

**Oferta weselna Hotelu Perła \*\*\* w Krakowie**

**na 2019/2020 rok**

Szanowni Państwo,

Dzień ślubu i wesela jest jednym z najważniejszych dni w życiu każdego z nas, dlatego proponujemy Państwu nasz hotel, którego wieloletnia tradycja organizowania przyjęć weselnych,

w połączeniu z eleganckim wnętrzem , wykwintną kuchnią oraz doskonałą obsługą zapewniają niepowtarzalną atmosferę przyjęcia.

Posiadamy dwie klimatyzowane dwie sale :

- salę bankietową , gdzie organizujemy tradycyjne przyjęcia weselne do 100 osób

- salę restauracyjną , przeznaczoną dla małych przyjęć zasiadanych

W ramach naszej oferty weselnej zapewniamy Państwu:

* Profesjonalną obsługę kelnerską
* Dekorację sali ( świeże kwiaty, świece, pokrowce)
* Apartament dla Pary Młodej gratis oraz 30% rabatu na nocleg dla Gości weselnych
* Bezpłatny monitorowany parking
* Konsultację i pomoc w zakresie profesjonalnej usługi fotograficznej, oprawy muzycznej

**TO CO NAS WYRÓŻNIA:**

* Brak opłaty za wynajem sali
* Brak opłaty „korkowej” w przypadku własnego alkoholu
* PREZENT OD HOTELU!!! Kolacja z okazji pierwszej rocznicy ślubu oraz 10% rabatu na uroczystość z okazji chrztu dziecka
* 10 zł / za osobę rabatu na organizację przyjęcia weselnego w tygodniu lub w okresie zimowym

(listopad-marzec)

**DZIECI NA PRZYJĘCIU :**

**- do 3 lat - gratis**

**- do 10 roku życia - 50 % rabatu**

**Minimalna liczba osób na sali bankietowej : 65**

Poniżej znajdziecie Państwo propozycje menu w cenach od 195 do 230 zł

Jednocześnie pragniemy nadmienić, iż każde menu realizujemy według indywidualnych gustów i potrzeb naszych klientów.

Zapraszamy do odwiedzenia naszego hotelu w celu obejrzenia sali i omówienia szczegółów.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości pozostajemy do dyspozycji.

Menu weselne - zestaw I 195,- zł

PRZYSTAWKA ( do wyboru 1 )

1. Różyczki z łososia na mixie sałat skropione oliwą z oliwek
2. Pieczony pasztet z wątróbki drobiowej z orzechami z żurawiną i świeżą miętą
3. Wolno gotowany kurczak w occie balsamicznym w kompozycji rukoli, melona i granata

ZUPY ( do wyboru 1 )

1. Rosół drobiowo – wołowy z makaronem lub kołdunami
2. Krem pomidorowy z oliwą bazylikową i chrupiącymi grzankami
3. Krem chrzanowy z chrupiącym bekonem

DANIE GŁÓWNE ( do wyboru 1)

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie leśnych grzybów
2. Schab karkowy w sosie kminkowym
3. Roladka z indyka faszerowana blanszowanym porem i wędzonym boczkiem w sosie białym

DODATKI ( do wyboru 2)

1. Pure ziemniaczane z koperkiem
2. Ziemniaki pieczone
3. Kolorowy ryż
4. Gratenka ziemniaczana
5. Zestaw surówek (2 rodzaje) marchew, kapusta kiszona
6. Kolesław
7. Fasolka szparagowa z masełkiem okruszona bułeczką

DESER ( do wyboru 1)

1. Szarlotka na ciepło z gałką lodów, opruszone pudrem w kompozycji rozetki z bitej śmietany
2. Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
3. Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami opruszone kokosem w kompozycji puszystej bitej śmietany

I DANIE CIEPŁE ( do wyboru 1)

1. Strogonow
2. Placki ziemniaczane z plastrem pieczonej szynki z dodatkiem kapusty zasmażanej
3. Szaszłyk drobiowy z wingersami i sosem czosnkowym

