SHERATON
GRAND
Krakow

Wasze przyjęcie weselne z widokiem na Wawel 2026



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.

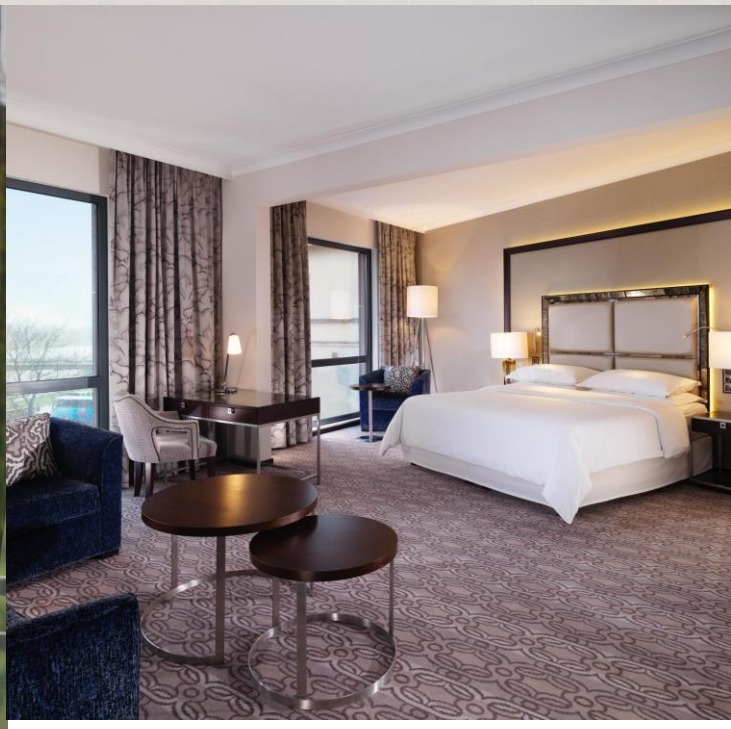
Jeśli jesteście uczestnikami Marriott Bonvoy, na znak naszego uznania dla Waszego zaufania, przekażemy Wam punkty Marriott Bonvoy Events, abyście mogli wspólnie cieszyć się satysfakcjonującymi pobytami w hotelach Marriott na całym świecie.

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.

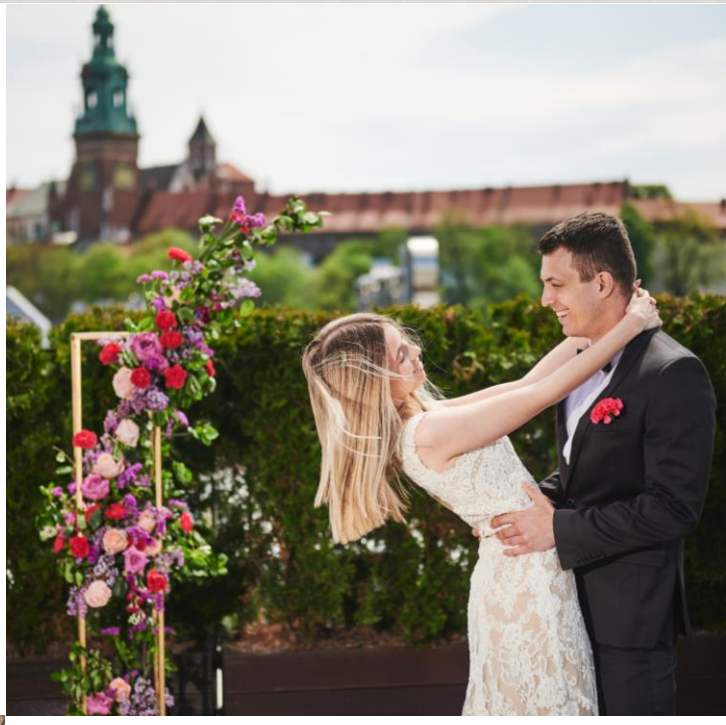
Dla Pary Młodej w prezencie nocleg w Apartamencie Deluxe

SHERATON GRAND Krakow

Wasza ceremonia

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

Zagwarantuj sobie i swoim bliskim moc niezapomnianych wspomnień.





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 oraz 4 kanapki na osobę w cenie

18 200 PLN - dla maksymalnie 50 osób,
4 300 PLN - dla maksymalnie 50 osób,
w przypadku wesela na Tarasie.

