SHERATON
GRAND
Krakow

Twoje przyjęcie weselne w sercu Krakowa 2027



Sheraton Grand Krakow
Powiśle Street 7, 31-101 Kraków,
Dział Sprzedaży : E: sales.krakow@sheraton.com T +12 662 17 70

SHERATON GRAND Krakow

Sheraton Grand Krakow – tu zaczynają się piękne historie

Dzień ślubu to dzień, który wymaga naprawdę wyjątkowej oprawy. W Sheraton Grand Krakow sprawimy, że ten niezwykły czas na zawsze pozostanie w Waszej pamięci. Wspólnie przygotujemy imprezę, o której zawsze marzyliście.

Wykwalifikowana i doświadczona kadra, wybitna kreatywność naszego Szefa Kuchni Stanisława Bobowskiego i Szefa Cukierni Ireneusza Luzara oraz komfortowe pokoje z niepowtarzalnym widokiem na Zamek Królewski i Wisłę dostarczą wrażeń na najwyższym poziomie.

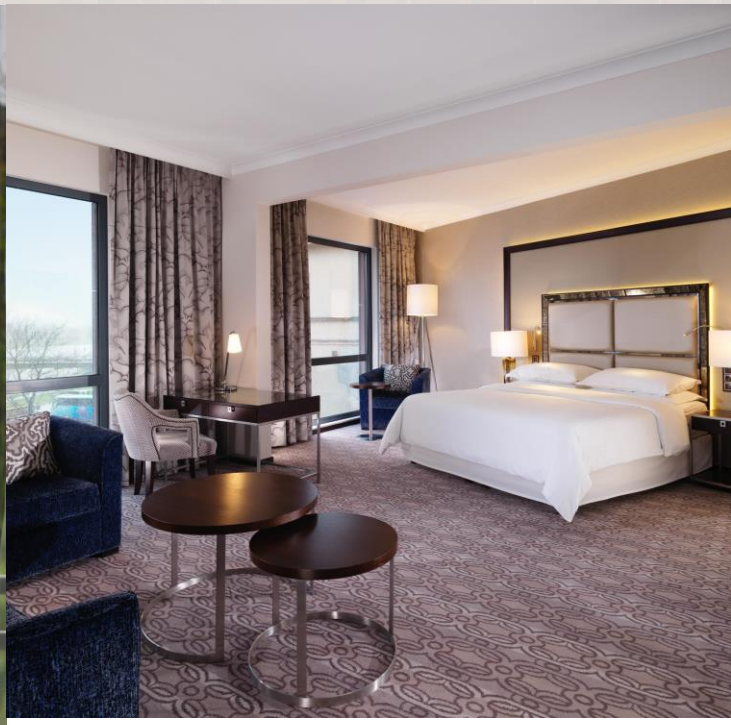
Jeśli jesteście uczestnikami Marriott Bonvoy, na znak naszego uznania dla Waszego zaufania, przekażemy Wam punkty Marriott Bonvoy Events, abyście mogli wspólnie cieszyć się satysfakcjonującymi pobytami w hotelach Marriott na całym świecie.

Do programu możesz dołączyć już dziś, odwiedzając stronę: www.joinmarriottbonvoy.com/KRKSI

MARRIOTT BONVOY™

SHERATON
GRAND
Krakow





Pobyt w samym sercu Krakowa

Sheraton Grand Krakow to wyjątkowy hotel położony w legendarnym miejscu, słynący z najwyższej jakości obsługi:

Lokalizacja nad przegiem Wisły, u stóp Wawelu, gwarantuje przepiękny widok na Zamek i Bulwary Wiślane.

Od płyty Rynku Głównego, dzielnicy Kazimierz oraz najważniejszych atrakcji Krakowa dzieli nas jedynie 10-minutowy spacer.

