



Oferujemy Państwu:

- ⌘ *Klimatyzowaną Salę Weselną do 170 osób*
- ⌘ *Doskonałą lokalizację, blisko centrum Krakowa*
- ⌘ *Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem- gratis*
- ⌘ *Pokoje dla gości weselnych*
- ⌘ *Parking na terenie obiektu- gratis*
- ⌘ *Ubiór kwiatami stołu Państwa Młodych- gratis*
- ⌘ *Dzieci do lat 3- gratis*
- ⌘ *Dzieci do lat 10- 70% ceny*
- ⌘ *10% rabatu na uroczystość z okazji chrztu*
- ⌘ *Możliwość aranżacji Sali przez Państwa Młodych (stoły okrągłe lub prostokątne)*

Menu Weselne - 155zł.

*Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
Toast lampką wina musującego dla wszystkich gości*

ZUPA (1 do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem, warzywami i natką pietruszki

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z grzankami

Krem pomidorowy z lezką śmietany, bazylią i groszkiem ptysiowym

Zupa cebulowa z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Południczkę wieprzową w sosie borowikowym

Roladkę wołową z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym w sosie z zielonego pieprzu

Bitki wołowe w sosie pieczeniowym na bazie czerwonego wina

Karczek z grilla w ziołach podawany ze złocistą cebulką

Południczkę z indyka w delikatnym sosie kurkowo-śmietanowym

Sakiewkę schabową nadziewaną pieczarkami i cebulką na delikatnym sosie śmietanowo-grzybowym

Południczkę z kurczaka duszone w sosie pomidorowo-bazyliowym

Dorsz z grilla w marynacie z białego wina podany z plasterkiem cytryny

Piers z kurczaka w płatkach migdałowych

Tradycyjny Kotlet Schabowy

Kotlet „Góralski” z pieczarkami i oscypkiem

Roladkę schabową z ogórkiem i boczkiem

Kieszonkę schabową faszerowaną grzybami i mozzarellą

Roladkę drobiową nadziewaną serem, szynką i papryką

Zawijaniec drobiowy z suszonymi pomidorami i mozzarellą z delikatnym sosem paprykowym

Indyk nadziewany szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta, otulony ciastem francuskim

Bitka drobiowa z ananasek zapieczona serem żółtym

Kotlet de volaille

Łosoś sauté w maśle podany na liściach sałaty – 10zł/os.

Grillowany łosoś ze szpinakiem i suszonymi pomidorami- 10zł/os.

Piers z kaczki podana na sałacie z malinowym dressingiem -15zł/os.

Piers z kaczki pieczona z jabłkami, polana żurawiną- 15zł/os.

DODATKI OBIĄDOWE (1 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki puree z dodatkiem zielonego groszku

Ziemniaczki prażone w ziołach

Kluski Śląskie

Frytki

Ryż



SURÓWKI (2 do wyboru)

Biała kapusta z koperkiem
Coleslaw
Marchewka z brzoskwiniami
Mizeria
Buraczki
Mix sałat z sosem vinegrette
Buraczki z chrzanem
Kapusta pekińska z marchewką

Kapusta zasmażana na ciepło w kociołku
Czerwona kapusta z jabłkiem
Marchewka z chrzanem
Seler z rodzynkami, orzechami i śmietaną
Pomidory z ogórkiem i cebulką czerwoną
Sałatką wiosenna
Warzywa gotowane z masełkiem
Buraczki na ciepło w kociołku

DESER

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną
Panna cotta z musem malinowym
Brownie podane z lodem waniliowym
Pucharek lodowy
Pucharek owocowy ze śmietanką w wielu smakach

BUFET CIEPŁY

Kawa
Herbata

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Schab faszerowany śliwką i morelą
Karczek szpikowany czosnkiem
Filet z indyka z żurawiną
Roladki z ciasta francuskiego ze szpinakiem
Tartinki o wielu smakach
Kompozycja wędlin i mięs pieczonych
Pasztet pieczony po Staropolsku
Deska serów pleśniowych i gatunkowych
Fantazje śledziowe
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki wieprzowe
Jajko w galarecie z szynką
Jajka faszerowane
Świeże warzywa i pikle
Pieczyno mieszane
Sos chrzanowy, tzatziki, BBQ

SALATKI (2 do wyboru)

Tradycyjna jarzynowa
Królewska z selerem konserwowym i szynką
Z kurczakiem i ananasem
Grecka z serem feta i oliwkami
Z tuńczykiem
Brokułowa z czosnkiem
Meksykańska
Gyros



KOLACJA I (1 do wyboru)

Schab pieczony w sosie z zielonego pieprzu, rozetki ziemniaczane, kapusta czerwona
Udziec z kurczaką pieczony, ziemniaczki prażone, sos tzatziki, bukiet warzyw gotowanych z masłem
Pieczeń z karkówki w sosie własnym, kłuski śląskie, buraczki z chrzanem
Sakjewka schabowa nadziewana pieczarkami i cebulką na delikatnym sosie
śmietanowo- grzybowym, ryż z warzywami i kurkumą
Półędwiczki z indyką w delikatnym sosie kurkowo-śmietanowym, rozetki ziemniaczane, sałatka wiosenna

KOLACJA II (1 do wyboru)

Pasztecik z mięsem lub kapustą i grzybami, barszcz czerwony podany w bulionówce
Papryka faszerowana mięsem i ryżem podana w delikatnym sosie pomidorowo-śmietanowym
Krokiety z mięsem, barszcz czerwony podany w bulionówce

KOLACJA III (1 do wyboru)

Boeuf Strogonoff
Bogracz z kładzionymi kłuseczkami
Żurek Staropolski z wędzoną szynką i jajkiem
Kwaśnica z żeberkiem i ziemniaczkami
Istnieje możliwość zaserwowania dania w czarce chlebowej- 5zł/os.

Kawa, herbata- bez ograniczeń
Woda mineralna gazowana i niegazowana z cytryną i miętą- bez ograniczeń.
Soki owocowe – bez ograniczeń,

Dodatkowo oferujemy:

Tort- 8zł/os.
Ciasta, ciasteczka- 8zł/os.
Owoce- 6zł/os.
Napoje bezalkoholowe -3zł/0,2l.
Pokrowce na krzesła - 5zł/szt.
Opłata serwisowa za wniesienie własnego alkoholu- 300zł.
Stół Wiejski- cena w zależności od ilości osób.
Stół Włoski- cena w zależności od ilości osób.
Podpalany prosiak z jabłkiem- cena za kg.

Atrakcje:

Barman
Fotobudka
Fontanna czekoladowa
Fontanna alkoholowa
Animacje dla dzieci