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

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 40 Gości.
Roof Top Terrace ze względu na swoją konstrukcję nie jest przystosowany do tańca.



Każdy z przygotowanych pakietów zawiera:
- wynajęcie na wyłączność tarasu na dachu w wybranym układzie z krzesłami w pokrowcach białych lub ecru,
- tort weselny przygotowany specjalnie w naszej cukierni,
- 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

Drink powitalny (30 minut)

Wino musujące i 2 rodzaje kanapek serwowanych przez kelnerów:
- Melon i szynka parmeńska
- Involtini z grillowanej cukinii, ser ricotta, pesto

Menu serwowane:

Przystawka – jedna z opcji do wyboru:
- Parfait z wątróbek kurczaka z wolnego wybiegu, herbatniki sablé, purée wiśniowe, korniszony
- Wędzona pierś kaczki, chutney z moreli i pomarańczy, rzeżucha ogrodowa
- Krem z białych szparagów i selera, emulsja lubczykowa

Danie główne - jedna z opcji do wyboru:
- Pierś z kurczaka kukurydzianego z wolnego wybiegu, ziemniaki truflowe, warzywa maślane, sos tymiankowy
- Polędwiczki wieprzowe, marynata musztardowa, pieczony 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 o smaku mango, migdałowe cantuccini
- Tarta cytrynowa, włoska beza, lody waniliowe

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

Bufet (2 godziny):

Zimne przekąski:
- Wybór czterech lokalnych serów, miód górski, winogrona, krakersy
- Marynowana w przyprawie cajun pierś z kurczaka, salsa z pomidorów, kolendry i kukurydzy
- Sałatka z marynowanego łososia z ziemniaczanym kremowym dressingiem chrzanowym
- Wybór pieczywa lokalnego i międzynarodowego

Dania gorące:
- Zupa Minestrone z warzywami sezonowymi
- Marynowany pieczony kurczak, sos pieczeniowy
- Strogonow wołowy z grzybami
- Ryż na parze z zielonym groszkiem

Słodki kącik:
- Waniliowy plaster, karmel
- Podwójnie czekoladowe brownie z orzechami włoskimi
- Ciasto marchewkowe, krem cytrynowy

Ciepłe danie serwowane:
- Gulasz wołowy z wędzonej papryki z dodatkiem ziołowych grzanek z foccacci

673 PLN za osobę

(maksymalnie 7 godzin - do północy)

SHERATON GRAND Krakow

Menu Platynowe

Koktajl powitalny (1 godzina)

Wino musujące lub mimoza oraz 4 małe przekąski serwowane przez kelnerów:

- Involtini z grillowanej cukinii, ricotta, pesto
- Melon i szynka parmeńska
- Szaszłyki z mini mozzarellą i pomidorami
- Salami z tapenadą z czarnych oliwek

Menu serwowane:

Przystawka - jedna z opcji do wyboru:

- Parfait z wątróbek kurczaka z wolnego wybiegu, herbatniki sablé, purée wiśniowe, korniszony
- Łosoś gravlax w cytrusach, purée z awokado, czerwony kawior, koperek
- Wędzona pierś kaczki, chutney z moreli i pomarańczy, rzeżucha ogrodowa
- Sałatka z krewetek marynowanych w cytrusach, panzanella, kompresowany ananas

Zupa – jedna z opcji do wyboru:

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

Danie główne- jedno z opcji do wyboru:

- Stek z rostbefu, kremowe purée ziemniaczane, marchew glazurowana w miodzie, maślane brokuły, sos chrzanowy
- Pierś kaczki sous vide, ziemniaki fondant, kapusta duszona, sos z czarnej porzeczki
- Polędwica wieprzowa, marynata musztardowa, pieczony 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 o smaku mango, migdałowe cantuccini
- Tarta cytrynowa, włoska beza, lody waniliowe
- Aksamitna tarta czekoladowa, świeże maliny, słony karmel
- Beza Pavlova o smaku truskawka-mango, sezonowe świeże jagody

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

SHERATON GRAND Krakow

Menu Platynowe

Przekąski na stole lub na bufecie po kolacji (2 godziny)

