



OFERTA WESELNA

Szanowni Państwo Młodzi

Wesele jest zwieńczeniem zaślubin. Dołożymy wszelkich starań, aby było doskonałe, a Para Młoda spełniła swe marzenia o idealnym przyjęciu. Dopasujemy przestrzeń, pomożemy skomponować menu, dopracujemy detale. Możecie czuć się pewnie powierzając nam organizację wesela, bowiem tworzymy z pasją i zaangażowaniem, zaś nasze doświadczenie wykorzystamy przy planowaniu najmniejszego szczegółu Waszego wyjątkowego przyjęcia.

Zapewniamy

- Konsultację i profesjonalną pomoc przy organizacji przyjęcia
- Wykwintne menu
- Przekąski powitalne w formie Pass Around
- Fontannę alkoholową
- Tort ślubny przygotowany przez mistrza hotelowej cukierni
- Chleb i sól na powitanie
- Drink powitalny
- Obsługę kelnerską
- Sprzęt multimedialny
- Rozkładany parkiet oraz scenę dla zespołu
- Pokrowce na krzesła
- Bezpłatny parking dla gości
- Pokoje dla gości w specjalnej cenie
- Późniejsze wymeldowanie

Opcje dodatkowe

- Pakiety z wyborem alkoholi
- Stacje live cooking
- Stacje z wybraną kuchnią świata
- Aranżacja candy baru i słodkiego bufetu
- Dekoracje kwiatowe
- Tematyczne aranżacje sali
- Pokazy barmańskie
- Pokazy iluzjonistyczne
- Animacje dla dzieci



MENU „Zakochani nad miastem” Marc Chagall

Dania serwowane

Rosół królewski na Perlicy
z domowym makaronem i warzywami

Polędwica wieprzowa wolno gotowana
z borowikami w sosie z czerwonego wina

Fondant ziemniaczany

Mus z marchewki

Bufet zimny

Tatar z wędzonego pstrąga z ogórkiem, jajkiem
i sosem majonezowym

Pasztet z Gęsi ze śliwkami z sosem żurawinowym

Wybór mięs wolno pieczonych: schab nadziewany śliwkami
kalifornijskimi, szynka wieprzowa marynowana w gorczycy z
majerankiem, rostbef po angielsku, karczek wieprzowy z
czosnkiem, cielęcina z tymiankiem, podane z piklami, sosem
czosnkowym, chrzanem i ćwikłą

Domowa golonka z warzywami i octem

Śledzie holenderskie z szalotką i olejem

Carpaccio z buraka pieczonego z serem kozim i orzechami

Sałatka jarzynowa tradycyjna z majonezem

Bukiet sałat z grillowaną pierśią kurczaka z pomidorem,
ogórkiem, grzankami ziołowo-czosnkowymi
z sosem winegret

Wybór pieczywa i buteczek, masło smakowe

Bufet gorący

Zupa kurkowa z domowymi kluseczkami Spatzle

Filet z pstrąga na szpinaku
z masłem cytrynowo-czosnkowym

Karczek rolowany z ogórkiem i boczkiem
z sosem miodowo-piwnym

Kaczka pieczona z jabłkami
w sosie pomarańczowo-imbirowym

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem

Pęczotto z grzybami

Warzywa sezonowe z pary

Bufet słodki

Sernik wiedeński

Tartoletki z kremem i owocami

Mini ptysie z bitą śmietaną

Mus cappuccino na biszkopcie w formie tortu

Deser Tiramisu z serka Mascarpone

Tort Belgijski

Patera owoców filetowanych

Tort wielopoziomowy z własnej cukierni hotelowej

Dania serwowane po północy

Żur z jajkiem i szynką aromatyzowany borowikiem

220 PLN za osobę

Podane ceny PAKIETÓW są cenami netto, do których należy doliczyć 8% VAT



MENU „Viva la Vida...”

