

ZORGANIZUJ Z NAMI SWÓJ
WYJĄTKOWY DZIEŃ



OFERTA WESELNA

HOTEL SORAY***

KRAKÓW - WIELICZKA



WWW.SORAY.PL



Zapraszamy do Hotelu SORAY !

Marzycie o niezapomnianym weselu?

Znajdziecie u nas miejsce, które spełni wszystkie

Wasze oczekiwania.

Nasze eleganckie wnętrza, dostosowane do różnych stylów,

zapewniają idealne tło dla Waszej koncepcji

w tym wyjątkowym dniu.

Oferujemy wykwintną kuchnię, która zachwyci nawet najbardziej

wymagających Gości oraz profesjonalną obsługę, która zadba

o każdy szczegół.

Z nami stworzysz niezapomniane wspomnienia!

WWW.SORAY.PL



PROFESJONALNE DORADZTWO

Nasz doświadczony Event Manager z chęcią pomoże Wam
w organizacji uroczystości weselnej.

Oferujemy bezpłatne konsultacje ślubne oraz pomoc
przy wyborze usług towarzyszących.

Dzięki naszemu profesjonalnemu doradztwu, możecie
mieć pewność, że Wasza uroczystość będzie dopracowana
w najmniejszych szczegółach.

SALA BANKIETOWA



Sala bankietowa to przestronne i eleganckie miejsce, które może pomieścić do 270 gości.

Nasz zespół z przyjemnością dopasuje styl i klimat sali do indywidualnych preferencji każdego klienta, aby stworzyć idealną atmosferę dla danego rodzaju imprezy.

BANKIETOWE NAKRYCIE



W naszej sali istnieje możliwość ustawienia stołów zarówno w układzie okrągłym, jak i kwadratowym, dostosowując się do potrzeb i preferencji naszych Gości.

BUFET



Wybierając zimny bufet na swoją imprezę, zapewnisz sobie i swoim Gościom nie tylko smaczne jedzenie, ale także wygodę, estetykę i różnorodność, które uczynią spotkanie niezapomnianym.

Bufet z zimnymi przekąskami :

szeroka gama przystawek, idealna na początek spotkania.

Bufet kawowy i herbaciany

oferujemy aromatyczną kawę z ekspresu, przygotowaną na bieżąco, aby każdy mógł cieszyć się pełnią smaku świeżo zaparzonej kawy.

Słodki stół :

bogactwo deserów i słodkich wypieków, które zachwycają wyglądem, dodając uroku każdej uroczystości.

DOPEŁNIJ BUFET



2 RYBY SERWOWANE W CAŁOŚCI:

- ŁOSOŚ FASZEROWANY SZPINAKIEM
- SANDACZ FASZEROWANY WARZYWAMI

2200 ZŁ

WYROBY A LA SORAY

- ŚWIEŻO WYPIEKANY CHLEB
- SMALEC SZEFA KUCHNI
- OGÓRKI KISZONE

600 ZŁ

BUFET GORĄCY :

- GOLONKA
- ŻEBERKA
- KAPUSTA
- PIEROGI RUSKIE / Z KAPUSTĄ I Z GRZYBAMI

4500 ZŁ

USŁUGI DODATKOWE



- Kwiaty na stołach / Florysta / Dekorator - wycena indywidualna.
- FotoBox / Fotobudka 360 / Pokaz sztucznych ogni - wycena indywidualna.
- Obsługa barmańska (mycie szkła dla barmanów z zewnątrz 300zł).
- Pokrowce na krzesła 10zł / szt.
- Paczki z ciastem - wycena indywidualna.
- Słodki stół – wycena indywidualna.
- Zimna płyta na stołach – zamiana szwedzkiego stołu na zimną płytę w stołach- 20 zł/os.
- Napoje gazowane w szkle - 30 zł/os.
- Pieczony prosiak - wycena indywidualna.
- Wiejski stół - wycena indywidualna.



MENU

W Hotelu SORAY*** masz możliwość skorzystania z naszych propozycji menu lub dostosowania ich do swoich własnych oczekiwań.

Nasza kuchnia serwuje przepyszne dania, inspirowane kuchniami z różnych zakątków świata.

Dbamy o to, aby każde podniebienie zostało zaspokojone, dlatego dokładamy wszelkich starań, aby nasze potrawy były nie tylko smaczne, ale także pięknie podane.