Dla Pary Młodej w prezencie nocleg w Apartamencie Deluxe

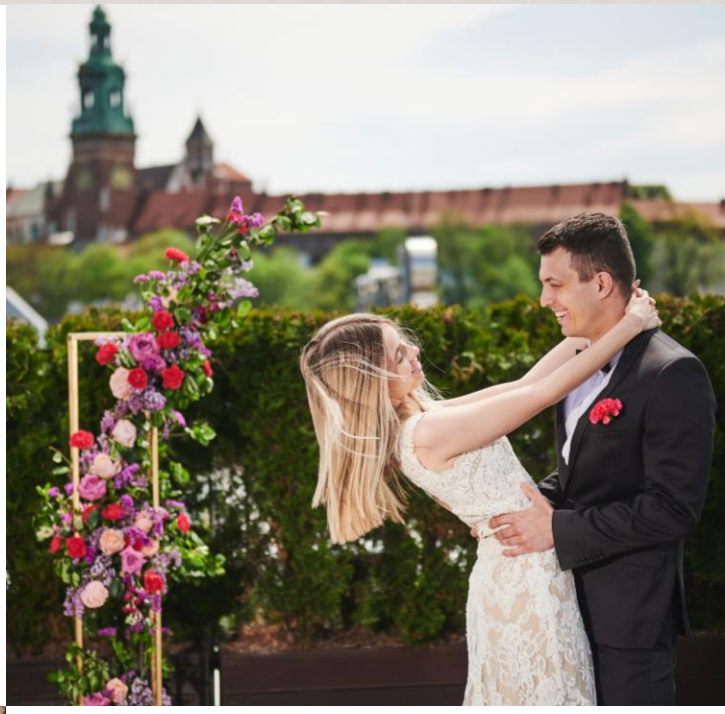
SHERATON
GRAND
Krakow

Wasza ceremonia

Nadeszła chwila, aby powiedzieć sobie „tak”. Niech ten moment będzie wyjątkowy i na długi czas zapadnie w pamięci.

Ceremonia ślubna w Roof Top Terrace na dachu: wynajem przestrzeni na 4 godziny, w tym ustawienie z krzesłami i białymi pokrowcami, powitalne wino musujące lub kir z 4 kanapkami na osobę w cenie

18 200 zł - dla maksymalnie 50 osób,
16 000 zł - dla maksymalnie 50 osób,
w przypadku wesela na Sali Balowej.





Polecamy również nasz zielony i romantyczny ogród, który znajduje się na parterze.

Ceremonia ślubna w ogrodzie SomePlace Else: wynajem przestrzeni na 4 godziny, w tym ustawienie z krzesłami i białymi pokrowcami, powitalne wino musujące z 3 kanapkami na osobę w cenie
11 800 PLN - dla maksymalnie 70 osób
9 600 PLN - dla maksymalnie 70 osób,
w przypadku wesela na Sali Balowej.

SHERATON GRAND Krakow

Wasze przyjęcie



Zadbamy o każdy, nawet najmniejszy szczegół Waszego przyjęcia. Oferujemy dania w wersji wegańskiej lub wegetariańskiej oraz specjalne menu dziecięce. Z przyjemnością zatroszczymy się również o specjalne diety waszych Gości.

Wszystkie oferty zostały przygotowane dla minimum 50 Gości.



Każdy z przygotowanych pakietów zawiera:

- wynajęcie na wyłączność klimatyzowanej sali balowej w wybranym układzie z krzesłami w pokrowcach białych lub ecru,
- tort weselny przygotowany specjalnie w naszej cukierni hotelowej,
- degustację wybranego menu dla 2 osób,
- bezpłatny apartament ze śniadaniem do pokoju dla Pary Młodej z możliwością wymeldowania do godziny 14:00
- 3 miejsca parkingowe,
- specjalne ceny pokojów hotelowych dla Gości Weselnych, które można zarezerwować za pośrednictwem wygodnej strony rezerwacyjnej,
- voucher na pobyt jubileuszowy na 1 noc wraz z kolacją dla Młodej Pary w prezencie od Sheraton Grand Kraków,
- 10% zniżki na kolejne przyjęcie rodzinne (ważne 1 rok).

SHERATON GRAND Krakow

Menu Złote

Powitalny drink w Foyer (30 minut)

Wino musujące i 2 rodzaje kanapek podawanych przez kelnerów:

- Tapenada z salami i czarnymi oliwkami,
- Involtini z grillowanej cukinii, ser ricotta, pesto.