II DANIE CIEPŁE ( do wyboru 1)

1. Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą
2. Kwaśnica na wędzące
3. Barszcz czerwony z kapuśniakiem

ZIMNA PŁYTA

1. Patery serów rodzajowych z winogronami
2. Patery wędlin i mięs pieczonych,
3. koreczki Capreze
4. Szpadki drobiowe w sosie pikantnym
5. Tymbaliki drobiowe
6. Marynaty domowe
7. Sałatka z kurczaka
8. Sałatka jarzynowa
9. Śledzie na dwa smaki
10. Sosy do wędlin (czosnkowy, chrzanowy)
11. Owoce

BUFET SŁODKI

1. Mix ciast

2. Mini deserki (panna cotta, crem brule, mus czekoladowy z wiśniami)

NAPOJE :

1. kawa , herbata , woda , soki 100 % - bez limitu

2. napoje gazowane - limit 0,5 l/os

Menu weselne zestaw II 210 zł

PRZYSTAWKA ( do wyboru 1)

1. Szachownica z arbuza i sera fety w kompozycji szynki parmeńskiej i delikatnym sosie balsamicznym
2. Tatar ze śledzia z nutką tymianku
3. Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem, podana na mixie sałat z grillowanym pomidorkiem cheery i dresingiem

ZUPA ( do wyboru 1 )

1. Consomne wołowe z makaronem lub kluseczkami pietruszkowymi
2. Krem z białych warzyw z chipsami z bekonu i grzanką
3. Krem z dyni z mleczkiem kokosowym podany z prażonymi pestkami i świeżą kolędrą

DANIE GŁÓWNE ( do wyboru 1 )

1. Pieczony schab w sosie borowikowym
2. Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo – piwnym
3. Filet z kurczaka marynowany w pieprzu cytrynowym

DODATKI ( do wyboru 2)

1. Gratenka ziemniaczana
2. Młode ziemniaki (od maja do sierpnia)
3. Kluska śląska
4. Grilowane warzywa
5. Surówka z kiszonej kapusty i świeżej kolędry

DESER ( do wyboru 1)

1. Suflet czekoladowy z lodami miętowymi
2. Sernik z ciepłą polewą czekoladową
3. Malibu z białej czekolady z dodatkiem mięty pieprzowej

I DANIE CIEPŁE ( do wyboru 1)

1. Grillowany filet z kurczaka w sosie czosnkowym z rozetkami ziemniaczanymi i czerwoną kapustą
2. Eskalopki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z wingersami i mix sałat
3. Gulasz myśliwski z kluseczkami i pieczywem

II DANIE CIEPŁE ( do wyboru 1)

1. Pierogi ze szpinakiem i bekonem
2. Polędwiczki drobiowe w cieście piwnym z frytkami i surówką z białej kapusty
3. Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim z kluską śląską z chrzanem

III DENIE CIEPŁE ( do wyboru 1)

1. Barszcz czerwony z krokietem
2. Gulasz z indyka w białym sosie z pieczywem
3. Żeberka z pieczonym ziemniakiem podane na kapuście zasmażanej

ZIMNA PŁYTA

1. Sałatka hawajska
2. Sałatka grecka
3. Rozbef na ostro
4. Śliwka w boczku
5. Śledzie po góralsku
6. Pieczarki panierowane
7. Patery serów rodzajowych z winogronami
8. Patery wędlin i mięs pieczonych,
9. koreczki Caprese
10. Szpadki drobiowe w sosie pikantnym
11. Tymbaliki drobiowe
12. Marynaty domowe
13. Sałatka z kurczaka
14. Sałatka jarzynowa
15. Śledzie na dwa smaki
16. Sosy do wędlin (czosnkowy, chrzanowy)
17. Owoce

BUFET SŁODKI

1. Mix ciast

2. Mini deserki (panna cotta, crem brule, mus czekoladowy z wiśniami)

NAPOJE :

1. kawa , herbata , woda , soki 100 % - bez limitu

2. napoje gazowane - limit 0,5 l/os

**Menu weselne zestaw III 230,- zł**

PRZYSTAWKA ( do wyboru 1 )