Frida Kahlo

Dania serwowane

Tatar z łososia wędzonego, marynowany ogórek, szalotka, korniszony, koper

Wykwintny krem z białych warzyw z oliwa truflową

Kaczka pieczona z jabłkami, sos Cassis, ziemniak francuski, kalafior Romanesco, młode marchewki

Bufet zimny

Wybór ryb wędzonych na sałacie z cytryną: Łosoś, Palia, Pstrąg, Śledź

Polędwica wieprzowa wolno gotowana z jabłkiem karmelizowanym z Chutney śliwkowym

Wybór mięs wolno pieczonych: schab nadziewany śliwkami kalifornijskimi, szynka wieprzowa marynowana w gorczycy z majerankiem, rostbef po angielsku, karczek wieprzowy z czosnkiem, cielęcina z tymiankiem, podane z piklami, sosem czosnkowym, chrzanem i ćwikłą

Quiche ze szpinakiem, grzybami i serem

Mini tymbaliki drobiowe

Pieczony schab z musem chrzanowym na sosie majonezowym z piklami

Śledź pod pierzynką śmietankową z piklowaną cebulką i jabłkiem

Sałatka jarzynowa tradycyjna z majonezem

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka

Bukiet sałat z szynką dojrzewającą i melonem z dressingiem miodowo-balsamicznym

240 PLN za osobę

Podane ceny PAKIETÓW są cenami netto, do których należy doliczyć 8% VAT

Bufet gorący

Consomme Celestine z makaronem naleśnikowym

Policzki wołowe wolno gotowane

Pierogi z mięsem okraszone boczkiem i cebulą

Filet z dorsza na sosie porowo-jabłkowym

Karczek wieprzowy w sosie miodowo-piwnym ze śliwkami

Pieczony kurczak na sosie z grzybów leśnych

Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem

Kopytka ziemniaczane

Warzywa sezonowe z pary

Bufet słodki

Sernik z brzoskwinia,

Szarlotka domowa z kruszonką

Rolada śmietankowa z owocami

Włoski deser Panna Cotta

Mus z białej czekolady z wiśniami

Patera owoców filetowanych

Tort wielopoziomowy z własnej cukierni hotelowej

Dania serwowane po północy

Beef Stroganoff wołowina smażona z pieczarkami i cebulą



MENU „Idylla” Tamara Łempicka

Dania serwowane

Befszyk tatarski z cebulą, grzybkami marynowanymi, korniszonami i anchois

Zupa krem ze szparagów z chipsem z szynki dojrzewającej

Perlica pieczona z konfiturą śliwkową na sosie szafranowo-imbirowym, puree selerowo-ziemniaczane, młode marchewki, brokuł

Sernik z białą czekoladą i galaretką wiśniową z kompotem z owoców leśnych i likierem Cassis

Bufet zimny

Terrine z sandacza i krewetek z koperkiem i sosem koktajlowym

Półgęsek z karmelizowaną gruszką i ananasek na sosie żurawinowym

Gravlax, burak pieczony z musem chrzanowym

Polędwiczka wieprzowa z musem z grzybów leśnych

Wybór mięs wolno pieczonych: schab nadziewany śliwkami kalifornijskimi, szynka wieprzowa marynowana w gorczycy z majerankiem, röstbef po angielsku, karczek wieprzowy z czosnkiem, cielęcina z tymiankiem, podane z piklami, sosem czosnkowym, chrzanem i ćwikłą

Quiche z łososem i warzywami z kielkami słonecznika

Śledź holenderski na sałatce z szalotki i groszku z jajkiem

Szynka dojrzewająca z melonem kantalupa

Sałátka Caprese z sera mozzarella i pomidorów skropiona oliwą z oliwek i dressingiem balsamicznym

