuja z sosem porzeczkowym
Wybór sorbetów z sezonowymi owocami



BUFET SŁONY

Półmiski tradycyjnych wędlin i pasztetów
Kaczka marynowana w wiśniówce podana na świeżym szpinaku z kaparami
Schab faszerowany kurkami
Filet z indyka nadziewany morelami

Terrina z białych ryb z krewetkami
Łosoś marynowany w buraczkach i ziołach
Wędzony filet z pstrąga z sosem kaparowym
Śledź w oleju

Półmiski serów twardych i pleśniowych
Sałatka z kurczakiem, krewetkami i boczkiem w sosie Cezar
Brokuły, grillowane karczochy, prażone ziarna słonecznika w sosie ziołowym
Sałata z kozim serem, cytrusami, palonymi orzechami i gruszką baby z winegretem malinowym

Dipy: chrzanowy, tatarski, żurawinowy
Pieczywo: pszenne, żytnie, razowe

BUFET SŁODKI

Babeczki z kremem i owocami
Tradycyjny sernik
Szarlotka
Tort Sachera
Owoce filetowane i w całości

DANIA CIEPŁE SERWOWANE W CZASIE TRWANIA PRZYJĘCIA WESELNEGO **Prosimy o wybór 1 dania z każdej z opcji**

Opcja I

Kurczak w szynce parmeńskiej z suszonymi pomidorami, racuch ziemniaczany z boczkiem,
młoda marchew, sos kremowo-cebulowy z tymiankiem
Polędwiczka wieprzowa z kaszanką w czerwonym winie, marchewką i puree z selera
Troć pieczona z panierowaną krewetką w jasnym sosie z warzywami i kurkami

Opcja II

Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem
Staropolski żurek z jajkiem przepińczym
Strogonoff
Curry warzywne w aromacie mleczka kokosowego

**Jeżeli któryś z Państwa Gości jest wegetarianinem lub na diecie bez glutenu,
poniżej prezentujemy propozycje menu**

Przystawka

Roladka z cukinii i koziego sera z bukietem sałat
Ser feta zapiekany w cieście francuskim
Wybór sałat z pomidorami cocktailowymi i orzeszkami pinii, podany z oliwą dyniową i kremem balsamico

Zupa

Krem z pomidorów z oliwą bazyliową
Consomme z pulardy z warzywnym julienne

Danie główne

Risotto grzybowe z sałatką z rukoli, obsypane płatkami parmezanu polane oliwą truflową
Curry warzywne w aromacie mleczka kokosowego
Zapiekanka z ziemniaków i ciecierzycy ze śmietaną, panierowana cukinia

Deser

Wybór sorbetów z sezonowymi owocami
Sałatka owocowa w aromacie mięty

DODATKI NA ŻYCZENIA

Tort weselny – 1 kg / 10 osób / Cena: 80 zł

Czekolada z wiśnią
Prażony orzech laskowy z laską wanilii
Frambolada – biała czekolada i mus malinowy
Porzeczką z likierem Creme de Cassis
Jagoda z musem Amaretto

Fontanna czekoladowa z bakaliami i świeżymi owocami sezonowymi **15 zł / osobę**
Serce z ciasta drożdżowego **5 zł / szt.**

KOKTAJL FINGER FOOD

Cena: 40 zł / osobę

Krewetki w sosie pomarańczowym
Filet z kaczki w aromacie wiśni
Rozbief na różowo z musem Cumberland i mascarpone
Szynka parmeńska z melonem i pieczoną ricottą
Mini Caprese
Mini tarty z brokułami, szpinakiem lub grzybami
Sałatka wegańska z winogretem pomarańczowym

DODATKOWE DANIA CIEPŁE (serwowane przez Kucharza na sali)

Gęś faszerowana suszonymi owocami i jabłkami, kopytka, sos borowikowy i modra kapusta
Cena: 28 zł / osobę

Indyk pieczony w całości w białym winie, ziemniaczane racuchy, pieczone jabłka z majerankiem
Cena: 28 zł / osobę

Płonące kotleciki jagnięce z babką ziemniaczaną i młodą marchewką
Cena: 42 zł / osobę