Menu serwowane:

Przystawka – jedna z opcji do wyboru:

- Parfait z wątróbki z kurczaka z wolnego wybiegu, biszkopt sablé, purée wiśniowe, korniszon
- Pierś z kaczki w marynacie miętowo-miodowej, chutney z moreli, rzeżucha ogrodowa
- Krem z białych szparagów, emulsja lubczykowa

Danie główne - jedna z opcji do wyboru:

- Pierś z kurczaka kukurydzianego z wolnego wybiegu, wędzone ziemniaki truflowe, warzywa maślane, sos tymiankowy
- Polędwiczka wieprzowa, marynata musztardowa, pieczony młody ziemniak, purée z selera, cebula balsamiczna, demi-glace
- Łosoś z młodą kapustą zapiekany w cieście francuskim, młode ziemniaki, fasolka szparagowa, sos z redukcją wina chardonnay i koperkiem

Deser - jedna z opcji do wyboru:

- Pieczony strudel jabłkowy z lodami waniliowymi i słonym sosem karmelowym
- Crème brûlée z mango, migdałowe cantuccini
- Tarta cytrynowa, beza włoska, lody waniliowe.

Tort weselny wykonany na miejscu przez hotelową cukiernię według pomysłu Pary Młodej.

Nocny bufet (2 godziny)

Zimne przekąski:

- Deska wędlin z marynowanymi oliwkami, piklowanymi warzywami i krakersami
- Wybór czterech lokalnych serów, górski miód, winogrona, krakersy
- Marynowana w przyprawie cajun pierś z kurczaka, salsa pomidorowa z kolendrą i kukurydzą
- Sałatka z marynowanego łososia z ziemniakami, kremowy dressing chrzanowy
- Tradycyjna sałatka Cezar z grillowaną piersią z kurczaka
- Sałatka z kuskusem ze świeżym ogórkiem, pomidorem, kolendrą i granatem,
- Grillowane warzywa z serem ricotta i pesto,
- Sałatka makaronowa z oliwkami, salami i pieczoną cukinią,
- Wybór świeżo upieczonego chleba i bułek

Dania na gorąco:

- Strogonow wołowy,
- Kurczak w śmietanie z porem i truflami,
- Ryż gotowany na parze z zielonym groszkiem.

Słodki kącik:

- Sernik ze słonym sosem karmelowym,
- Ciasto szwarcwaldzkie z wiśniami,
- Klasyczne tiramisu
- Wybór 2 pokrojonych świeżych owoców

489 zł od osoby (maksymalnie 8 godzin)

SHERATON GRAND Krakow

Menu Platynowe

Koktajl powitalny w Foyer (1 godzina)

Wino musujące i 3 rodzaje małych przekąsek podawanych przez kelnerów:

- Melon z szynką parmeńską,
- Involtini z grillowanej cukinii, ser ricotta, pesto
- Mini szaszłyki z mozzarellą i pomidorami

Menu serwowane:

Przystawka – jedna z opcji do wyboru:

- Łosoś gravlax w cytrusach, purée z awokado, czerwony kawior, koperek
- Parfait z wątróbki drobiowej z wolnego wybiegu, biszkopt sablé, purée wiśniowe, korniszon
- Wędzona pierś z kaczki, chutney z moreli i pomarańczy, rzeżucha ogrodowa
- Sałatka z krewetkami marynowanymi w cytrusach, panzanella, kompresowany ananas

Zupa – jedna z opcji do wyboru:

- Krem z białych szparagów, emulsja lubczykowa
- Krem z borowików, szczypiorek, śmietana, guanciale
- Consomme z kurczaka, tortellini grzybowe, pesto bazyliowe
- Zupa rybna, wędzony pstrąg, łosoś, dorsz, ziemniaki, marchewka, seler, koperek

Danie główne - jedno z opcji do wyboru:

- Rostbef wołowy, kremowe purée ziemniaczane, marchewka glazurowana miodem, brokuły maślane, sos chrzanowy
- Pierś z kaczki sous vide, ziemniaki fondant, duszona kapusta, jus z czarnej porzeczki
- Polędwiczka wieprzowa, marynata musztardowa, pieczony młody ziemniak, purée z selera, cebula balsamiczna, demi-glace
- Łosoś z młodą kapustą zapiekany w cieście francuskim, młode ziemniaki, fasolka szparagowa, sos z redukcją wina chardonnay i koperkiem

Deser - jeden z opcji do wyboru:

- Crème brûlée z mango, migdałowe cantuccini
- Tarta cytrynowa, beza włoska, lody waniliowe
- Aksamitna tarta czekoladowa, świeże maliny, słony karmel
- Beza Pavlova o smaku truskawka-mango, sezonowe świeże owoce

Tort weselny wykonany na miejscu przez hotelową cukiernię według pomysłu Pary Młodej.

