



Oferta weselna Premier Kraków Hotel*****



Przyjęcie weselne w Krakowie

Wyjątkowe wydarzenia potrzebują odpowiedniej oprawy, która sprawi, że ta najważniejsza uroczystość w życiu Młodej Pary na zawsze pozostanie w ich pamięci. Premier Kraków Hotel to doskonale miejsce, by nie tylko wyprawić piękne wesele, ale i powiedzieć sobie „TAK”, a następnie zapewnić wszystkim gościom niezapomniany czas celebracji zaślubin.

W naszym hotelu zorganizujemy zarówno wystawne wesele dla nawet 400 gości, jak i kameralne przyjęcie połączone z klimatycznym ślubem w plenerze. Dla dopełnienia tak szczególnego wydarzenia oferujemy eleganckie wnętrza, znakomitą oprawę gastronomiczną, profesjonalną obsługę oraz pomoc naszego doświadczonego działu sprzedaży. A wszystko po to, by ten cudowny dzień spełnił Państwa wszelkie oczekiwania i zachwycił zaproszonych gości.

Oferta weselna zawiera:

- Uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Kieliszek wina musującego na powitanie dla gości
- Menu weselne dopasowane do potrzeb Młodej Pary i ich gości
- Pakiet napojów bezalkoholowych w cenie menu
- Salę bankietową na wyłączność
- Elegancką aranżację stołów
- Apartament dla Młodej Pary w dniu wesela z przedłużoną dobą hotelową i powitalną niespodzianką
- Śniadanie dla nowożeńców serwowane do pokoju
- Pokoje dla gości weselnych w specjalnych cenach
- Darmowy parking dla gości
- Bezpłatne menu dla dzieci do lat 5
- 50% zniżki dla dzieci do lat 10
- 50% zniżki dla obsługi technicznej wesela
- Udostępnienie wnętrza obiektu oraz terenu zewnętrznego do sesji ślubnej
- Prezent dla Młodej Pary w postaci weekendowego pobytu z kolacją w rocznicę ślubu, w wybranym obiekcie należącym do sieci CFI Hotels Group



Przyjęcie weselne – 349 PLN

I DANIE – UROCZYSTY SERWOWANY OBIAD

PRZYSTAWKA

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Sałatka caprese ze świeżą bazylią, mieszanką sałat i dressingiem balsamicznym
- Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, chrupiącym bekonem i parmezanem
- Rolada z koziego sera podana z sałatką z pieczonych buraków i dressingiem tymiankowym
- Filet ze śledzia bałtyckiego marynowany w warzywach z jałowcem i goździkami, podany na sałatce ziemniaczanej
- Strudel z łososia i kapusty w sosie winno-szalotkowym
- Łosoś zapiekany w cieście francuskim i emulsji homarowo-korzennej
- Plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej z bukietem sałat sezonowych
- Schab marynowany w paprykowym concasse

ZUPA

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Rosół drobiowy z suszonymi podgrzybkami i ziołowymi kluskami lanymi
- Bulion wołowy z boczniakami i pierożkami
- Włoska zupa minestrone z makaronem orzo
- Zabielany barszcz grzybowy z jajkiem i brązowym masłem
- Pikantny krem z fasoli z chorizo i krewetką
- Krem ze szparagów z groszkiem cukrowym
- Krem z zielonego groszku z chrzanową śmietaną i szczypiorem
- Krem z grzybów leśnych z musem selerowym i aromatem trufli

Przyjęcie weselne – 349 PLN

I DANIE – UROCZYSTY SERWOWANY OBIAD

DANIE GŁÓWNE

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Filet z kurczaka faszerowany musem grzybowym w rozmarynowym sosie, podany z kopytkami i surówkami
- Filet z kurczaka z serem ricotta w sosie z palonego czosnku, podany z zapiekanką z brokułów i surówkami
- Konfitowane udo kaczki podane na liściach kapusty włoskiej z tradycyjnymi kluskami śląskimi i sosem pieprzowym
- Skok z królika w sosie śmietanowym, podany na gulaszu z soczewicy z plasterkami karotek
- Polędwiczki sous vide z sosem kurkowym, podane z gratin ziemniaczanym i surówkami
- Schab pieczony z sosem jabłkowym i regionalnym cydrem, podany z gotowanymi ziemniakami z koperkiem i surówkami
- Filet z łososia podany na cytrynowym risotto z brokułami gotowanymi na parze
- Grillowany filet z sandacza z kremowym sosem rakowym, podany na sałatce z kaszy pęczak, grzybów i ziaren słonecznika
- Gołąbki z kaszą bulgur i grzybami leśnymi, podane z sosem z wędzonych pomidorów 🌿
- Kluski ziemniaczane z grzybami z patelni w jałowcowym białym maśle 🌿

DESER

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Sernik wiedeński z lodami
- Nugat orzechowy z sorbetem malinowym
- Prażone jabłka z cynamonem pod kruszonką, podane z lodami waniliowymi
- Semifreddo kokosowe z sorbetem malinowym na tafli z sosu mango
- Lody o smaku palonego masła z orzechami
- Fondant czekoladowy z sosem z owoców leśnych i lodami miętowymi
- Panna cotta z wiśniami
- Szarlotka z lodami waniliowymi