MENU OBIAD POŚLUBNY

255 ZŁ/OS

Zupa

(1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z cukinii z prażonymi migdałami
- Krem dyniowo-marchewkowy z mleczkiem kokosowym
- Zupa cebulowa z grzanką serową

Dania główne

(1 do wyboru)

- Nacinana pierś z kurczaka z serkiem, suszonym pomidorem, szpinakiem z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej
- Szyńka długo marynowana w sosie własnym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
- Marynowane polędwiczki wieprzowe w ziołach w sosie borowikowym z ziemniakami opiekany i sałatką z sosem winegret

Deser

(1 do wyboru)

- Panna cotta z musem malinowym
- Puchar lodowy z wiśniami na gorąco

Dania gorące lane

(1 do wyboru)

- Żurek staropolski
- Potrawka z kurczaka z warzywami
- Barszcz czerwony z krokietem

Zimna płyta

(jednorazowo podana)

- Wędliny regionalne
- Mięsa pieczone (karczek marynowany, schab w majeranku, schab ze śliwką)
- Sery
- Tortilla z kurczakiem
- Sosy do mięs: andaluzyjski / tatarski / cumberland
- Pieczywo mieszane / masło

Sałatki

jednorazowo podane

(2 do wyboru)

- Sałatka brokułowa z rukolą i migdałami
- Sałatka grecka
- Sałatka hawajska z kurczakiem, ananasem i nasionami słonecznika
- Sałatka gyros

Open bar bezalkoholowy

- Kawa / Herbata
- Soki / Woda mineralna w karafkach

Mix ciast

- Sernik rosa
- Szarlotka
- Rurki
- Babeczki z owocami
- Malinowa chmurka

OD 25 OSÓB - CZAS TRWANIA IMPREZY 7 H
W GODZINACH PRACY RESTAURACJI

MENU PAKIET SREBRNY

360 ZŁ/OS

Zupa

(1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z cukinii z prażonymi migdałami
- Krem dyniowo-marchewkowy z mleczkiem kokosowym
- Zupa cebulowa z grzanką serową
- Krem paprykowy z pesto

Dania główne

(1 do wyboru)

- Nacinana pierś z kurczaka z serkiem, suszonym pomidorem, szpinakiem z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej
- Szynka długo marynowana w sosie własnym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
- Marynowane polędwiczki wieprzowe w ziołach w sosie borowikowym z ziemniakami opiekany i sałatką z sosem winegret

Desery

(1 do wyboru po obiedzie)

- Panna cotta z sosem malinowym
- Lody z wiśniami na gorąco
- Sernik wiedeński z czekoladowym sosem

Pierwsze danie gorące

(1 do wyboru)

- Kurczak w sosie prowansalskim podany z ziemniakami opiekany z bukietem sałat z sosem winegret
- Schab z fetą, twarogiem i pieczoną papryką z sosem tymiankowym oraz z gnocchi i marchewką paryską
- Karczek w sosie kminkowym z kluskami śląskimi i surówką Colesław

Drugie danie gorące

(1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Boeuf Strogonow / pieczywo
- Potrawka z kurczaka z warzywami

Stół szwedzki

(jednorazowo podany)

- Wędliny regionalne
- Mięsa pieczone
(karczek marynowany, schab w majeranku, schab ze śliwką)
- Sery
- Pasztet z jałowcem i żurawiną
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie : w oleju, śmietanie
- Warzywa konserwowe
(ogórki, papryka, pieczarki)
- Tortilla z kurczakiem
- Roladka z wędzonego łososia
- Sosy do mięs: andaluzyjski / tatarski / cumberland
- Pieczywo mieszane, masło

Sałatki

jednorazowo podane

(2 do wyboru)

- Sałatka brokułowa z rukolą i migdałami
- Sałatka grecka
- Sałatka hawajska z kurczakiem, ananasem i nasionami słonecznika
- Sałatka gyros

Open bar bezalkoholowy

- Kawa / Herbata
- Soki / Woda mineralna w karafkach

Mix ciast / babeczki z owocami / owoce

OD 40 OSÓB - IMPREZA CAŁONOCNA

MENU PAKIET ZŁOTY

410 ZŁ/OS

Przystawka

(1 do wyboru)

- Włoska sałatka caprese z bazyliowym pesto
- Plastry schabu marynowanego z dressingiem szczypiorkowo- czosnkowym podane na chrupiącej focaccia
- Kurczak marynowany w ziołach i occie balsamicznym

Zupa

(1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z cukinii z prażonymi migdałami
- Krem dyniowo- marchewkowy z mleczkiem kokosowym
- Zupa cebulowa z grzanką serową
- Krem paprykowy z pesto

Dania główne

(1 do wyboru)