SHERATON GRAND Krakow

Menu Platynowe

Przekąski na stole lub w formie bufetu po obiedzie (2 godziny)

- Deska wędlin z marynowanymi oliwkami, piklami i krakersami
- Terrina z kurczaka z wolnego wybiegu z pistacjami, chutney z rabarbaru
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane jabłkiem, morelami i imbirem
- Wolno gotowana pierś z indyka z dodatkiem marmolady z pomarańczy i chili
- Sałatka z marynowanego łososia z ziemniakami, kremowy dressing chrzanowy
- Tradycyjna sałatka Cezar z grillowaną piersią z kurczaka
- Sałatka z kuskusem ze świeżym ogórkiem, pomidorem, kolendrą i granatem
- Grillowane warzywa z serem ricotta i pesto
- Wybór świeżo pieczonego chleba i bułek

Nocny bufet (2 godziny)

Zimne przekąski:

- Sałatka makaronowa z oliwkami, serem ricotta i pieczoną cukinią
- Pieczeń wołowa panierowana z czarnym pieprzem w towarzystwie majonezu truflowego
- Wybór czterech lokalnych serów, miód górski, winogrona, krakersy

Dania na gorąco:

- Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
- Pierś z kurczaka nadziewana grzybami Duxelle i szalotką, sos estragonowy
- Zapiekanka z wieprzowiny, warzyw i słodkich ziemniaków
- Podwójnie pieczone młode ziemniaki z parmezanem i ziołową kruszonką.

Słodki kącik:

- Pieczony sernik ze słonym sosem karmelowym,
- Tort szwarcwaldzki z wiśniami,
- Klasyczne tiramisu,
- Wybór 2 pokrojonych świeżych owoców.

647 PLN od osoby (maksymalnie 10 godzin)

SHERATON GRAND Krakow

Menu Diamentowe

Koktajl powitalny we Foyer lub w ogrodzie SomePlace Else (1 godzina)

Wino musujące i wybór 5 małych przekąsek serwowanych przez kelnerów:

- Melon i szynka parmeńska,
- Involtini z grillowanej cukinii, ser ricotta, pesto
- Mini szaszłyki z mozzarellą i pomidorami
- Tapenada z czarnych oliwek z salami
- Krewetki w tempurze, aioli

Stacja ze świeżo przygotowywanym tatarem z łososia

Menu serwowane

Przystawka - jedna z opcji do wyboru:

- Kremowa burrata z dodatkiem pesto, marynowane pomidory, focaccia
- Wędzona pierś kaczki, chutney morelowo – pomarańczowy, zioła
- Vitello Tonnato - pieczona cielęcina z dodatkiem tuńczykowego sosu majonezowego, kapary, delikatne zioła
- Grillowany tuńczyk z dressingiem z sezamu, wasabi i miso, sos z mango
- Sałatka z krewetkami marynowanymi w cytrusach, ogórek, papryka, pomidor

Zupa – jedna z opcji do wyboru:

- Krem z białych szparagów i selera, emulsja lubczykowa, chips z szynki parmeńskiej
- Zupa z homara i raków
- Consomme z kaczki, makaron „anielskie włosy”, warzywa julienne
- Zupa rybna, wędzony łosoś, pstrąg, filet z dorsza, ziemniaki, marchewka, seler, koperek
- Consomme cielęce, warzywa julienne, kurczak i gnocchi estragonowe

Danie główne - jedna z opcji do wyboru:

- Stek z rostbefu, kremowe purée ziemniaczane, marchewki glazurowane w miodzie, brokuły maślane, sos chrzanowy
- Pierś z kurczaka kukurydzianego z wolnego wybiegu, wędzone ziemniaki truflowe, warzywa maślane, sos tymiankowy
- Polędwica wieprzowa marynowana z musztardą zbożową, pieczony ziemniak, purée z selera, grillowana cukinia, gruszka w balsamicznej glazurze, cebula, demi-glace
- Grillowana polędwiczka wieprzowa, strudel z porem i boczkiem, grillowana cukinia, papryka, kremowy sos z grzybów leśnych
- Łosoś z młodą kapustą zapiekany w cieście francuskim, młode ziemniaki, fasolka szparagowa, redukcja z wina chardonnay

Deser – jedna z opcji do wyboru:

- Tarta z ciemnej czekolady, świeże maliny, słony karmel
- Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi i sosem ze słonego karmelu
- Waniliowa panna cotta, świeże maliny
- Ciasto z białej czekolady i marakui, świeże jagody
- Sernik ricotta ze świeżymi malinami

Tort weselny wykonany na miejscu przez hotelową cukiernię według pomysłu Pary Młodej.