Sałátka z grillowaną pierśią kurczaka z pomidorkami Cherry i oliwkami

Sałátka Nicejska z tuńczykiem, ziemniakami i jajkiem

Bukiet sałat z warzywami i winegretem

Bufet gorący

Zupa Barszcz czerwony z uszkami z mięsem

Maccheroncini z sosem Neapolitańskim z parmezanem Grana Padano

Filet z okonia nilowego na sosie pietruszkowym

Piccata z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu

Policzki wieprzowe wolno gotowane w sosie szalotkowym

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem

Gnocchi szpinakowe z palonym masłem ziołowym

Bukiet warzyw sezonowych z pary

Warzywa sezonowe podsmażane z ziołami

Bufet słodki

Sernik Krakowski

Comber w czekoladzie

Rolada makowa

Szarlotka domowa z kruszonką

Tartoletki z kremem i owocami

Mini Panna Cotta z sosem malinowym

Mini deser Tiramisu

Mini Eton Mess

Patery owoców filetowanych

Tort wielopoziomowy z własnej cukierni hotelowej

Dania serwowane po północy

Żur aromatyzowany borowikiem z białą kielbasą

260 PLN za osobę

Podane ceny PAKIETÓW są cenami netto, do których należy doliczyć 8% VAT



SKOMPONUJ WŁASNE MENU WESELNE.

dobierz potrawy zgodnie z wybranym pakietem
i zaskocz swoich gości!

PAKIET I

Pokój dla Młodej Pary
Fontanna alkoholowa
Przekąski powitalne Pass Around
Powitanie chlebem i solą
Welcome drink
Danie główne:
2 dania serwowane
Bufet zimny:
6 przystawek, 4 sałatki
Bufet gorący:
1 zupa, 3 dania główne, 2 dodatki
Danie serwowane po północy:
1 danie
Bufet deserowy:
4 desery
Tort z hotelowej cukierni
Degustacja dań serwowanych

220 PLN za osobę

PAKIET II

Pokój dla Młodej Pary
Fontanna alkoholowa
Przekąski powitalne Pass Around
Powitanie chlebem i solą
Welcome drink
Danie główne:
3 dania serwowane
Bufet zimny:
8 przystawek, 4 sałatki
Bufet gorący:
1 zupa, 4 dania główne, 3 dodatki
Danie serwowane po północy:
1 danie
Bufet deserowy:
5 deserów
Tort z hotelowej cukierni
Degustacja dań serwowanych

240 PLN za osobę

PAKIET III

Pokój dla Młodej Pary
2 pokoje dla Rodziców Młodej Pary
Fontanna alkoholowa
Przekąski powitalne Pass Around
Powitanie chlebem i solą
Welcome drink
Danie główne:
4 dania serwowane
Bufet zimny:
10 przystawek, 5 sałatek
Bufet gorący:
1 zupa, 4 dania główne, 3 dodatki
Danie serwowane po północy:
2 dania
Bufet deserowy:
5 deserów
Tort z hotelowej cukierni
Degustacja dań serwowanych

260 PLN za osobę

Podane ceny PAKIETÓW są cenami netto, do których należy doliczyć 8% VAT



MENU SERWOWANE

wybierz ilość dań zgodnie z wybranym pakietem!

Przystawki serwowane

Półdzwica wieprzowa z musem kalafiorowym, piklowaną cebulą czerwoną oraz groszkiem cukrowym

Tatar z łososia wędzonego z marynowanym ogórkiem, szalotką, korniszonem i koperkiem

Półgęsek z karmelizowaną gruszką i ananasem w sosie żurawinowym

Półdzwiczka wieprzowa wolno gotowana z musem grzybowym z konfiturą z czerwonej cebuli

Medalion z łososia na salsie warzywnej z karmelizowanym Kumkwatem i kielkami

Carpaccio z łososia wędzonego z kaparami i zielonym pieprzem w dressingu miodowo-musztardowym

Tatar z wędzonego pstrąga z ogórkiem i jajkiem w sosie majonezowym

Vitello Tonatto, pieczona górką cielęcą z pianką z tuńczyka i kaparami

Plastry pieczonego rostbefu z konfiturą z czerwonej cebuli i kremem chrzanowym

Zupy

Krem z brokuł z prażonymi migdałami

Krem z pora z ziemniakami i jabłkami

Krem z cukinii

Krem z dyni na mleku kokosowym

Krem z pieczarek

Krem marchwiowo-imbirowy

Krem z pomidora

Krem z papryki pieczonej i pomidorów

Domowe flaki wołowe

Krem z kalafiora na mleku kokosowym

Barszcz czerwony z uszkami z mięsem

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Domowy rosół z makaronem i warzywami

Consomme wołowe z makaronem naleśnikowym i warzywami julienne

Consomme z perlicy aromatyzowane Brandy z naleśnikiem ziołowym i warzywami julienne

