

Radisson **BLU**  
HOTEL, KRAKOW

A DAY  
THAT'S

TRUE  
TO YOU

FEEL THE DIFFERENCE

# SZEF KUCHNI

*Podstawą każdego udanego przyjęcia weselnego jest niewątpliwie wysmienite jedzenie. Menu, które proponuję Państwu zostało skomponowane tak, by dzięki swojej różnorodności oraz jakości zadowolić każdego z Gości. Pierwsze menu to dobrze zbalansowana, jakościowa propozycja o tradycyjnym zabarwieniu, podczas gdy druga jest jeszcze bardziej rozbudowana, wykwintna, a czasami wręcz zaskakująca dla kubków smakowych. Osobiście gwarantuję doskonały smak oraz nienaganną jakość serwowanych przez nas dań.*

*Michał Podobiński  
Szef Kuchni  
Radisson Blu Hotel, Kraków*

## POLECA





—  
MENU

LOVE  
—

# OPCJA 1 – 340 PLN/OS.

Dania serwowane – 1 pozycja do wyboru

## PRZYSTAWKI

Marynowany kurczak w occie balsamicznym podawany ze świeżymi ziołami, chrupiącą sałatą, pomidorem con case i grissini

Tatar ze śledzia z ogórkiem, musztardą francuską, szalotką, jabłkiem marynowanym i grzanką ziołową

Burata z truskawkami, pistacją, rukolą i oliwą ziołową oraz foccacią

## ZUPY

Krem z pieczonego buraka z mascarpone, oliwą pomarańczową i prażonym sezamem

Brodo di Polo z domowymi kluskami, szarpanym kurczakiem, marchewką, natką i pomidorem confit

Krem z kukurydzy z dodatkiem chorizo, crème fraîche i słonego popcornu

## PIERWSZE DANIE GORĄCE SERWOWANE OKOŁO 22

Boeuf strogonow z selekcją pieczywa

Filet z kurczaka z kością, podawany z duszoną włoską kapustą i opiekаныmi ziemniakami

Satay z kurczaka podawane z perłowym cous-cous, relishem z ogórka i mięty oraz sosem z orzechów ziemnych z dodatkiem mleka kokosowego

## DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe sous vide serwowane z gratin, sosem z zielonego pieprzu, roladkami z fasolki szparagowej z rozmarynem i boczkiem

Involtni z indyka z nadzieniem ze szpinaku, suszonych pomidorów i karczochów, podane z gnocchi w kremowym sosie serowym, baby cukinią i panchettą

Grillowany łosoś serwowany z risotto szafranowym, pomidorami cherry, romanesco i oliwą ziołową

## DESER

Torcik gruszkowy z malinami i sosem angielskim

Mus z białej czekolady z sosem mango

Brownie czekoladowe z orzechami i coulis truskawkowym

## DRUGIE DANIE GORĄCE SERWOWANE OKOŁO 1:30

Barszcz czerwony podany z pasztecikiem z grzybami

# OPCJA 1

## Dania na bufecie

### PRZYSTAWKI

Melon z szynką parmeńską i oliwą chilli  
Crostini z ricottą i figą

Bruschetta z pomidorami, bazylią i czosnkiem

Crostini z ricottą i figą

Galaretką z szarpanym kurczakiem, marchewką i groszkiem

Wolno pieczony schab ze śliwką i chrzanem

Paluchy z ciasta francuskiego z solą morską

Grissini

### SALATKI

Kompozycja sałat z fetą, oliwkami, ogórkiem, pomidorem i cebulą

Caprese z mozzarellą, pomidorem, pesto bazyliowymi i rukolą

Cezar z kurczakiem, boczkiem, grana padano i sałatą rzymską

Warzywa grillowane: cukinia, bakłażan, koper włoski, pomidor, cebula czerwona, kapar