STÓŁ WIEJSKI **Cena: 40 zł / osobę**

Wędzone szynki		Tradycyjny smalec 30 g
Wiejskie kielbasy	200 g	Ogórki kiszone 50 g
Kabanosy		Kapusta kiszona 50 g
Biała kielbasa		Chrzan 30 g
Pasztet z garnca 50 g		Ćwikła 30 g
Salceson 30 g		Żurawina 30 g
Kaszanka 30 g		Wiejskie pieczywo

PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI WESEŁNYCH **Cena: 24 zł / paczkę 500 g**

Tradycyjny sernik
Szarlotka
Ciasto czekoladowe
Torcik makowo-kokosowy

Ciasta zapakowane są w pudełka tekturowe.
Cena nie zawiera torby papierowej płatnej dodatkowo **5 zł / sztuka.**



PAKIETY ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE **serwowane bez ograniczeń do 4:00 rano**

Pakiet I – 40 zł / osobę

Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic
Kawa i herbata
Woda mineralna niegazowana i gazowana

Pakiet II – 70 zł / osobę

Wino białe
Wino czerwone
Piwo beczkowe
Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic
Kawa i herbata
Woda mineralna niegazowana i gazowana

Pakiet III – 80 zł / osobę

Wódka Wyborowa

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

Pakiet IV – 90 zł / osobę

Wódka Ostoya

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

Pakiet V – 130 zł / osobę

Wódka Wyborowa

Żubrówka

Wiśniówka

Ballantine's

Jameson

Grant's Family Reserve

Brandy Stock

Metaxa 5*

Tequila silver

Gin Segram's

Bacardi Rum Carta Blanca

Bacardi Rum Carta Negra

Grenadina

Malibu

Campari

Martini Bianco

Martini Rosso

Martini Extra Dry

Wino domu białe

Wino domu czerwone

Piwo /beczkowe/

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu, tj. wódki czystej (pojemność maksymalna 0,7l) oraz win (pojemność maksymalna 0,75l), w tym przypadku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 25 zł / każda butelka.

Informacje dodatkowe:

- Przyjęcia organizowane poza sobotą w sezonie weselnym* w Restauracji Cafe Oranżeria zostały objęte rabatem w wysokości 20 zł od osoby za menu.
Przyjęcia organizowane poza sezonem weselnym* (we wszystkie dni tygodnia) również zostały objęte rabatem w wysokości 20 zł od osoby za menu.

*** Sezon weselny od 01.04 – 31.10**

- Maksymalna godzina trwania przyjęcia w Restauracji Cafe Oranżeria i Salach Widokowych to 6:00 rano.
- Każda rozpoczęta godzina po 4:00 w nocy płatna 1 000 zł – kwota ta obejmuje wynajem sali, obsługę i przedłużenie pakietów. Płatne po zakończeniu przyjęcia u Szefa Sali.
- Dzieci do lat 4 bezpłatnie. Dzieci w wieku 4 – 12 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu. Rabat nie obejmuje pakietu bezalkoholowego.
- Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu oferty nie wpływa na cenę.
- Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.
- W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.

Płatności

- Z uwagi na duże zainteresowanie i szybką sprzedaż terminów, nie przyjmujemy wstępnych rezerwacji. Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 4 000 zł. Na 21 dni przed datą przyjęcia należy wpłacić 60% wartości zamówienia, a pozostałą kwotę na 7 dni przed rezerwacją.

Zakwaterowanie

- W każdym pokoju znajduje się sejf.
- Jeżeli będą Państwo zainteresowani zakwaterowaniem swoich Gości w naszym Hotelu**** Kossak lub Hotelu**** Senacki, zaproponujemy Państwu rabat w wysokości 10% od ceny danego dnia na stronie www.hotelkossak.pl lub www.hotelsenacki.pl

Muzyka

- Służymy Państwu pomocą w wyborze odpowiedniej oprawy muzycznej. W tym celu możemy przedstawić listę Dj-ów oraz zespołów muzycznych, których znamy z wcześniej organizowanych przyjęć.

Fotografia oraz film

- Możemy również polecić znanych nam fotografów.

Florystyka

- W cenie oferty weselnej zapewniamy 1 dekorację florystyczną na stole oraz świece.

Liczba osób

- Ostateczna liczba Gości należy podać na 7 dni przed datą przyjęcia.

Wierzymy, iż nasza oferta weselna zyskała Państwa uznanie i spełnia oczekiwania. Pragniemy podkreślić, iż, jesteśmy otwarci na sugestie naszych Gości w kwestiach zarówno doboru menu jak i organizacji przyjęcia weselnego.