Dania serwowane

Marynowany w soku pomarańczowo-imbirowym filet z łososia na sosie Teryaki z prażonym sezamem, Kasza Burgul z soczewicą, brokuł

Grillowany filet z łososia w sosie Beurre Blanc z kielkami groszku, ziemniaki z koperkiem, młode marchewki z brokułami

Filet z sandacza w sosie Chablis, Babka ziemniaczana, Kalafior Romanesco z młodymi marchewkami

Filet z pstrąga na sosie cytrynowym z mikro ziołami, placki ziemniaczane, fasolka zawijana w marchewce z masłem

Półdzwica wieprzowa wolno gotowana z borowikami w sosie z czerwonego wina, Puree selerowo-ziemniaczane Kalafior Romanesco z młodymi marchewkami

Karczek rolowany z boczkiem i ogórkiem na sosie rozmarynowym, Babka ziemniaczana, brokuł

Filet z kurczaka zagrodowego nadziewany mozzarellą w otulinie z szynki dojrzewającej z sosem z czerwonego wina, Ziemniaki Gratin, młode marchewki i Kalafior Romanesco

Kaczka pieczona z jabłkami z sosem Cassis, ziemniaki Gratin, Kalafior Romanesco i młode marchewki

Filet z kurczaka zagrodowego faszerowany szpinakiem i serem feta z sosem z białego wina z pomidorami suszonymi, Ziemniaki Gratin, młode marchewki i brokuł

Desery

Mini torcik Pavlova, Coulis wiśniowy

Sernik z białą czekoladą, galaretką wiśniową, kompot z owoców leśnych z likierem Cassis

Mus mango z kremem waniliowym z malinowym Coulis Chutney z ananasa z czarnym pieprzem

Mini torcik Belgijski z dodatkiem Brandy, sos waniliowy z mięta w kompozycji owoców leśnych

Mus o smaku chatwy, sos waniliowy, Chutney śliwkowy

Puchar lodów owocowych z bakaliami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym



MENU BUFETOWE

wybierz ilość dań zgodnie z wybranym pakietem!

Przystawki

Terrine z sandacza i krewetek z koprem w sosie koktajlowym

Gravlax z burakiem pieczonym i musem chrzanowym

Ryba po grecku

Tymbalik z łososia z warzywami

Tymbalik z kurczaka z warzywami

Mini tymbalik drobiowy

Galaretką z golonki z warzywami i czosnkiem

Polędwiczka wieprzowa z musem z grzybów leśnych

Wybór mięs wolno pieczonych: schab nadziewany śliwkami kalifornijskimi, szynka wieprzowa marynowana w gorczycy z majerankiem, rostbef po angielsku, karczek wieprzowy z czosnkiem, cielecina z tymiankiem, podane z pikłami, sosem czosnkowym, chrzanem i cwikłą

Quiche z łososiem i warzywami oraz kiełkami słonecznika

Śledź holenderski na sałatce z szalotki i groszku z jajkiem

Szynka dojrzewająca z melonem kantalupa

Wybór ryb wędzonych na sałacie z cytryną: łosoś, palia, pstrąg, śledź

Polędwica wieprzowa wolno gotowana z jabłkiem karmelizowanym i Chutney śliwkowym

Quiche ze szpinakiem, grzybami i serem

Pieczony schab z musem chrzanowym na sosie majonezowym z pikłami

Śledź pod pierzynką śmietankową z piklowaną cebulką i jabłkiem

Śledź w sosie miodowo musztardowym

Śledź w sosie curry z ananasem i jabłkiem

Terrine z sandacza i krewetek z koperkiem w sosie koktajlowym

Półgęsę z karmelizowaną gruszką i ananasem na sosie żurawinowym

Polędwiczka wieprzowa z musem z grzybów leśnych

Carpaccio z łososia z kaparami i zielonym pieprzem z dressingiem miodowo-musztardowym

