



Stara Zajezdnia
Kraków *by* DeSilva



TWOJE PRZYJĘCIE WESELNE

W STAREJ ZAJEZDNI KRAKÓW BY DESILVA



Szanowni Państwo,

Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva jest zabytkowym obiektem w samym centrum krakowskiego Kazimierza. Powstała w 1913 roku, niegdyś w tym miejscu znajdowała się zajezdnia tramwajowa. Wyremontowany budynek to obiekt wyjątkowy. Hala jest przykładem rzadkiej w Krakowie drewnianej architektury szkieletowej z wypełnieniem ceglanym, zwanej popularnie „murem pruskim”, który nadaje wnętrzu niezwyklego charakteru i sprawia, że jest to miejsce z duszą i oryginalną atmosferą.

Perfekcyjnie przygotowane wesele zabiera Młodą Parę oraz gości w magiczny klimat, który na długo pozostaje w pamięci. Wybór odpowiedniego miejsca, fotografa, muzyki i menu to jedne z podstawowych czynników udanej uroczystości weselnej. Stara Zajezdnia oferuje swoją wiedzę i doświadczenie by sprawić, aby uroczystość była wyjątkowa.

Nasz Szef kuchni przygotowuje prawdziwą ucztę dla oczu i podniebienia. Dodatkowo pomożemy w zorganizowaniu dekoracji Sali i stołów weselnych wraz z pięknymi kompozycjami kwiatów, aby nadać wnętrzem niepowtarzalny klimat i charakter.

Nasz profesjonalny zespół z wielką przyjemnością zadba o każdy szczegół, aby ten dzień, był jednym z najpiękniejszych w Waszym życiu.

W pakiecie weselnym oferujemy:

- weselną aranżację (okrągłe lub prostokątne stoły, pełna zastawa i nakrycie stołów, bez dekoracji kwiatowych)
- sprzęt multimedialny: 3 projektory wraz z ekranami, w tym jeden wielkoformatowy 3x6 mi 10 monitorów LCD (możliwość wyświetlania filmu lub zdjęć)

Cena zawiera:

- powitanie chlebem i solą
- powitanie kieliszkiem wina musującego
- bezpłatny parking dla Młodej Pary
- zaproszenie na kolację dla Małżonków z okazji I Rocznicy Ślubu

Nie zapominając o najmłodszych chętnie przygotujemy specjalne menu dla dzieci, a także pomożemy w zorganizowaniu opieki profesjonalnego animatora.

Koszt menu dla dzieci do lat 3 - bezpłatnie, dzieci w wieku 4-12 lat 50% ceny.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą weselną.

Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva
ul. Św. Wawrzyńca 12, 31-060 Kraków
tel.: +48 664 323 988
e-mail: starazajezdnia@desilva.pl
www.StaraZajezdniaKrakow.pl



NA POWITANIE GOŚCI WELCOME DRINK

PROPOZYCJE - 14 zł / szt.

Black Velvet

(wino musujące z naszym domowym, ciemnym piwem)

Mimoza

(wino musujące z sokiem pomarańczowym/grejpfrutowym)

Rossini

(wino musujące z musem truskawkowym)

Koktajl Szampański

(wino musujące, brązowy cukier, Angostura, skórka z cytryny)



FINGER FOOD

PROPOZYCJA 1 - 33 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór mini tartinek (szynka, ser pleśniowy, salami)

Mini ptysie z ziołowym twarogiem

Pumpernikiel z wędzonym schabem

PROPOZYCJA 2 - 44 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE

Krakersy z serem pleśniowym i orzechami

Mini vol-au-vent nadziewany musem z karczochów

Pumpernikiel z wędzonym łososiem

Mini słona tarta z porami, suszonym pomidorem i kozim serem

PROPOZYCJA 3 - 55 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mini vol-au-vent z warzywną peperonata

Sakiewki z ciasta filo z serem halloumi i suszonymi pomidorami

Pate w zielonych pistacjach z żurawinową konfiturą

Krewetka w tempurze z salsą verde

Mini tatar z polędwicy, konfitura z cebuli, razowe pieczywo

Ceny zawierają podatek VAT.



MENU WESELNE - PAKIET PODSTAWOWY 299 PLN za osobę

MENU SERWOWANE

Consomme drobiowe podane z pietruszkowym omletem
Połędwiczka wieprzowa, sos kurkowy, młode ziemniaki,
zielony groszek, karmelizowana marchewka
Sorbet malinowy z winem musującym

BUFET ZIMNY [800g / os.]

Tradycyjny mix sałat z warzywami i sosem vinegret
Śledzie w trzech smakach
Wiejskie wędliny z sosem chrzanowym
Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem balsamicznym
Marynowana papryka, cukinia, ogórki małosolne
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pomidory z mozzarellą, pieczoną cukinią i bazyliowym pesto
Wybór sosów i dipów
Pieczywo i masło

BUFET DESEROWY [250g / os.]