1. Roladka z łososia na musie z awokado z jajkiem przepiórczym i kawiorem
2. Płatki wołowiny na musie chrzanowym w kompozycji chrupiącej rukoli i prażonymi orzeszkami Pini
3. Półgęsek wędzony podany na karmelizowanej czerwonej cebuli z pomarańczowym winegretem

ZUPY ( do wyboru 1 )

1. Krem cukiniowy z grzankami
2. Królewski rosół z makaronem lub kołdunami i świeżym lubczykiem
3. Krem z pieczonego buraka z oliwą i pieczoną gruszką w kompozycji chipsa pietruszkowego

DANIE GŁÓWNE ( do wyboru 1 )

1. Pieczone udko z kaczki podane na kapuście modrej z kluską śląską
2. Filet z kurczaka w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym w kompozycji pomidorków z rukolą i dresingiem
3. Łosoś Baterflej z ryżem i musem brzoskwiniowym z surówką z marchewki i chrzanu

DESER ( do wyboru 1)

1. Gruszka gotowana w czerwonym winie z goździkami, polana czekoladą w kompozycji lodów z zielonego pieprzu
2. Panacotta z zielonej herbaty z wiórkami czekolady
3. Lody śmietankowe z gorącymi wiśniami i świeżą miętą

I DANIE CIEPŁE ( do wyboru 1)

1. Bitki wieprzowe w sosie cebulowo – pieczarkowym z ziemniakami po krakowsku w kompozycji mixu sałat
2. Sandacz na szpinaku z rosti ziemniaczanymi

II CIEPŁE DANIE ( do wyboru 1)

1. Zupa meksykańska (pikantna)
2. Flaczki wołowe z imbirem
3. Pieczony udziec wieprzowy podany na kapuście zasmażanej z pieczonymi ziemniakami

III CIEPŁE DANIE ( do wyboru 1)

1. Barszcz z krokietem
2. Bogracz
3. Strogonoff

ZIMNA PŁYTA Patery serów rodzajowych z winogronami

1. Patery wędlin i mięs pieczonych,
2. koreczki Caprese
3. Szpadki drobiowe w sosie pikantnym
4. Tymbaliki drobiowe
5. Marynaty domowe
6. Sałatka jarzynowa
7. Śledzie na dwa smaki
8. Sosy do wędlin (czosnkowy, chrzanowy)
9. Pierożki vonton
10. Kurczak w occie balsamicznym
11. Sałatka z pora i wędzonego kurczaka

BUFET SŁODKI

1. Mix ciast

2. Mini deserki (panna cotta, crem brule, mus czekoladowy z wiśniami)

NAPOJE :

1. kawa , herbata , woda , soki 100 % - bez limitu

2. napoje gazowane - limit 0,5 l/os

**OFERTA DODATKOWA**

OPEN BAR pakiet 1 : wino białe , wino czerwone , wódka Wyborowa - 50 zł /os

OPEN BAR pakiet 1: wino białe , wino czerwone , wódka Wyborowa , piwo lane - 60 zł/os

BARMAN - pakiet 5 drinków / 1300 zł

profesjonalny ledowy bar , obsługa , szkło , dodatki - w cenie usługi barmana

alkohol , napoje - po stronie Młodej Pary

FONTANNA CZEKOLADOWA ( 2,5 H) : 400 ZŁ ( w cenie dodatki)

TORT WESELNY : 10 ZŁ/OS

PACZKI Z CIASTEM : 20 ZŁ / SZT

GRILL NA PATIO : od 60 zł /osoba

STÓŁ WIEJSKI : od 1000 zł

Z poważaniem

Sabina Jędra-Smuda

Dyrektor Hotelu Perła

Tel. 501 061 978

e-mail: [dyrekcja@hotelperla.com.pl](mailto:dyrekcja@hotelperla.com.pl)

[www.hotelperla.com.pl](http://www.hotelperla.com.pl/)