

Oferta 2024

Wesele całonocne



Do dyspozycji naszych gości oddajemy całą powierzchnię restauracji zlokalizowaną w zabytkowych murach Austriackich fortów u podnóża Kopca Kościuszki.

Wesele całonocne to 12 godzin przyjęcia w którego skład zalicza się:

Trzydniowy obiad serwowany do stolików z możliwością dodatkowej przystawki
zupa, danie główne, deser

Wytrawny bufet (zimna płyta)
uzupełniany na bieżąco w trakcie trwania przyjęcia

Trzy kolejne dania gorące
serwowane w dalszej części imprezy

Napoje na stołach w karafkach - bez ograniczeń przez całą noc
soki owocowe jabłkowy, pomarańczowy, woda z miętą i cytryną

Napoje gazowane 0,5 l na osobę
coca-cola, fanta, sprite

Napoje ciepłe serwowane przez obsługę kelnerską
kawa, herbata

Serwis tortu weselnego na tarasie widokowym
po zmierzchu kiedy widok na Kraków jest najpiękniejszy, wyjątkowa atrakcja dla gości którą mają Państwo w cenie wesela

Podstawowy serwis alkoholowy
obejmuje schłodzenie oraz wystawienie na stoły dwóch rodzajów alkoholu (np. wódka/wino)

Całonocny serwis kelnerski

Restauracja na wyłączność

Specjalne menu dla najmłodszych gości

Oddzielne menu dla osób z nietolerancjami pokarmowymi
bez glutenu, laktozy, wegetariańskie, wegańskie

Brak opłaty korkowego

Nakrycie sali
obrussy, płócienne serwetki, porcelanowa zastawa, dedykowane szkło, pojedyncze kwiaty w wazonach, pokrowce



Dodatkowo możemy zaoferować dla Państwa:

Pełny serwis alkoholowy

który poza schłodzeniem i podaniem alkoholu na stoły obejmuje rozlanie wina indywidualnie dla każdego z gości do obiadu, przygotowanie baru alkoholowego z alkoholu przyniesionego przez państwa - zapewniamy jego ustawienie, szkło przeznaczone do każdego rodzaju alkoholu, lód w pojemnikach trzymających temperaturę oraz cytrusy, barek jest stale doglądany przez kelnerów i uzupełniany na bieżąco. Dodatkowo w serwisie wliczony jest kieliszek wina musującego na powitanie. Koszt pełnego serwisu alkoholowego to 15zł/ od osoby dorosłe

Tort i ciasta z renomowanej Krakowskiej cukierni

w cenie 36 zł/os. (cena z 2022r)

Owoce sezonowe

cena ustalana indywidualnie

Na życzenie możemy przygotować również przystawkę podawaną przed zupą

koszt 17-25 zł/os. (w zależności od rodzaju przystawki)

Nasze uroczyste menu:



PRZYSTAWKI (do wyboru)

Grillowane oscypki otulone boczkiem z żurawiną na rukoli

Pasztet z żurawiną lub borówką

Sałatka z kurczakiem grillowanym i parmezanem

Sałatka Caprese ze świeżą bazylią i grzanką ziołową

Bruschetta – pasta z pomidorów na grzance z aromatem czosnku i bazyli

ZUPY (do wyboru)

Rosół domowy z makaronem podany z gotowanymi jarzynami

Zupa grzybowa na grzybach leśnych z kluseczkami

Krem ze szlachetnych borowików z grzankami

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Krem czosnkowy na pomidorach z grzankami

Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Krem z pomidorów z parmezanem i świeżą bazylią

Krem z zielonego groszku z grzankami

Zupa Minestrone z grissini

Zupa cebulowa z grzanką serową

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Polędwiczki z pieca w aromatycznym sosie ze świeżej szalwii

Schab pieczony po wiedeńsku z kminkiem

Schab ze śliwką kalifornijską w sosie Veluwe

Saszetka drobiowa nadziewana pieczarkami i mozzarellą w sosie serowo-śmietanowym

Polędwiczki grillowane w szynce parmeńskiej w sosie z borowików

Tradycyjny kotlet schabowy

Faszerowana rolada indycza w białym sosie Roquefort

Szwajcarski Cordon Bleu w złotej panierce

Roladki schabowe faszerowane bekonem i cebulką w sosie rumianym

Roladki z kruchej wołowiny duszone z wędzonką i piklami + 15 zł

Do każdego dania do wyboru dodatki: ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem, talarki ziemniaczane zapiekane z masłem, ziemniaki opiekane z ziołami, frytki, ryż, kasza jęczmienna, zestaw surówek, warzywa gotowane. Dodatkowy drugi rodzaj mięsa na półmiskach 15 zł

DESERY (do wyboru)

Szarlotka domowa na zimno lub gorąco z lodami i bitą śmietaną

Sernik wiedeński własnego wypieku z czekoladą

Sernik z gorącymi malinami

Puchar lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

PIERWSZE DANIE GORĄCE (do wyboru)

Marynowany karczek z grilla, ziemniaki w mundurkach z masłem czosnkowym, ćwikła z chrzanem

Karczek pieczony w sosie musztardowo – miodowym, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty

Stek drobiowy grillowany zapiekany z pesto pomidorowym i mozzarellą z frytkami i surówką

De Volaille z ziemniakami opiekany, sałatka z pomidorów z oliwkami

Schab po wiedeńsku, ziemniaki opiekane, sałaty z sosem vinegrette

Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim

Kurczak pieczony na złoto w miodowej skórce

DRUGIE DANIE GORĄCE (do wyboru)

Potrąwka węgierska z ziemniakami lub kluseczkami

Boeuf Strogonow z pieczywem

Chili con carne

TRZECIE DANIE GORĄCE (do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub pieczarkowym

Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem

ZIMNA PŁYTA

Mięsa pieczone w naszym piecu (3 rodzaje), szynka tradycyjna (2 rodzaje), salami, kabanosy, kiełbasa tradycyjna, pasztet, kiełbasa podsuszana, sery żółte i dojrzewające, jajka w sosie ze szczypiorkiem, sałatka tradycyjna jarzynowa, sałatka grecka z serem feta, galaretki drobiowe, śledzie, pieczywo mieszane.



umowę podpisujemy w momencie kiedy zdecydują się Państwo na organizację przyjęcia, w momencie podpisania umowy pobierana jest zaliczka w wysokości 1000 zł (płatne kartą,

przelewem bądź gotówką) przyjęcie weselne trwa 12 godzin po tym czasie każda kolejna godzina to 800 zł

jedzenie pozostałe po weselu pakujemy dla Państwa w opakowania jednorazowe

parking przed lokalem mieści ok 40-50 samochodów

restauracja nie dysponuje pokojami hotelowymi, baza noclegowa znajduje się niedaleko na Salwatorze

Koszt przyjęcia to 349 zł / os.

Dzieci do 5 r.ż. 50 % zniżki

Kontakt: biuro@rerstauracjapodkopcem.pl

536923726