Szarlotka
Sernik wiedeński
Mini owocowe tarty
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Owoce

I DANIE SERWOWANE

Pierś z kurczaka zagrodowego, sos szalwiowy,
puree z batatów, brokuły

II DANIE SERWOWANE

Tradycyjny żurek z białą kielbasą, jajkiem i grzybami
podany z pieczywem

NAPOJE

Woda gazowana, woda niegazowana
Soki owocowe
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat

Ceny zawierają podatek VAT.



MENU WESELNE - PAKIET PREMIUM 349 PLN za osobę

MENU SERWOWANE

Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową
Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie,
puree z pieczonej pietruszki, młody szpinak z pomidorami
Panna cotta z kozim serem i sosem malinowym

BUFET ZIMNY [800g / os.]

Tradycyjne mięsa pieczone w aromatycznych ziołach:
schab ze śliwką sechlońską, majerankowa karkówka,
filet z indyka z morelami, domowy pasztet, boczek pieczony
Kielbasa wiejska, kińdżuk, kabanos, kaszanka
Śledzie w trzech smakach
Mini vol-au-vent nadziewany duszonymi porami i kurkami
Crostini z warzywną salsą i musem z pieczonego bakłażana
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i kremowym sosem
Sałatka z fetą i arbuzem
Mix sałat z sosem winegret
Marynowana papryka, cukinia, ogórki małosolne
Wybór sosów i dipów
Pieczywo i masło

BUFET GORĄCY [600g / os.]

Gnocchi z polędwiczką wieprzową i jarmużem
Polędwica z dorsza z ziołową kruszonką i sosem cytrynowym
Pierogi ze szpinakiem, wędzonym twarogiem i czerwonym pesto
Opiekane warzywa z ziołami

BUFET DESEROWY [250g / os.]

W-Z, ciasto serowo-makowe, ciasto orzechowe, ciasto malinowe,
mus czekoladowy

I DANIE SERWOWANE

Filet z indyka z szynką podsuszaną i mozzarellą, kremowe puree
z rukolą, karmelizowana marchewka

II DANIE SERWOWANE

Barszcz czerwony z domowy pasztecikiem

NAPOJE

Woda gazowana, woda niegazowana, soki owocowe,
świeżo parzona kawa, wybór herbat

Ceny zawierają podatek VAT.



PAKIETY ALKOHOLOWE

PAKIET I

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Koszt pakietu do 12 godzin
99 PLN od osoby*

WINA

Chardonnay / Felix Solis / Hiszpania

Cabernet Sauvignon / Felix Solis / Hiszpania

PIWO

Niepasteryzowane, z własnego minibrowaru

PAKIET II

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Koszt pakietu do 12 godzin
119 PLN od osoby*

WINA

Chardonnay / Felix Solis / Hiszpania

Cabernet Sauvignon / Felix Solis / Hiszpania

PIWO

Niepasteryzowane, z własnego minibrowaru

WÓDKA

Soplica Szlachetna

PAKIET III

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Koszt pakietu do 12 godzin
169 PLN od osoby*

WINA

Chardonnay / Felix Solis / Hiszpania

Cabernet Sauvignon / Felix Solis / Hiszpania

PIWO

Niepasteryzowane, z własnego minibrowaru

ALKOHOLE

Wódka Soplica Szlachetna, Wódka Żubrówka, Rum Old Pascas, Gin Finsbury,
Whisky Grant's, Bourbon Wild Turkey, Martini Bianco & Rosso

Ceny zawierają podatek VAT.

* koszt obejmuje nielimitowane spożycie powyższych napoi przez określony czas.



BĘDĄC W STAREJ ZAJEZDNI KRAKÓW, SPRÓBUJ NASZEGO PIWA!

WHEN IN STARA ZAJEZDNIA KRAKÓW, PLEASE TRY OUR BEER!

W browarze Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva piwo warzone jest na podstawie starych sprawdzonych receptur sięgających początków produkcji piwa dolnej fermentacji w Pilźnie. Powstaje tu też piwo górnej fermentacji - cenione przez znawców piwo pszeniczne. Zawiera drożdże, ponieważ jest niefiltrowane. Proces przebiega powoli i naturalnie. Piwo nalewamy zawsze świeże prosto z tanku i nie pasteryzujemy go. Warka warzona jest na miejscu w naszym minibrowarze i większość produkcji odbywa się ręcznie pod nadzorem dwóch doświadczonych piwowarów.

W stałej ofercie goście znajdą piwa jasne, ciemne, pszeniczne oraz sezonowe piwa miodowe, imbirowe, śliwkowe oraz jabłkowe.

The beer in Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva brewery is brewed according to old recipes which date back to the very beginnings of bottom fermentation of beer in Pilsen. We also produce top fermentation beers – wheat beers valued by connoisseurs. It contains yeast because it is not filtered. The process is slow and natural. We always pour fresh beer straight from the tank – we do not pasteurize it. The brew is produced in our mini-brewery and most of the production is performed manually under supervision of two experienced brewers.

Our standing offer includes pale lagers, ales, wheat beers and also seasonal beers: honey, ginger, plum and app





GALERIA ZDJĘĆ WESELNYCH



PARTNERZY

Fotografia – Bartek Dziedzic, +48 507 738 242, www.FotografSlubny.com.pl
Dźwięk/Muzyka – Twój Event Szymon Mosiołek, tel +48 501 044 852

