



Oferujemy Państwu:

- ⌘ *Klimatyzowaną Salę Weselną do 170 osób*
- ⌘ *Doskonałą lokalizację, blisko centrum Krakowa*
- ⌘ *Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem- gratis*
- ⌘ *Pokoje dla gości weselnych*
- ⌘ *Parkinę 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 Salę przez Państwa Młodych (stoły okrągłe lub prostokątne)*

Menu Weselne - 175zł.

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

ZUPA (1 do wyboru)

*Rosół Królewski z klopsikami mięsnymi, warzywami i natką pietruszki
Tradycyjny rosół z makaronem, warzywami i natką pietruszki
Krem ze szparagów z grzankami
Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
Krem brokułowy z grzankami
Krem pomidorowy z łyżką śmietany, bazylią i groszkiem ptysiowym
Zupa cebulowa z grzanką serową*

DANIE GŁÓWNE (2 do wyboru)

*Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
Roladka wołowa 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
Polędwiczki z indyką w delikatnym sosie kurkowo-śmietanowym
Sakiewka schabowa nadziewana pieczarkami i cebulką na delikatnym sosie śmietanowo-grzybowym
Polędwiczki z kurczaką duszone w sosie pomidorowo-bazyliowym
Dorsz z grilla w marynacie z białego wina podany z plasterkiem cytryny
Piersz z kurczaką w płatkach migdałowych
Tradycyjny Kotlet Schabowy
Kotlet „Góralski” z pieczarkami i oscypkiem
Roladka schabowa z ogórkiem i boczkiem
Kieszonka schabowa faszerowana grzybami i mozzarellą
Roladka drobiowa nadziewana 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.
Piersz z kaczki podana na sałacie z malinowym dressingiem -15zł/os.
Piersz z kaczki pieczona z jabłkami, polana żurawiną- 15zł/os.*

DODATKI OBIĄDOWE (2 do wyboru)

*Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki puree z dodatkiem zielonego groszku
Ziemniaczki prażone w ziołach
Kluski Śląskie
Frytki
Ryż*



SURÓWKI (3 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 wiosenną
Warzywa gotowane z masełkiem
Buraczki na ciepło w kociołku

DESER

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
Panna cotta z musem malinowym
Brownie podane z lodem waniliowym
Sernik Wiedeński z czekoladą deserową
Klasyczny sernik z bakaliami i brzoskwinia
Pucharek Tiramisu
Pucharek lodowy
Pucharek owocowy ze śmietanką w wielu smakach
Marynowana Gruszka w sosie czekoladowym
Prażone jabłko wypełnione musem różanym w sosie malinowo - waniliowym

BUFET CIEPŁY

Kawa

Herbata

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Schab faszerowany śliwką i morelą
Karczek szpikowany czosnkiem
Filet z indyka z żurawiną
Kompozycja wędlin i mięs pieczonych
Pasztet pieczony po Staropolsku
Deska serów pleśniowych i gatunkowych
Roladki z ciasta francuskiego ze szpinakiem
Tartinki o wielu smakach
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 ananase
Grecka z serem feta i oliwkami
Z tuńczykiem
Brokułowa z czosnkiem



Meksykańska
Gyros

KOLACJA I (1 do wyboru)

Schab sauté w sosie myśliwskim z papryką i ogórkiem, talarki ziemniaczane
Zrazy wołowe zawijane z boczkiem i ogórkiem, kłuski śląskie, modra kapusta
Pieczeń z karkówki w sosie własnym, kłuski śląskie, buraczki z chrzanem
Schab pieczony w sosie z zielonego pieprzu, rozetki ziemniaczane, kapusta czerwona
Udziec z kurczaką pieczony, ziemniaczki prażone, sos tzatziki, bukiet warzyw gotowanych z masłem
Sakiewka schabowa nadziewana pieczarkami i cebulką na delikatnym sosie
śmietanowo- grzybowym, ryż z warzywami i kurkumą
Południczkę z indyką w delikatnym sosie kurkowo-śmietanowym, rozetki ziemniaczane, sałatką 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
Krokiot z mięsem, barszcz czerwony podany w bulionówce
Golonko peklowane w sosie chrzanowym

DESER

Lody pływające z adwokatem i owocami

KOLACJA III (1 do wyboru)

Bouev 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.
Napoje bezalkoholowe – 0,5l/os.

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