### DESERY

Mus czekoladowy z sosem wiśniowym

Sernik z bakaliami

Tiramisu

Torcik mango z marakują

# OPCJA 2 – 385 PLN/OS.

## Dania serwowane – 1 pozycja do wyboru

### PRZYSTAWKA

Tatar wołowy z majonezem truflowym, szalotką, ogórkiem, żółtkiem w żelu, rzodkiewką i grzanką

Plastry wędzonego łososia z grillowaną cukinią, szpinakiem baby, mascarpone, majonezem wasabi i granatem

Kozi ser z grzanką, gruszką, karmelizowanym burakiem, orzechem włoskim, miódem, świeżym chilli oraz mixem sałat

### ZUPA

Krem z borowików z ricottą, chlebem na zakwasie, oliwą rozmarynową i siankiem z pora

Bulion z kaczki ze szczypiorem, białą rzodkiewką, marchewką i domowym makaronem

Krem z palonego czosnku ze smażoną cukinią oraz oliwą chilli

Consome z pomidorów z tortellini ze szpinakiem oraz oliwą bazyliową

### PIERWSZE DANIE GORĄCE SERWOWANE OKOŁO 22

Chilli con carne z wołowiną, czerwoną fasolką, kukurydzą, pomidorom, chilli, nachosami serowymi i kwaśną śmietaną

Picatta di polo z kurczkiem, sosem cytrynowo – kaparowym, gratin oraz insalata mista

Ravioli z nadzieniem z ricotty i szpinaku, podawane z kremowym sosem oraz orzechami

Schab wolno pieczony, podawany z sosem demi-glace z zielonym pieprzem, glazurowanymi buraczkami i chipsami ziemniaczanymi

### DANIE GŁÓWNE

Kotleciki z szynką parmeńską i szałwią, podane z sosem na bazie białego wina, pomidorami cherry, zapiekany puree ziemniaczanym oraz grillowaną cukinią

Polędwica z dorsza serwowana z gnochii z tymiankiem, chipsem z boczku, brukselką, kalafiorem, brokułem i rzodkiewką

Grillowany kurczak supreme podawany z puree marchewkowym, kalafiorem romanesco i sosem musztardowym

Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem kurkowym, serwowana z puree z ziemniaka truflowego i pieczonym pomidorem

### DESER

Beza z mascarpone, wanilią, świeżymi owocami i coulis malinowym

Tarta czekoladowa z musem z pomarańczy i wiśniami

Paris brest z croquantem i sosem karmelowym

### DRUGIE DANIE GORĄCE SERWOWANE OKOŁO 1:30

Kwaśnica z dodatkiem żeberka, ziemniaków i grzybów leśnych

Bułeczki bao z nadzieniem z szarpanej wieprzowiny, pieczarek, cebuli i kwaśnej śmietany

# OPCJA 2

## Dania na bufecie

Mini tatar wołowy z majonezem truflowym,  
z korniszonami i szalotka

Mini tatar z łososia z yuzu i marynowanym jabłkiem

Śledzie w trzech smakach: z miodem i musztardą;  
ze śmietaną, jabłkiem i cebulą; z papryką  
i pomidorami

Vol-au-vent z musem z wędzonego pstrąga  
i pieprzem czerwonym

Tarta z kurczakiem, porem i pomidorem cherry

Szaszłyki z pomidorkami cherry, mini mozzarellą  
i sosem pesto

Galaretką z szarpaną wołowiną, skropiona oliwą  
z pestek dyni i posypana szczypiorkiem

Tacos z guacamole, czerwoną cebulą  
i wędzonym tofu

Antipasti

Tradycyjne polskie wędliny i mięsa pieczone  
z sosami do wyboru: tatarskim, żurawinowym  
oraz chrzanowym