Zupy

Krem z brokuł z prażonymi migdałami

Krem z pora, ziemniaków i jabłka

Krem z cukinii

Krem z dyni na mleku kokosowym

Krem z pieczarek

Krem z pomidora

Krem z kalafiora na mleku kokosowym

Krem marchwiowo imbirowy

Krem z papryki pieczonej i pomidorów

Krem z pietruszki i gruszki

Krem z soczewicy czerwonej z pomidorami na mleku kokosowym

Domowe flaki wołowe

Barszcz czerwony z uszkami z mięsem

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Domowy Rosół z makaronem i warzywami

Consomme wołowe z makaronem naleśnikowym i warzywami julienne

Consomme z perlicy aromatyzowane Brandy z naleśnikiem ziołowym i warzywami julienne



MENU BUFETOWE

wybierz ilość dań zgodnie z wybranym pakietem!

Dania główne

Filet z pstrągą na szpinaku z sosem cytrynowym
 Grillowany łosoś z cytryną i masłem czosnkowym
 Filet z sumą w sosie z białego wina
 Okoń nilowy w sosie pietruszkowym
 Filet z Miruny na szpinaku z sosem szampańskim z kaparami
 Filet z karmazyna czerwonego na sosie pomidorowym z oliwkami i kaparami
 Filet z karpia na sosie grzybowym
 Filet z dorsza na sosie porowo-jabłkowym
 Karczek pieczony w sosie z czerwonego wina z boczkiem i pieczarkami
 Wieprzowina tajska w zielonym curry
 Policzki wieprzowe wolno gotowane w sosie szalotkowym
 Karczek wieprzowy w sosie miodowo-piwnym ze śliwkami
 Pieczony schab w sosie kurkowym
 Kotlety z prosięcia w sosie z czerwonego wina
 Wołowina po Burgundzku w czerwonym winie
 Policzki wołowe wolno gotowane w sosie własnym
 Pieczony kurczak na sosie z grzybów leśnych
 Piccata z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu
 Kurczak tajski w czerwonym curry
 Filet z kurczaka po Mediolańsku w parmezanie na sosie pomidorowym
 Eskalopki z kurczaka w sosie estragonowym z winogronami
 Eskalopki z indyka w sosie kaparowym
 Indyk pieczony w sosie Gravy
 Kaczka pieczona z jabłkami w sosie pomarańczowo-imbrowym
 Kaczka pieczona z jabłkami, sos żurawinowy

Dodatki

Ziemniaki pieczone z tymiankiem
 Ziemniaki pieczone z oregano
 Ziemniaki pieczone z rozmarynem
 Ziemniaki w śmietanie zapiekane z parmezanem
 Gnocchi ziemniaczane
 Gnocchi szpinakowe
 Gnocchi buraczkowe
 Kopytka ziemniaczane
 Kasza gryczana palona z boczkiem i cebulą
 Kasza gryczana nie palona z boczkiem i cebulą
 Kaszotto z kaszy gryczanej z grzybami
 Pęczotto z kaszy pęczak z grzybami
 Ryż biały
 Ryż z parmezanem
 Ryż Basmati z kardamonem
 Kompozycja ryżu białego z dzikim
 Ryż jaśminowy

Dania wegetariańskie

Penne Neapolitana
 Strozzapreti alla Arabiatta
 Tagiatella szpinakowa z pomidorami
 Farfalle Primavera, makaron z oliwą i warzywami
 Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką z koperkiem
 Burgul z soczewicą i pomidorami
 Burgul z warzywami



MENU BUFETOWE

wybierz ilość dań zgodnie z wybranym pakietem!

Warzywa na gorąco

Bukiet warzyw z pary

Bukiet warzyw pod beszamelem

Brokuły z masłem i prażonymi migdałami

Brokuły pod beszamelem

Warzywa sezonowe podsmażane z ziołami

Casarolle warzywne z pomidorami i oliwkami

Warzywa Ratatouille w pomidorach

Cukinia na sosie pomidorowym z parmezanem

Bakłażan grillowany na sosie pomidorowym z parmezanem

Duet z cukinii na sosie pomidorowym z parmezanem

Sałatki

Caprese z sera mozzarella i pomidorów z oliwą z oliwek i dressing balsamiczny

Z grillowaną pierś kurczaka z pomidorkami Cherry i oliwkami

Niejska z tuńczykiem, ziemniakami i jajkiem

Bukiet sałat z warzywami i winegretem

Jarzynowa tradycyjna z majonezem

Bukiet sałat z grillowaną pierś kurczaka, pomidorem, ogórkiem, grzankami ziołowo-czosnkowymi w sosie winegret