SHERATON GRAND Krakow

Menu Diamentowe

Luksusowe przekąski na stole lub na bufecie po kolacji (2 godziny)

Słone przekąski:

- Deska wędlin z marynowanymi oliwkami, farmerskimi piklowanymi warzywami oraz krakersami
- Wybór starannie wyselekcjonowanych wędlin włoskich i polskich: szynka parmeńska, salami, bresaola, szynka wędzona, kiełbasa lisiecka, spek, kiełbasa wiejska
- Krewetki Jumbo marynowane z rokitnikiem i dzikim czosnkiem
- Terrina z wędzonego łososia i halibuta, sos koktajlowy z raków
- Terrina z dzika z truflami, chutney z wędzonych śliwek,
- Pieczona na różowo wołowina pokryta czarnym pieprzem, szafranowe aioli,
- Pierś z kaczki marynowana w mięcie pieprzowej, marmolada z pomarańczy z chili
- Sałatka z pomidorów cherry i mini mozzarelli, dressing z pesto
- Sałatka Nizzarda, grillowany tuńczyk, jajka przepiórcze, fasolka francuska,
- Sałatka Cezar z chrupiącym bekonem, kremowy sos anchois
- Sałatka z buraków glazurowanych w miodzie, ser feta, karmelizowane orzechy pekan, miodowa musztarda

Słodki bufet:

- Sernik z sosem słony karmel
- Tort szwarcwaldzki z wiśniami
- Klasyczne tiramisu
- Wybór makaroników, pralinek, truskawek w czekoladzie
- Półmisek z pokrojonymi świeżymi owocami

Bufet nocny (2 godziny):

Zimne przekąski:

- Sałatka z quinoa i krewetkami z pieczoną cytrynową cukinią
- Sałatka z ośmiornicy, chorizo i ziemniaków, olej z wędzonej papryki
- Wybór włoskich i francuskich serów, miód górski, winogrona, krakersy, paluszki grissini
- Terrina z kurczaka z wolnego wybiegu pokryta słoną kruszonką pistacjową, marmolada z czerwonej cebuli
- Sałatka z grillowanych warzyw z ricottą, pesto
- Sałatka makaronowa z salami, czarnymi oliwkami, karczochami i pesto

Dania na gorąco:

- Grillowane medaliony z polędwicy wieprzowej w sosie z szalotki i czerwonego wina
- Gulasz z kurczaka i porów z truflami
- Maślany ryż z warzywami
- Ravioli z borowikami i serem ricotta
- Wybór świeżo wypiekanego chleba i bułek

Słodki kącik:

- Sernik z sosem ze słonego karmelu
- Tort szwarcwaldzki z wiśniami
- Klasyczne tiramisu
- Ciasto z białą czekoladą i mango
- Wybór 3 pokrojonych świeżych owoców

776 PLN od osoby (maksimum 10 godzin)

SHERATON GRAND Krakow

Pakiety napoi

Pakiet Grand
Wino musujące
Domowe wino czerwone i białe
Wódka Ostoya
Piwo Żywiec i Heineken

Wybór soków owocowych
Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schweppes)
Świeżo parzona kawa i wybór herbat
Woda mineralna

253 PLN za osobę
(pakiet nieograniczony do 10 godzin obsługi)
241 PLN za osobę
(pakiet nieograniczony do 8 godzin obsługi)

Pakiet Premium
Wino musujące Cava Brut
Domowe wino czerwone i białe
Wódka Ostoya
Ballantine's Finest
Campari
Beefeater Gin
Martini Rosso,
Martini Extra Dry
Piwo Żywiec i Heineken
Piwo kraftowe Sheraton Grand Krakow

Wybór soków owocowych
Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schweppes)
Świeżo parzona kawa i wybór herbat
Woda mineralna

356 PLN za osobę
(pakiet nieograniczony do 10 godzin obsługi)
316 PLN za osobę
(pakiet nieograniczony do 8 godzin obsługi)

Pakiet Ekskluzywny
(z dedykowanym barmanem)

