



Menu Weselne

PAKIET I - 249,00 PLN/ OSOBA

Do wyboru:

1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 2 dodatki do dania głównego,
1 deser

Dodatkowo:

1 danie serwowane w nocy, 5 pozycji z bufetu zimnego, 2 pozycje
z bufetu deserowego

PAKIET II - 289,00 PLN/ OSOBA

Do wyboru:

1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 2 dodatki do dania głównego,
1 deser

Dodatkowo:

2 dania serwowane w nocy, 7 pozycji z bufetu zimnego, 3 pozycje
z bufetu deserowego

PAKIET III - 339,00 PLN/ OSOBA

Do wyboru:

1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 2 dodatki do dania głównego,
1 deser

Dodatkowo:

3 dania serwowane w nocy, 9 pozycji z bufetu zimnego, 4 pozycje
z bufetu deserowego

INX Design Hotel****
ul. Starowiślna 91 31-052 Kraków
email: mariusz.ujejski@inxdesignhotel.pl
tel. +48 12 354 45 95 / +48 729 056 405



Design Hotel®





Propozycje przystawki, do wyboru jedna pozycja:

Łosoś Gravlax z mixem sałat i tajskim dresingiem
Szynka parmeńska z grissini na kruchych sałatach, sos balsamico
Carpaccio z buraka, rukola, tarty ser, pomidor koktajlowy, sos sojowy
Plastry różowego rostbefu na sałatach, sos musztardowy
Beza twarogowa, żurawina, pasta morelowa, cykorcia, pieczywo

Propozycje zupy, do wyboru jedna pozycja:

Krem z kalafiora z paloną białą czekoladą, blanszowany por
Zupa z grzybów suszonych z paluszkiem serowym
Krem z palonej cukinii, grzanka czosnkowo ziołowa
Tradycyjny rosół staropolski z makaronem
Krem z pieczonych pomidorów i papryki z grzankami

Propozycje dania głównego, do wyboru jedna pozycja:

Grillowane polędwiczki wieprzowe z sosem angielskim gravy
Pieczeń z szynki wieprzowej z sosem tymiankowym
Wołowina duszona w warzywach z sosem staropolskim
Filet z indyka w sosie żurawinowo morelowym
Pierś z kurczaka grillowana podana na szpinaku z sosem serowym z kurkumą





Dodatki skrobiowe do dania głównego i dań serwowanych w nocy, do wyboru jedna pozycja:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Ryż gotowany na parze z ziołami

Kluski śląskie

Puree ziemniaczane

Dodatki warzywne do dania głównego i dań serwowanych w nocy, do wyboru jedna pozycja:

Surówka colesław

Warzywa gotowane na parze

Grillowana cukinia

Buraczki zasmażane z cebulką

Kalafior z masłem ziołowym

Brokuły blanszowane z masłem ziołowym

Propozycje deserów, do wyboru jedna pozycja:

Lody z owocami, sos owocowy, bitą śmietaną

Ciasto czekoladowe z sosem z czerwonej porzeczki

Sernik na kruchym cieście z sosem toffi

Szarlotka z sosem angielskim

Beza z owocami z porzeczki i pudrem różanym





Propozycje dań serwowanych w nocy, do wyboru:

Filet z kurczaka faszerowany julienne warzywnym z sosem z serów pleśniowych
Pałki drobiowe pieczone w marynacie miodowej
Pierś z indyka marynowana w świeżej kolendrze z sosem z czerwonego wina
Schab faszerowany nadziewaną suszoną śliwką kalifornijską z sosem chrzanowym
Karczek marynowany w rozmarynie i czosnku z sosem ziołowym
Dorsz duszony w warzywach z sosem cytrynowym
Strogonof z pieczywem
Barszcz czerwony z krokietem

Bufet zimny do wyboru:

Plater mięs własnego wypieku, owoce suszone, dipy
Plater staropolskich wędlin z dressingiem cumberland
Roladki z szynki z twarożkiem szczypiorkowym
Paszтет staropolski z konfiturą z czerwonej cebuli
Galaretka wieprzowa z warzywami
Deska serów pleśniowych z suszonymi owocami
Łosoś marynowany w zalewie słodko kwaśnej z warzywami korzennymi
Śledzie w śmietanie/ Śledzie po cygańsku
Mix zielonych sałat z cytrusami, sos jabłkowo miodowy
Kolorowe sałaty z tuńczykiem i oliwkami
Sałatka włoska z mozzarellą, pomidor koktajlowy, kapary
Kącik pikli marynowanych i dressingów
Sałatka ceszar z grillowany kurczakiem, grzanki ziołowe
Pikantna sałatka hiszpańska z czerwoną fasolą i ciecierzycą
Capresse z pomidorów i mozzarelli, pesto bazyliowe
Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i majonezem
Patera wędzonych ryb