Hotel** Kossak - Restauracja Cafe Oranżeria**

Plac Kossaka 1, 31-106 Kraków

tel. +48 12 379 59 50, mobile +48 664 463 059

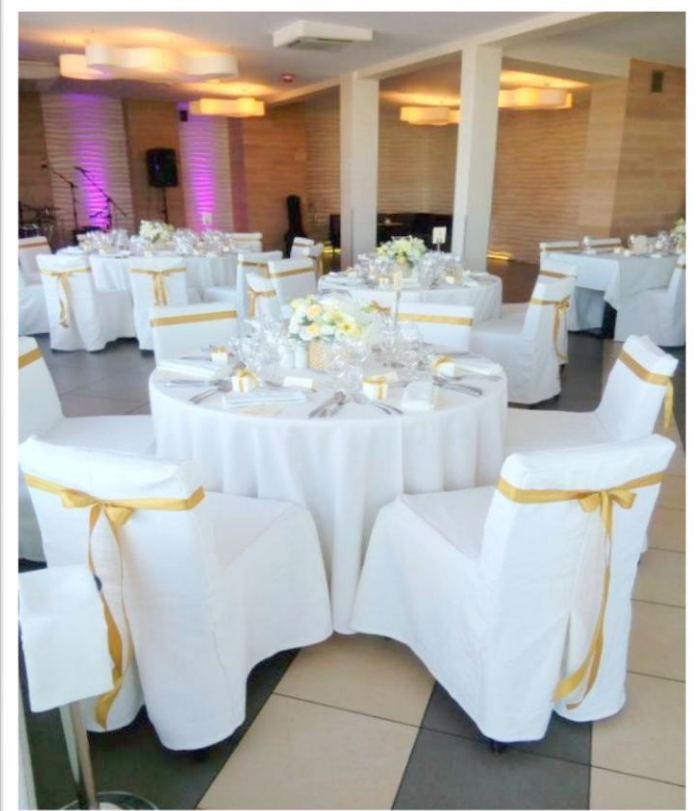
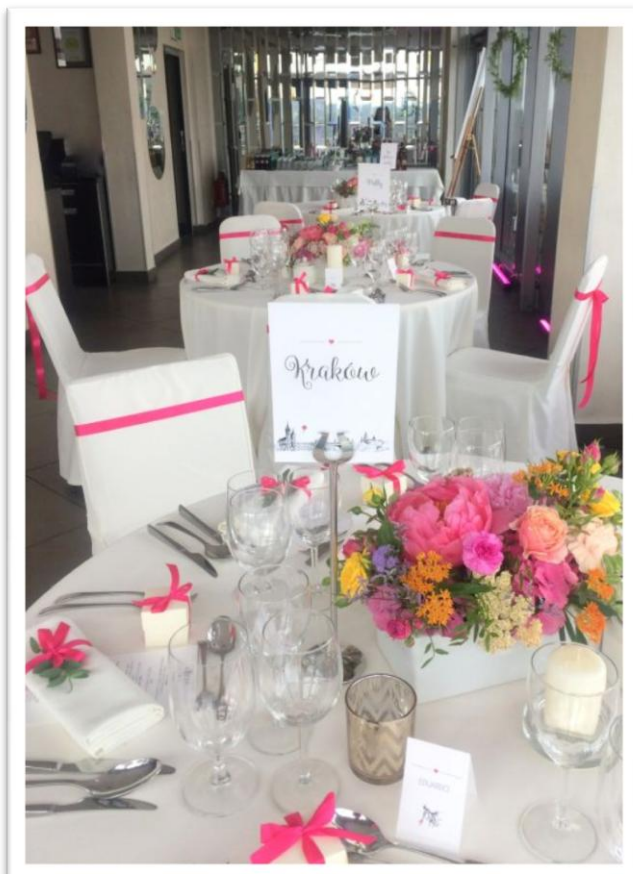
e-mail: restauracja@cafeorangeria.pl, www.cafeorangeria.pl