Wino musujące
Domowe wino czerwone i białe
Wódka Ostoya lub Wybowa
Ballantine's Finest
Chivas Regal
Campari
Beefeater Gin
Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Extra Dry
J. Walker Red
Jim Beam
Havana Rum 3YO YO
Tequila Olmeca Silver & Gold
Piwo Żywiec i Heineken
Piwo kraftowe Sheraton Grand Kraków

Wybór soków owocowych
Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schweppes)
Świeżo parzona kawa i wybór herbat
Woda mineralna

467 PLN za osobę
(pakiet nieograniczony do 10 godzin obsługi)
394 PLN za osobę
(pakiet nieograniczony do 8 godzin obsługi)

SHERATON
GRAND
Krakow



Wasz tort

Tort weselny wykonywany jest na miejscu w hotelowej cukierni według pomysłu Pary Młodej. Oto inspiracje przygotowane przez Szefa Cukierni Ireneusza Luzara.

Jagoda i malina

Mus z jagód i białej czekolady | biszkopt waniliowy | ciemna czekolada z malinami | karmelizowana wiśnia

Marakuja i kokos

Mus z białej czekolady Callebaut z marakują | biszkopt z mąki migdałowej | krem kokosowy | karmelizowany ananas

Truskawka i mak

Kremowe cappuccino z truskawkami | chrupiąca warstwa z orzechów laskowych | wilgotny biszkopt makowy z grenadyną | mielonka czekoladowa

Pomarańcza i cytryna

Mus z szampana pomarańczowego z kremem z limonki i bazylii | biszkopt czekoladowy | masło orzechowe

Migdał i imbir

Mus piernikowy z imbirem, prażonymi migdałami i kandyzowanymi owocami | biszkopt cytrynowy | ganache czekoladowy

SHERATON GRAND Krakow

Wzbogać swoje przyjęcie

Przedłużenie wesela
3400 PLN za godzinę
+ 10% pakietu napojów.

Dodatkowe danie serwowane
Specjalne danie zaprojektowane przez Szefa Kuchni przy twórczym wsparciu Nowożeńców
od +79 PLN za osobę.

Stacja z łososiem
Organiczny marynowany łosoś przygotowywany na zamówienie z dodatkami: korniszony, kapary, szalotki, wasabi, mango, imbir marynowany, sos sojowy
112 pln za osobę (2 godziny)

Stacja z szynką parmeńską
Szynka parmeńska krojona na zamówienie na krajalnicy wraz z dodatkami: oliwki marynowane, melon miodowy, paluszki grissini, parmezan
112 pln za osobę (2 godziny)

Sweet "Candy Bar"
Wybór muffinów, domowe batoniki czekoladowe, mini francuskie patisserie, cukierki i praliny, tarty owocowe
90 za osobę (2 godziny)

Powitanie z francuskim szampanem
G.H. Mumm Brut
147 zł od osoby.

Przenieś swój koktajl powitalny na nasz Roof Top Terrace:
wynajem powierzchni na 3 godziny wraz z ustawieniem,
10 200 PLN - dla maksymalnie 50 osób.

Przenieś swój koktajl powitalny do ogrodu SomePlace Else:
Wynajem przestrzeni na 3 godziny wraz z ustawieniem,
3 400 PLN - maksymalnie 70 osób.

Wypożyczenie krzesła Chiavari
90 zł za krzesło.

Prezent na pożegnanie
Małe pudełko ze słodkimi deserami dla gości
102 zł za osobę.





SHERATON GRAND Krakow

Menu wegetariańskie i wegańskie

Wegetariańskie opcje serwowane:

Przystawka - jedna z opcji do wyboru:
- Pomidor i mozzarella, dressing pesto, sól morska, świeży czarny pieprz
- Grillowane warzywa, marynowany karczoch, ricotta, delikatne zioła
- Grillowane tofu, purée z awokado, pesto z suszonych pomidorów

Zupa - jedna z opcji do wyboru:
- Krem z białych szparagów i selera, emulsja lubczykowa
- Krem z borowików, szczypiorek, kwaśna śmietana
- Krem z pomidorów, oliwa z oliwek, bazylia, ricotta

Danie Główne - jedna z opcji do wyboru:
- Marynowany strudel z tofu, pieczony ziemniak, sos pomidorowy, grillowana cukinia, gruszka, glazurowana balsamicznie, cebula
- Pieczona cukinia faszerowana z warzywną caponatą i kruszonką parmezanową
- Kremowe risotto grzybowe, parmezan, pesto