Humus z buraka z chlebkiem pita

## SALATKI

Mix sałat z dodatkami

Sałatka Cobb z kurczakiem, serem pleśniowym,  
boczkem i jajkiem

Sałatka nicoise z tuńczykiem, jajkiem, warzywami

Sałatka tajska z wołowiną, nerkowcami, miętą  
i makaronem vermicelli

Sałatka z młodymi liśćmi szpinaku, burakiem,  
kozim serem i gruszką

## DESERY

Tartaletki owocowe

Mus z ciemnej czekolady z wiśniami i bezą

Tarta z solonym karmelem, lodami waniliowymi  
i owocami

Tiramisu

Sernik z bakaliami

Brownie z karmelem i orzechami

Owoce

## DODATKOWO DO BUFETU ZIMNIEGO - 30 PLN

Włoska szynaka długo dojrzewająca na stojaku

Focaccia ziołowa

Oliwy smakowe

Selekcja serów

Grissini

Chutney śliwkowe

Selekcja pieczywa



## **TORTY DO WYBORU:**

**Czekoladowy**

**Smietankowy**

**Owocowy**

**35 pln / os.**

---





MENU

NAPOJE

# PAKIET NAPOJÓW

## Opcja 1

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje bezalkoholowe gazowane

Wybór soków owocowych

Kawa, herbata

Do 2 godzin 59 PLN za osobę

Do 4 godzin 89 PLN za osobę

Dodatkowa godzina 15 PLN za osobę

## Opcja 3

Napoje bezalkoholowe gazowane

Wybór soków owocowych

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

Wino domowe białe i czerwone

Piwo lane

Wódka domowej selekcji, gin, whisky

Do 4 godzin - 189 PLN / os.

Do 6 godzin - 255 PLN / os.

Dodatkowa godzina - 45 PLN / os.

## Opcja 2

Napoje bezalkoholowe gazowane

Wybór soków owocowych

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

Wino domowe białe i czerwone

Piwo lane

Do 4 godzin - 139 PLN / os.

Do 6 godzin - 189 PLN / os.

Dodatkowa godzina - 35 PLN / os.

## Opcja 4

Napoje bezalkoholowe gazowane

Wybór soków owocowych

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

Wino domowe białe i czerwone

Piwo lane

Wódka domowej selekcji

Gin, Whisky, Prosecco, Aperol

Drinki na podstawie powyższych alkoholi:  
Aperol Spritz, Gin & Tonic, Whisky & Coke

*Bar otwarty z napojami bezalkoholowymi i alkoholowymi  
(profesjonalna obsługa barmańska w cenie)*

Do 4 godzin - 229 PLN / os.

Do 6 godzin - 309 PLN / os.

Dodatkowa godzina - 55 PLN / os.

# OFERTA OBEJMUJE

*Kolację serwowaną*

*Menu w formie bufetu*

*Dwa dodatkowe dania gorące serwowane w trakcie przyjęcia*

*Profesjonalną obsługę kelnerską*

*Degustację menu weselnego (do sześciu osób)*

*Tradycyjne powitanie chlebem i solą*

*Prosty akcent kwiatowy na stołach, koszulki na krzesetka*

*Apartament dla Nowożeńców z późnym wymeldowaniem i śniadaniem  
serwowanym do pokoju*

*Cztery bezpłatne miejsca parkingowe oraz specjalną cenę za miejsca  
parkingowe dla Gości*

*Specjalne zniżki na pokoje dla Gości weselnych*

*Specjalne ceny na spersonalizowane menu, tableau i druk wizytówek*

*Voucher na kolację z butelką wina z okazji rocznicy ślubu dla Nowożeńców  
(maksymalny termin realizacji to 18 miesięcy od daty przyjęcia)*



**Radisson Blu Hotel, Krakow**  
Straszewskiego Str. 17, 31101 Krakow, Poland  
T: +48 12 618 88 88  
[sales.krakow@radissonblu.com](mailto:sales.krakow@radissonblu.com)  
[radissonhotels.com/blu](https://radissonhotels.com/blu)