Do bufetu zimnego serwowane jest pieczywo i masło





Bufet deserów, do wyboru:

Szarlotka po polsku

Sernik z brzoskwiniami

Owocowe babeczki z kremem

Mus czekoladowo kawowy z biszkoptami

Mus z truskawek i białej czekolady

Strudel jabłkowy

Leśny mech z granatem

Propozycje menu dla dzieci:

Domowy rosółek z kurczaka z makaronem

19,00 PLN/ osoba

Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem

19,00 PLN/ osoba

Naleśniki z serem na słodko lub musem jabłkowym

24,00 PLN/ osoba

Panierowany filec z kurczaka podany z frytkami i surówką z marchewki

29,00 PLN/ osoba





Pakiety napojów:

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

50,00 PLN/ osoba

Kawa, herbata

Soki: grejpfrutowy, jabłkowy, pomarańczowy

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

Woda mineralna

PAKIET BASIC

165,00 PLN/ osoba

Kawa, herbata

Soki: grejpfrutowy, jabłkowy, pomarańczowy

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

Woda mineralna

Wino musujące na powitanie

Wino białe półwytrawne

Wino czerwone półwytrawne

Piwo Żywiec Butelkowe

Wódka Żubrówka Biała/ Wyborowa

PAKIET DE LUXE

187,00 PLN/ osoba

Kawa, herbata

Soki: grejpfrutowy, jabłkowy, pomarańczowy

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

Woda mineralna

Wino musujące na powitanie

Wino białe półwytrawne

Wino czerwone półwytrawne

Piwo Żywiec Butelkowe

Wódka Żubrówka Biała/ Wyborowa

Whisky Grant`s





Dodatkowy alkohol:

Piwo Żywiec Butelkowe

330ml / 14,00 PLN

Wino białe / czerwone półwytrawne

750ml / 79,00 PLN

Wódka Żubrówka Biała/ Wyborowa

700ml / 120,00 PLN

Gin Finsbury

700ml / 140,00 PLN

Whisky Grant`s

700ml / 140,00 PLN

Bacardi Carta Blanca

700ml / 180,00 PLN

Tequila Sierra Silver

700ml / 190,00 PLN

Whiskey Jack Daniel`s

700ml / 200,00 PLN

Napoje alkoholowe wnoszone - 28,00 PLN za otwartą butelkę





INFORMACJE DODATKOWE:

1. Ceny zawarte w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8% i 23%
2. Sala bankietowa może pomieścić maksymalnie 100 osób. Wstępna rezerwacja sali przyjmowana jest na maksymalnie 2 tygodnie. Potwierdzeniem rezerwacji sali jest wpłata zadatku w wysokości 2000,00PLN, gotówką, kartą lub przelewem na wskazane konto bankowe.
3. Maksymalna godzina zakończenia przyjęcia: 02:00 rano
4. Dzieci do lat 2- bezpłatnie. Dzieci w wieku 3-12 lat - 50% ceny menu (włączając menu dziecięce) i pakietów bezalkoholowych.
5. Ostateczna ilość osób uczestniczących w przyjęciu powinna zostać potwierdzona na min. 21 dni przed przyjęciem.
6. Menu powinno zostać ustalone na min. 21 dni przed datą przyjęcia.
7. Jest możliwość zamówienia pozycji wegetariańskich, według indywidualnych ustaleń.
8. Na 14 dni przed przyjęciem wymagana jest wpłata zaliczki w wysokości 85% wartości przyjęcia. Rozliczenie końcowe po zakończonej uroczystości gotówką lub kartą w obiekcie.

INFORMACJE DODATKOWE:

Noc poślubna w apartamencie

Jednorazowa degustacja obiadu weselnego dla Pary Młodej
15% zniżki na organizację innych przyjęć okolicznościowych



GWARANTUJEMY:

Wyśmienite menu dostosowane do wymagań Pary Młodej

Elegancką, klimatyzowaną salę na wyłączność

Profesjonalną obsługę

Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych

Nasz czas - wsparcie koordynatora przyjęcia

DODATKOWO PŁATNE:

Dodatkowa dekoracja stołów i sali

Tort weselny

Paczki z ciastem dla Gości weselnych

INX Design Hotel****
ul. Starowiślna 91 31-052 Kraków
email: mariusz.ujejski@inxdesignhotel.pl
tel. +48 12 354 45 95 / +48 729 056 405