- Pierś z kaczki w sosie żurawinowo pomarańczowym z gnocchi i kapustą czerwoną
- Nacinana pierś z kurczaka z serkiem, suszonym pomidorem, szpinakiem z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej
- Marynowane polędwiczki wieprzowe w ziołach w sosie borowikowym z ziemniakami opiekanymi oraz sałatką z sosem winegret

Desery

(1 do wyboru po obiedzie)

- Panna cotta z sosem malinowym
- Lody z wiśniami na gorąco
- Sernik wiedeński z czekoladowym sosem
- Szarlotka z lodami

Pierwsze danie gorące

(1 do wyboru)

- Kurczak w sosie prowansalskim podany z ziemniakami opiekanymi z bukietem sałat sosem winegretem
- Schab z fetą, twarogiem i pieczoną papryką z sosem tymiankowym oraz gnocchi i marchewką paryską

Drugie danie gorące

(1 do wyboru)

- Karczek w sosie kminkowym z kopytkami i fasolką szparagową
- Szynka długo marynowana w sosie własnym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą

OD 80 OSÓB - IMPREZA CAŁONOCNA

Trzecie danie gorące

(1 do wyboru)

- Żurek staropolski z jajkiem
- Barszcz z krokietem

Stół szwedzki

(jednorazowo podany)

- Wędliny regionalne
- Mięsa pieczone
(karczek marynowany, schab w majeranku, schab ze śliwką)
- Sery
- Pasztet z jałowcem i żurawiną
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie : w oleju, śmietanie
- Warzywa konserwowe
(ogórki, papryka, pieczarki)
- Tortilla z kurczakiem
- Pomidorki koktajlowe faszerowane tuńczykiem
- Roladka z wędzonego łososia
- Smalec
- Ogórki kiszzone
- Sosy do mięs: andaluzyjski, tatarski, cumberland
- Pieczywo wypiekane, masło

Sałatki

jednorazowo podane

(2 do wyboru)

- Sałatka brokułowa z rukolą i migdałami
- Sałatka grecka
- Sałatka hawajska z kurczakiem, ananasem i nasionami słonecznika
- Sałatka gyros

Open bar bezalkoholowy

- Kawa / Herbata
- Soki / Woda mineralna w karafkach
- Napoje gazowane (cola / fanta / sprite)

Mix ciast / babeczki z owocami / owoce

Oferta specjalna dla MENU PAKIET ZŁOTY 410 zł / os

Przyjęcia weselne organizowane w dni powszednie oraz w okresie od listopada do końca marca (wyłączając okres świąteczno- sylwestrowy oraz niedziele)

RABAT 15%



MENU PAKIET BRYLANTOWY

495 ZŁ/OS

Przystawka

(1 do wyboru)

- Włoska sałatka caprese z bazyliowym pesto
- Plastry schabu marynowanego z dressingiem szczypiorkowo- czosnkowym podane na chrupiącej focaccia
- Kurczak marynowany w ziołach i occie balsamicznym
- Tatar z łososia z tapenadą

Zupa

(1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z cukinii z prażonymi migdałami
- Krem z selera z białą czekoladą, sosem balsamicznym i prażonymi migdałami
- Krem dyniowo-marchewkowy z mleczkiem kokosowym
- Zupa cebulowa z grzanką serową
- Krem paprykowy z pesto

Dania główne

(1 do wyboru)

- Nacinana pierś z kurczaka z serkiem, suszonym pomidorem, szpinakiem z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej
- Sakiewka z polędwiczki wieprzowej wypełniona borowikami duszonymi na białym winie z rozmarynem, podana z sosem tymiankowym, puree ziemniaczanym oraz sałatką z rukoli
- Pierś z kaczki w sosie żurawinowo pomarańczowym z gnocchi i kapustą czerwoną
- Marynowane polędwiczki wieprzowe w ziołach w sosie kurkowym z ziemniakami opiekany oraz sałatką z sosem winegret

Dodatkowo na paterach

- Kotlet de volaille
- Kotlet schabowy

Deser

(1 do wyboru)

- Panna cotta z sosem malinowym
- Lody z wiśniami na gorąco
- Sernik wiedeński z czekoladowym sosem
- Szarlotka z lodami
- Delicja czekoladowa z sosem cynamonowo - śliwkowym i gałką lodów z białej czekolady

Pierwsze danie gorące

(1 do wyboru)

- Kurczak w sosie prowansalskim podany z ziemniakami opiekany z bukietem sałat z sosem winegret
- Schab z fetą, twarogiem i pieczoną papryką z sosem tymiankowym oraz z gnocchi i marchewką paryską