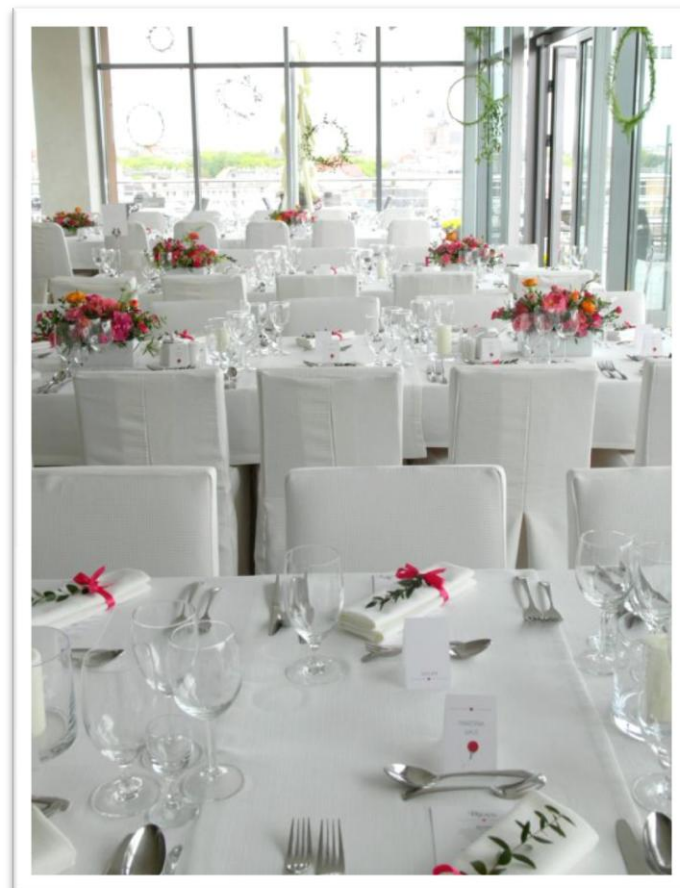
PUDELECZKO Z PRALINKĄ



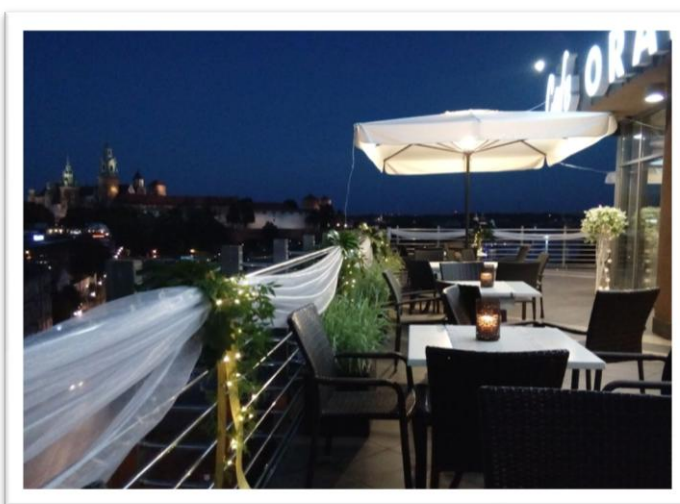
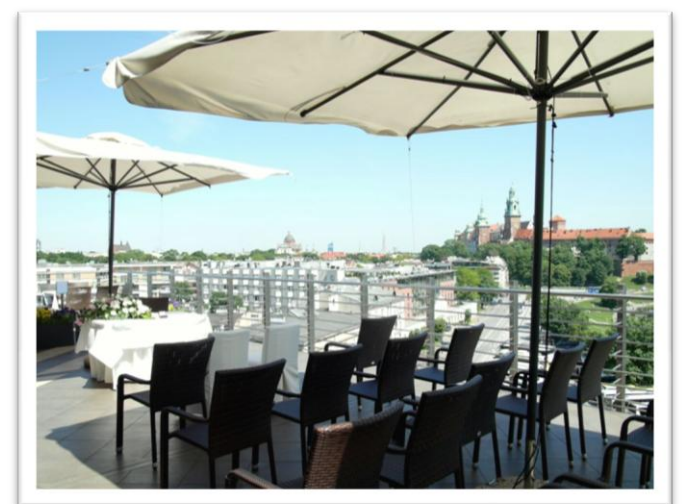
UKŁAD SALI – STÓŁY OKRĄGŁE



UKŁAD SALI – STÓŁY PROSTOKĄTNE



TARAS RESTAURACJI CAFE ORANŻERIA





UKŁAD SALI – PRZYJĘCIE NA DWÓCH PIĘTRACH