- Deska wędlin z marynowanymi oliwkami, piklowanymi warzywami i krakersami
- Wybór wędlin włoskich i polskich: szynka parmeńska, salami, bresaola, szynka wędzona, kiełbasa lisiecka, speck, kiełbasa wiejska
- Krewetki Jumbo marynowane z rokitnikiem i dzikim czosnkiem
- Terrina z dzika z truflami i chutneyem z wędzonej śliwki
- Pieczona różowa wołowina pokryta czarnym pieprzem, szafranowe aioli
- Kremowa buratta, pesto, marynowany pomidor, schiacciatta
- Grillowana pierś z kurczaka z wolnego wybiegu, purée z awokado, świeże warzywa ogrodowe
- Sałatka Nizzarda, grillowany tuńczyk, jajka przepiórcze, fasolka francuska
- Sałatka Cezar z chrupiącym bekonem, kremowy dressing anchois
- Sałatka z buraków glazurowanych w miodzie z serem feta, karmelizowanymi orzechami pekan i miodowym dressingiem musztardowym

Stacja gotowania na żywo - tatar z łososia
przygotowywany na zamówienie z dodatkami: korniszony, kapary, szalotki, oliwa z oliwek, czerwony kawior (2 godziny)

Bufet nocny (2 godziny)

Zimne przekąski:

- Wybór włoskich i francuskich serów, miód górski, winogrona, krakersy, grissini
- Terrina z kurczaka z wolnego wybiegu pokryta słoną kruszonką pistacjową, marmolada z czerwonej cebuli
- Pieczona polędwica wołowa z kremowym chrzanem
- Sałatka z grillowanych warzyw z ricottą i pesto
- Sałatka makaronowa z salami, czarnymi oliwkami, karczochami i pesto

Dania gorące:

- Strogonow wołowy
- Ryż na parze z zielonym groszkiem
- Ravioli z grzybami i ricottą
- Gulasz z kurczaka i pora z truflami
- Wybór świeżo wypiekanego chleba i bułek

Słodki kącik:

- Sernik ze słonym sosem karmelowym
- Ciasto szwarcwaldzkie z wiśniami
- Klasyczne tiramisu
- Wybór 3 pokrojonych świeżych owoców

835 PLN za osobę.
(maksymalnie 7 godzin – do północy)

SHERATON GRAND Krakow

Menu Diamentowe

Koktajl powitalny (1 godzina)

Wino musujące i 6 małych przekąsek serwowanych przez kelnerów:
- Involtini z grillowanej cukinii, ricotta, pesto
- Melon i szynka parmeńska
- Szaszłyki z mini mozzarellą i pomidorami
- Salami z tapenadą z czarnych oliwek
- Krewetki w tempurze, aioli
- Kąski z chrupiącego kurczaka w ziołach

Menu serwowane

Przystawka – jedna z opcji do wyboru:
- Pasztet z wątróbek drobiowych, herbatniki sablé, purée wiśniowe, korniszony
- Kremowa burrata, marynowane pomidory, pesto, focaccia
- Pieczona cielęcina, majonezowy sos z tuńczykiem i szafranem, kapary, delikatne zioła
- Rillettes z wędzonego łososia, korniszony, szczypiorek, kapary
- Grillowany filet z tuńczyka pokryty sezamem i wasabi, miso dressing, salsa mango
- Sałatka z krewetek marynowanych w cytrusach, ogórek, papryka i pomidor

Zupa- jedna z opcji do wyboru:
- Krem z białych szparagów i selera, emulsja lubczykowa, chipsy z szynki parmeńskiej
- Zupa z homara i raków
- Consomme z kaczki, makaron „włosy anielskie", warzywa julienne
- Zupa rybna z wędzonym łososiem, pstrąg, filet z dorsza, ziemniaki, marchewka, seler, koperek
- Consome cielęce, warzywa julienne, gnocchi z kurczakiem i estragonem
- Krem z brokułów, wędzony łosoś, szczypiorkowy krem fraiche

Danie główne- jedno z opcji do wyboru:
- Stek z rostbefu, kremowe purée ziemniaczane, marchewki glazurowane w miodzie, maślane brokuły, sos chrzanowy
- Pierś kaczki sous vide, gratin ziemniaczany, sos z czarnej porzeczki, kapusta duszona z koperkiem
- Polędwica wieprzowa marynowana z musztardą francuską, pieczony ziemniak, purée z selera, grillowana cukinia, balsamiczna glazura gruszkowa, 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, sos z redukcją wina chardonnay i koperkiem
- Grillowane medaliony wołowe, potrójnie pieczone młode ziemniaki, delikatne brokuły na parze, kalafior, szalotki na zredukowanym winie porto