Sałatka Cezar z grillowaną pierś kurczaka

Bukiet sałat z szynką dojrzewająca i melonem z dressingiem miodowo-balsamicznym

Sałatka z Surimi krabowym i melonem kantalupa z sosem koktajlowym

Sałatka Grecka z serem feta

Sałatka bawarska z ziemniaków, boczku i cebuli

Sałatka orientalna z marynowaną wieprzowiną

Sałatka orientalna z marynowaną wołowiną

Sałatka z polędwiczek wieprzowych z jabłkiem i pomarańczą z dressingiem balsamiczno-miodowym

Sałatka francuska z wątróbkami z jabłkiem i pomarańczą z dressingiem balsamiczno-miodowym

Dania po północy

Żur z białą kielbasą

Żur z szynką i jajkiem

Beef Stroganoff z wołowiną smażoną z pieczarkami i korniszonem

Francuska potrawka z duszonego kurczęcia z szalotkami i pieczarkami

Cielęcina z kurkami i rozmarynem

Barszcz czerwony z pierogami z kapustą i okrasą z cebuli i koperku

Barszcz czerwony z pierogami z mięsem i okrasą z boczkiem i cebulą

Pierogi Ruskie faszerowane ziemniakami, serem i boczkiem z okrasą z szalotki

Pierogi ze szpinakiem z okrasą z szalotki



DESERY

wybierz ilość deserów zgodnie z wybranym pakietem!

Sernik w czekoladzie

Sernik krakowski

Sernik z brzoskwinią

Sernik z białą czekoladą

Sernik wiedeński

Duet serowo-makowy

Szarlotka z kruszonką

Strudel francuski z jabłkami

Filo strudel z jabłkami i sosem waniliowym

Filo Strudel egzotyczny

Ciasto biszkoptowe z jabłkami i cukrem pudrem

Torcik Piastowski

Flan z gruszkami

Flan z jabłkami

Flan z wiśniami

Musy owocowe na biszkopcie w formie tortu, smaki do wyboru, pomarańczowy, truskawkowy, wiśniowy

Musy na biszkopcie w formie tortu, smaki do wyboru: pistacjowy, czekoladowy, cappuccino, tiramisu, chałwowy

Makowiec domowy

Mini eklery z bitą śmietaną w czekoladzie

Mini ptysie z bitą śmietaną

Rolada makowa

Rolada jabłkowa

Rolada czekoladowa z wiśniami

Rolada śmietankowa z owocami

Profiterole z musem z białej czekolady

Comber w czekoladzie

Piernik domowy

Tarta cytrynowa z paloną bezą

Tarta z wiśniami

Tarta z jabłkami i cynamonem

Tarta migdałowa

Tarta z gruszkami i cynamonem

Tarta porzeczkowa

Mini Tort Sacher przełożony konfiturą morelową w czekoladzie

Mini musy owocowe do wyboru, truskawka, pomarańcza, wiśnia, malina

Mini musy do wyboru, czekoladowy, biała czekolada, pistacja, cappuccino, tiramisu

Mini Panna Cotta, waniliowa, czekoladowa, pistacjowa, pomarańczowa

Mini Cream Brulle: klasyczne, pistacjowe, pomarańczowe, czekoladowe,

Mini Zupa Inglese włoski deser z kremu i biszkoptów z likierem Amaretto



KRAKOWSKA



TORTY

Tort Pavlova

Beza przełożona kremem z serka Mascarpone z truskawkami lub wiśniami

Śmietankowy

Jasny biszkopt nasączony ponczem z dodatkiem likieru, delikatny śmietankowy krem z owocami do wyboru: maliny, jagody, borówki, truskawki, porzeczki lub wiśnie

Rafaello

Kokosowy biszkopt z musem z białej czekolady oraz kokosowym kremem budyniowym z owocami do wyboru: maliny, wiśnie, truskawki