Drugie danie gorące

(1 do wyboru)

- Łosoś w sosie cytrynowym z puree szpinakowym i ryżem ziołowym
- Karczek w sosie kminkowym z kopytkami i fasolką szparagową
- Szyńka długo marynowana w sosie pieprzowo - koniakowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą

Trzecie danie gorące

(1 do wyboru)

- Żurek staropolski z jajkiem
- Barszcz z krokietem
- Wołowina po burgundzku z grzybami
- Boeuf Strogonow / pieczywo

OD 80 OSÓB - IMPREZA CAŁONOCNA

Stół szwedzki

(jednorazowo podany)

- Ryba faszerowana w całości
- Wędliny regionalne
- Mięsa pieczone
(karczek marynowany, schab w majeranku,
schab ze śliwką)
- Sery
- Paszтет z jałowcem i żurawiną
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie : w oleju, śmietanie
- Warzywa konserwowe
(ogórki, papryka, pieczarki)
- Tortilla z kurczakiem
- Pomidorki koktajlowe faszerowane tuńczykiem
- Roladka z wędzonego łososia
- Roladka z szynki parmeńskiej
- Tarta: grzybowa oraz szpinakowa
- Smalec
- Ogórki kiszane
- Sosy do mięs: andaluzyjski, tatarski, cumberland
- Pieczywo wypiekane, masło

Open bar bezalkoholowy

- Kawa ,Herbata
- Soki / Woda mineralna w karafkach
- Napoje gazowane (cola / fanta / sprite)

Sałatki

jednorazowo podane

(3 do wyboru)

- Sałatka brokułowa z rukolą i migdałami
- Sałatka grecka
- Sałatka hawajska z kurczakiem, ananasem
i nasionami słonecznika
- Sałatka gyros

Mix ciast / babeczki z owocami / owoce

Pakiet alkoholowy

Wódka - bez limitu

(1 do wyboru)

- Finlandia
- Absolut

Wino -lampka do obiadu

Białe & Czerwone

Piwo ŻYWIEC - kega

Oferta specjalna dla MENU PAKIET PLATYNOWY 495 zł / os

Przyjęcia weselne organizowane w dni powszednie oraz w okresie od listopada do końca marca
(wyłączając okres świąteczno- sylwestrowy oraz niedziele)

RABAT 15%



MENU

DZIECIĘCE

Zupa

(1 do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z grzankami

Danie główne

(1 do wyboru):

- Grilowana pierś z kurczaka z ananasek oraz mozzarellą / gnocchi
- Nuggetsy z kurczaka / frytki / marchewka
- Paluszki rybne / ziemniaki / zestaw surówek

Nie zapominamy o zapewnieniu atrakcji dla najmłodszych Gości.

Dlatego przygotowaliśmy dedykowane menu dla dzieci oraz wesołą bawialnię, gdzie maluchy mogą spędzić czas w pełnej wrażeń zabawie.

Menu weselne dla dzieci do 10 r.ż. (połówka porcji) – 50%

Dzieci do 3 r.ż. (zupa) – GRATIS!

INFORMACJE DODATKOWE

W cenę menu wliczone jest:

- Przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego dla Pary Młodej oraz Gości.
- Wynajem klimatyzowanej Sali / okrągłe stoły / obrusy / serwety / świece / obsługa kelnerska i gastronomiczna / szatnia / parking / utrzymanie sanitariatów w czystości do godz. 5.00.
- Apartament dla Młodej Pary ze śniadaniem.

Warunki ze strony Hotelu SORAY

- Rabaty na pokoje dla Gości weselnych – 15 % od ceny wyjściowej.
- Rabat na nasze alkohole – 30% od cen z karty.
- Opłata alkoholowa 20 zł/os dorosła - w przypadku dostarczonego własnego alkoholu: schłodzenie, szkło, serwowanie i przygotowanie coolerów z lodem.
- ZAIKS , STOART – kwota do ustalenia.
- Produkty pozostałe po uroczystości wydawane są zaraz po zakończeniu przyjęcia weselnego. (Naczynia dostarczone przez zamawiającego).
- Na 14 dni przed terminem przyjęcia weselnego należy potwierdzić ostateczną liczbę Gości, która jest podstawą do rozliczenia w tym dniu.









Dane kontaktowe



ul. Krakowska 14C
32-020 Wieliczka



+48 608 500 200
+48 12 284 33 40



event@soray.pl
recepcja@soray.pl

HOTEL SORAY***

ul. Krakowska 14C
32-020 Wieliczka



WWW.SORAY.PL