Deser- jeden z opcji do wyboru:
- Crème brûlée o smaku mango, migdałowe cantuccini
- Tarta z ciemnej czekolady, świeże maliny, słony karmel
- Beza Pavlova o smaku truskawka-mango, sezonowe świeże jagody
- Waniliowa panna cotta, świeże maliny
- Ciasto z białą czekoladą i marakują, 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, piklowanymi warzywami i krakersami
- Wybór wędlin włoskich i polskich: szynka parmeńska, salami, bresaola, szynka wędzona, kiełbasa lisiecka, speck, kiełbasa wiejska
- Krewetki Jumbo marynowane z dodatkiem rokitnika i dzikiego czosnku
- Terrina z wędzonego łososia i halibuta, sos koktajlowy z raków
- Terrina z dzika z truflowym chutneyem z wędzonych śliwek
- Pieczona na różowo wołowina pokryta czarnym pieprzem, szafranowe aioli
- Pierś z kaczki marynowana w mięcie pieprzowej, marmolada pomarańcza-chili
- Sałatka z pomidorów cherry i mini mozzarelli, dressing pesto
- Sałatka Nizzarda, tuńczyk, jajka przepiórcze, fasolka francuska
- Sałatka Cezar z chrupiącym bekonem, kremowy sos anchois
- Sałatka z buraków glazurowanych w miodzie, ser feta, karmelizowane orzechy pekan, dressing musztardowy

Słodki kącik:
- Sernik ze słonym sosem karmelowym
- Ciasto szwarcwaldzkie z wiśniami
- Klasyczne tiramisu
- Wybór makaroników, pralinek, truskawek w czekoladzie
- Półmisek z pokrojonymi świeżymi owocami

Ciepłe danie serwowane – jedno z opcji do wyboru:
- Gulasz wołowy z wędzonej papryki, grzanka z ziołowej focaccii
- Saltimbocca z grillowanej polędwicy wieprzowej, szynka parmeńska, chrupiące gnocchi z pesto i kruszonką parmezanową, sos maślano-szałwiowy

Nocny bufet (2 godziny)

Zimne przekąski:
- Sałatka w stylu orientalnym z polędwicy wołowej z mango, szparagami i orzechami nerkowca
- Sałatka z quinoa i krewetkami, pieczona cytrynowa cukinia
- Rolada z koziego sera i pieczonych w miodzie buraków, salsa pomarańczowo-miętowa
- Bresaola cannelloni, niebieski ser pleśniowy, miód, gruszka
- Carpaccio z ośmiornicy, salsa z granatu i kolendry
- Omułki nowozelandzkie w sosie marinara
- Kalmary nadziewane chorizo i suszonymi pomidorami
- Terrina z kaczki z pistacjami, konfitura z wiśni

Dania gorące:
- Grillowane medaliony z polędwicy wieprzowej w sosie z szalotki i czerwonego wina
- Gulasz z kurczaka i pora z truflami
- Ravioli z borowikami i serem ricotta
- Ryż maślany z warzywami
- Wybór świeżo wypiekanego chleba i bułek

Słodki przystanek:
- Sernik ze słonym sosem karmelowym
- Ciasto szwarcwaldzkie z wiśniami
- Klasyczne tiramisu
- Ciasto z białą czekoladą i mango
- Wybór 3 pokrojonych świeżych owoców

1033 PLN od osoby
(maksymalnie 7 godzin – do północy)

SHERATON GRAND Krakow

Pakiety napoi

Pakiet Grand
Wino musujące
Wino domowe 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

304 PLN za osobę
(nielimitowany pakiet na 7 godzin)

Pakiet Premium
Wino musujące Cava Brut
Wino domowe czerwone i białe
Wódka Ostoya
Ballantine's Finest
Campari
Beefeater Gin
Martini Rosso,
Martini Extra Dry
Piwo Żywiec i Heineken
Wybór piw kraftowych "King Kraft" warzonych wyłącznie dla Sheraton Grand Kraków

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

347 PLN za osobę
(nielimitowany pakiet na 7 godzin)

Pakiet Ekskluzywny
(z dedykowanym barmanem)

Wino musujące
Wino domowe 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

423 PLN za osobę
(nielimitowany pakiet na 7 godzin)

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
215 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.

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 borowików, szczypiorek, kwaśna śmietana
- Krem z białych szparagów i selera, emulsja z lubczyku
- 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 z lubczyku
- 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 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 kurczaka, 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 truskawkowo-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 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 1000

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:

Paweł 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