Cappuccino

Biszkopt nasączony mocną kawą cappuccino z dodatkiem rumu przełożony kremem cappuccino

Black Forest

Czekoladowy biszkopt nasączony wiśniówką, śmietankowy krem z dodatkiem wanilii oraz całymi wiśniami gotowanymi w lekkim żelu z dodatkiem wina

Trufla

Ciemne biszkopty czekoladowe nasączone wiśniówką wytrawny mus czekoladowy z czekolady z dodatkiem całych wiśni w delikatnym żelu

Duet czekoladowy

Warstwy biszkoptu przełożonego musem z białej i ciemnej czekolady oddzielonego chrupiącą czekoladą

Tiramisu

Jasny biszkopt nasączony kawą espresso oraz likierem Kahlua z delikatnym kremem Mascarpone



OPCJE DODATKOWE

Przekąski powitalne w formie Pass Around do wyboru 3 rodzaje

- Quiche Lorraine z kielkami rzodkiewki
- Quiche ze szpinakiem i grzybami z kielkami groszku
- Ser Brie z gruszką i żurawiną
- Szynka włoska z melonem Kantalupa
- Krewetka tygrysia z sosem koktajlowym
- Rostbef po angielsku z korniszonem i musem chrzanowym
- Ser Koryciński z Chutney jabłkowym
- Parowane słupki warzywne zawijane w rostbef z musem mango
- Serek Boconcini z pomidorkami Cherry i sosem Pesto
- Ser Lazur ze szpinakiem i sosem malinowym
- Mini befsztyk tatarski na grzance z cebulką i korniszonem
- Mini medalion z łososia z salsą warzywną
- Sushi Maki vege z imbirem marynowanym i kremem Wasabi
- Francuskie chorizo z korniszonem

20 PLN za osobę

Fontanna czekoladowa z owocami i dodatkami

800 PLN za każde 50 osób

Stół wiejski z domowymi wyrobami

- Wędzony udziec wieprzowy Podkomorzy w całości
- Szynka peklowana pieczona w całości,
- Salceson ozorkowy, włoski
- Boczek, polędwica, baleron, żeberka, kaszanka, pasztetowa,
- Kabanosy, kielbasa wiejska 3 rodzaje, kielbasa biała pieczona
- Smalec domowy z jabłkiem i śliwka
- Wybór chleba
- Ogórki małosolne lub ogórki kiszzone

2000 PLN

Stacja Live Cooking 2h

- Stacja z naleśnikami, goframi i lodami, dodatkami, owoce, bita śmietana, bakalie, sosy: waniliowy, czekoladowy, truskawkowy
- Stacja z makaronami włoskimi, Penne, Fettuccine, Farfalle, sosy: Arrabbiata, Pesto, Alfredo, dodatki: łosoś, pomidory suszone, szpinak, kurczak, brokuły
- Stacja Orientalna Stir Fried na woku, kurczak, wołowina, warzywa, makaron Udon, sos orientalny
- Udziec wieprzowy pieczony w całości z sosem miodowo piwnym, kasza gryczana z boczkiem i cebulą, warzywa podsmażane z ziołami
- Łosoś w cieście francuskim, sos szampański, ziemniaki Gratin
- Pieczone indyczki w całości, sos Gravy, żurawina, ziemianki puree

1800 PLN za każdą stację

Podane ceny są cenami netto, do których należy doliczyć 8% VAT

ARCHE
HOTEL

KRAKOWSKA



OPEN BAR

czas trwania 8h

PAKIET I

Kawa
Wybór herbat
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane
Piwo
Wino

50 PLN

PAKIET II

Kawa
Wybór herbat
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane
Piwo
Wino
Wódka

75 PLN

PAKIET III

Kawa
Wybór herbat
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane
Piwo
Wino
Wódka
Whisky

95 PLN

PAKIET IV

Kawa
Wybór herbat
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane
Piwo
Wino
Wódka
Whisky
Tequila
Gin
Rum

115 PLN

Podane ceny OPEN BARU są cenami netto, do których należy doliczyć 23% podatku VAT.