Deser – jedna z opcji do wyboru:
- Mango crème brûlée, migdałowe cantuccini
- Tarta z ciemnej czekolady, świeże maliny, słony karmel
- Beza Pavlova o smaku truskawki i marakui, sezonowe świeże jagody

Wegańskie opcje serwowane:

Przystawka – jedna z opcji do wyboru
- Grillowane warzywa, marynowany karczoch, wegańska kruszonka serowa, delikatne zioła
- Grillowane tofu, purée z awokado, pesto z suszonych pomidorów

Zupa – jedna z opcji do wyboru:
- Krem z białych szparagów i selera, emulsja lubczykowa
- Krem z pomidorów, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, bazylia

Danie główne – jedna z opcji do wyboru:
- Marynowany strudel z tofu, pieczony ziemniak, sos pomidorowy, grillowana cukinia, gruszka glazurowana balsamicznie, cebula
- Pieczona cukinia faszerowana z warzywną caponatą i wegańską kruszonką

Deser – jedna z opcji do wyboru:
- Tapioka z mlekiem kokosowym, mango, sos malinowy
- Kokosowa panna cotta, puder pistacjowy, sos z mango

SHERATON GRAND Krakow

Menu dziecięce:

Przystawka – jedna z opcji do wyboru:
- Pomidor i mozzarella, sos pesto, delikatne zioła
- Pokrojony melon i truskawki
- Sałatka ogrodowa, ser feta, świeże warzywa

Zupa – jedna z opcji do wyboru:
- Krem z białych szparagów i selera, emulsja lubczykowa
- Krem z pomidorów, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, bazylia
- Consomme z kurczak, warzywa julienne, makaron „anielskie włosy”

Danie główne – jedna z opcji do wyboru:
- Smażone kotleciki z kurczaka, kremowe purée ziemniaczane, marchewka i sałatka pomarańczowa
- Nuggetsy z kurczaka, frytki, brokuły z masłem
- Makaron penne z sosem Bolognese

Deser – jedna z opcji do wyboru:
- Mango crème brûlée
- Wybór 3 gałek lodów, świeże jagody
- Tarta z ciemnej czekolady, świeże maliny, słony karmel
- Beza Pavlova o smaku truskawka-mango, sezonowe świeże jagody
- Pieczony strudel jabłkowy z lodami waniliowymi i słonym sosem karmelowym
- Waniliowa panna cotta, świeże maliny

Dzieci do 6 lat bezkosztowo
Dzieci 7-12 lat 50% ceny
Dzieci 13-18 lat 100% ceny





Skontaktuj się z nami

Do kosztów wyżywienia doliczamy 5% opłaty serwisowej.

Rezerwacje na daty dalsze niż rok od daty otrzymania oferty podlegają kwartalnej waloryzacji cen zgodnie ze wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonych przez Prezesa GUS za ostatni kwartał przed kwartałem, w którym dokonuje się waloryzacji.

Sheraton Grand Krakow
Powiśle 7
31-101 Kraków,
Dział sprzedaży
E: sales.krakow@sheraton.com
T: 48 12 662 10 00

Użyteczne kontakty:

Fotograf:

Klisza
kliszastudio@gmail.com
Tel. 48 508 339 747

Bartłomiej Zegadło
info@bartlomiejzegadlo.com
Tel. 48 784 546 747

LM FOTO
szymon.nykiel@gmail.com
Tel. 48 535 120 140

Szymon Olma
szymon.olma@gmail.com
Tel. 48 606 988 041

Floryści:

Krakowska Kwiaciarka
krakowska.kwiaciarka@gmail.com
Tel. 48 517 250 517

Flowerland
info@flowerland.com
Tel. 48 502 101 901

BeDeko
kontakt@bedeko.pl
Tel. 48 881 777 123

Bottega di Fiori
bottegakrakow@gmail.com
Tel. 48 781 378 578

Oprawa muzyczna:

Pawel Hetman
kontakt@djnamteh.pl
Tel. 48 608 352 204

Wojciech Wachułka
wachulka.wojtek@gmail.com
Tel. 48 604 545 999

BrosArt
konrad@brosart.pl
Tel. 48 600 063 394

Rifformacja
biuro@rifformacja.pl
Tel. 48 608 442 742