Przyjęcie weselne – 349 PLN

II DANIE – SERWOWANE

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- De volaille z masłem, podany z frytkami stekowymi i surówką Colesław
- Pieczony karczek podany z kluskami śląskimi i zasmażanymi burakami
- Roladki drobiowe z pieczarkami, podane z talarkami ziemniaczanymi i blanszowanymi warzywami z masłem
- Pieczony filet z kurczaka z mozzarellą, pomidorami i bazylią, podany z ziemniaczanymi gnocchi i sosem winno-maślanym
- Sandacz z sosem cytrynowo-maślanym, podany z purée szpinakowym i blanszowanymi warzywami
- Szynka wieprzowa w sosie winnym z dodatkiem zielonego pieprzu, podana z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem i sałatką z dressingiem czosnkowym

III DANIE – BUFET DAŃ GORĄCYCH

- Bogracz wołowy z warzywami
- Ragout drobiowe z warzywami
- Długo duszona wołowina po burgundzku z warzywami i ziołami
- Bigos z pieczywem

IV DANIE – BUFET DAŃ GORĄCYCH

- Barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego
- Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem
- Pikantna włoska zupa z chorizo
- Krem z pieczonych pomidorów z serem mozzarella

Przyjęcie weselne – 349 PLN

BUFET PRYZYTAWEK

(prosimy o wybór dziesięciu pozycji z poniższych propozycji)

- Śledzie w dwóch smakach
- Terrina z ryb morskich z algami
- Tatar z pstrąga wędzonego
- Tatar wołowy na grzance
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretki wieprzowe
- Pasztet wieprzowo-drobiowy z żurawiną
- Rolady serowe z nadzieniem
- Sery dojrzewające i pleśniowe
- Mięsa pieczone z sosami
- Wybór wędlin
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane morelą i śliwką

Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka grecka z serem solankowym i sosem winegret
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, ananasem i selerem naciowym
- Sałatka nicejska z jajkiem i tuńczykiem
- Sałatka brokułowa z boczkiem i serem gorgonzola
- Sałatka meksykańska z makaronem, czerwoną fasolą i pikantnym salami

Dodatki do bufetu sałatek

- Sosy: andaluzyjski, czosnkowy, żurawinowy, winegret
- Pikle: pieczarki, patisony, miniogórki, minicebulki, papryka konserwowa
- Wybór pieczywa
- Masło

Przyjęcie weselne – 349 PLN

BUFET SŁODKI

- Owoce filetowane
- Desery koktajlowe
- Ciasta domowego wypieku:
(prosimy o wybór czterech pozycji z poniższych propozycji)
 - Sernik wiedeński
 - Sernik z brzoskwinią
 - Makosernik
 - Szarlotka
 - Tiramisu
 - Snickers
 - Orzechowe z karmelem
 - Raffaello
 - Ambasador
 - Czarny las
 - Malinowa chmurka
 - Brownie z bananem
- Wybór minideserów

NAPOJE

- Kawa z ekspresu ze świeżo mielonych ziaren
- Wybór herbat czarnych i smakowych
- Woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka

MENU DLA DZIECI

PRZYSTAWKA

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Minitosty z serem i ketchupem
- Minitortilla z kurczakiem i sosem majonezowo-ketchupowym

ZUPA

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Zupa pomidorowa z makaronem
- Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Panierowany kotlet drobiowy z frytkami i surówką z marchewki
- Grillowany filet z kurczaka z duffinkami i mizerią

DESERY

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Naleśnik z dżemem i owocami

Atrakcje dodatkowo płatne

Z przyjemnością zaproponujemy urozmaicenie Państwa przyjęcia o dodatkowe usługi, takie jak:

- Zamówienie tortu weselnego
- Przygotowanie słodkich podziękowań dla gości weselnych
- Dodatkowe napoje gazowane do menu
- Zamówienie fontanny czekoladowej z owocami i słodyczami
- Przygotowanie stołu z wyrobami wiejskimi
- Wyserwowanie dań dla gości na półmiskach
- Dodatkowe dania do wybranego menu



Szanowni Państwo

Przygotowane przez nas menu są przykładowe.
Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie, dzięki którym nasz zespół stworzy kompozycje potraw dopasowanych do Państwa potrzeb i oczekiwań.

Serdecznie zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie, w trakcie którego wspólnie stworzymy wyjątkowe menu, obejrzymy wnętrza, zaprojektujemy wystrój sali, a także doradzimy Państwu w innych kwestiach, bazując na naszym wieloletnim doświadczeniu w organizacji przyjęć weselnych.

Do zobaczenia w Premier Kraków Hotel!



Kontakt

Paweł Krawczyk – F&B Manager

tel. 12 376 37 31, 12 376 37 35

e-mail: gastro@premierkrakowhotel.pl

www.premierkrakowhotel.pl

ul. Opolska 14a, 31-323 Kraków

