



## OFERTA WESELNA 2023

Hilton Garden Inn Kraków  
ul. Marii Konopnickiej 33  
30-302 Kraków

(12) 3 999 125  
wesele@hgi-krakow.pl

A decorative graphic in the bottom left corner consisting of four squares arranged in a cross pattern. The top two squares are grey, the bottom two are red, and they are all outlined in white.

*Wesele z widokiem  
na Wawel...*



# MENU WESELNE 1 280zł/os.



## Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

## UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Bulion drobiowy z marchewką i natką pietruszki oraz pierożkami nadziewanymi wołowiną
- Staropolski żur z kiełbasą, jajkiem i ziemniakami puree

### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Schab wieprzowy w sosie własnym nadziewany boczkiem i warzywami oraz zapiekanka ziemniaczana i zestaw surówek sezonowych
- Filet z kurczaka nadziewany morelą podany z musem z rukoli i orzechów włoskich oraz kluski buraczane

### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sernik z musem malinowym i kruchą bezą
- Brownie czekoladowe podane z sorbetem z owoców leśnych

### Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Sałatka wielowarzywna z zielonym groszkiem i porem
- Roladka z bakłażana z musem kaparowym
- Sałatka z kapusty pekińskiej z pieczonym kurczakiem, warzywami i sosem curry
- Duszony dorsz, salsa z zielonego ogórka i koperku
- Sałatka z kaszą bulgur i sezonowymi warzywami, sos curry
- Śledź w sosie musztardowym ze szczypiorkiem
- Galaretką drobiowa z jajkiem i marchewką
- Wiejska deska wędlin i mięs pieczystych: wiejskie wędliny i kiełbasy, schab pieczony w kminku i ziołach, kurczak nadziewany szpinakiem, paszтет z dzika z marmoladą z czerwonej cebuli
- Sosy do ziemnej płyty: musztardowo- cebulowy, sos tatarski
- Marynowane pikle: ogórki, pieczarki, papryka

### Słodki bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Piernik z marmoladą i orzechami
- Mus z wiśni i karmelowa kruszonka
- Ciasto ze śliwkami i kruszonką
- Mini ptysie z kremem
- Owoce sezonowe

**Danie ciepłe 1 (w bufecie)** Barszcz czerwony podany z krokietem z mięsem lub krokietem z kapustą i grzybami

**Napoje bezalkoholowe** kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane



# MENU WESELNE 2 329zł/os.



## Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

## UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

### Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Zapiekany kozi ser, mix sałat ze szpinakiem i orzechami nerkowca z sosem z oleju dyniowego
- Sałatka z duszonym mięsem udka z kaczki, winegret malinowy

### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Krem z pieczonej papryki i pomidorów z limonkowym kremem fresh i chlebowe paluszki
- Zupa z pora z wędzonym boczkiem i kaszą perłową

### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Medaliony z polędwicy wieprzowej zawijane w boczek, z sosem z musztardy słonecznej, grillowane ziemniaki z cukinią
- Schab z dzika faszerowany leśnymi grzybami i chlebem razowym z sosem żurawinowym i kaszą gryczaną duszoną z ziołami

### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sernik dyniowy z sosem z białej czekolady
- Torcik czekoladowy z wiśniami i pikantną kruszonką

## Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Sałatka makaronowa z szynka parmeńską, oliwkami, suszonymi pomidorami, i sosem pesto
- Sałatka z pieczonym kalafiorem, jajkiem i kukurydzą
- Sałatka meksykańska z wędzonym indykiem i czerwona papryką
- Sandacz pieczony z limonką i kaparami
- Mini steki z batatów, czerwonej fasoli, kukurydzy i sos guacamole
- Pieczony rostbef z chrzanem i żurawiną
- Dynia zapiekana z kozim serem
- Jajka nadziewane wędzonym serem paprykowym
- Mini szaszłyki z salami, lekko podsuszonymi pomidorami i grillowaną cukinią,
- Gruszka duszona w czerwonym winie z serem pleśniowym i prażonymi pestkami słonecznika
- Mini tarta z kurczakiem, brokułem i wędzonym serem

## Słodki bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Deska serów podana z suszonymi owocami i glazurowanymi orzechami
- Kukurydziana panna cotta z sosem karmelowym
- Ciasto pomarańczowe z migdałami
- Torcik orzechowy
- Mus mascarpone z płatkami ciemnej czekolady
- Mini babeczki kremem budyniowym i owocami
- Owoce sezonowe

## Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Curry z kurczakiem i warzywami oraz paluszki z polenty
- Gulasz wołowy z gruszką, podany z kluskami pietruszkowymi

**Danie ciepłe 2 (w bufecie)** Barszcz czerwony podany z krokietem z mięsem lub krokietem z kapustą i grzybami

**Napoje bezalkoholowe** kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane



# MENU WESELNE 3 439zł/os.

## ALL INCLUSIVE



### Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

### UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

#### Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Mix sałat podany z buraczanym falafelem i pieczonymi warzywami oraz sosem z musztardy francuskiej
- Delikatnie opiekany łosoś z musem z zielonego groszku i chipsem z buraka

#### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Krem z kukurydzy z ziołowym popcornem
- Rosół z gęsi ze szpinakowymi kluskami i marchewką

#### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Chrupiąca pierś z perliczki z puree z marchwi i batatów, sos z czerwonego wina i wędzonej papryki
- Policzki wołowe w sosie własnym zawijane z suszonymi pomidorami, torcik ziemniaczany gratin z grzybami leśnymi i grillowanymi mini warzywami

#### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Tarta cytrynowa z bezą włoską i karmelizowanymi orzechami
- Sernik z herbatą macha, żelem jabłko- marakuja, i kruszonką czekoladową

#### Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Sałatka z pieczoną kaczką i sosem malinowym
- Sałatka z kolorowej soczewicy, szpinaku i białego sera
- Roladka chlebowa z łososiem wędzonym i rukolą
- Roladka z drobiowa z morelą i tymiankiem
- Koreczki śledziowe z suszonymi pomidorami
- Kark wieprzowy duszony z grzybami
- Salsa z krewetek, ananasa i świeżej kolendry

- Sałatka z kaszy bulgur z grillowaną kolorową cukinią i sosem pesto
- Rostbef marynowany w sosie BBQ i sałatka z rukoli
- Krewetki panierowane w panko z pikantnym sosem mango
- Sałatka z pieczonej pietruszki, mini marchwi i kukurydzy

#### Słodki bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Deska tradycyjnych serów z suszonymi owocami i pieczonymi orzechami
- Tarta karmelowa z migdałami
- Mus daktylowy z orzechami
- Mini muffin waniliowy i czekoladowy
- Ciasto sero-makowe
- Torcik czekoladowy z morelą
- Owoce sezonowe

#### Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Rolada z polędwicy wieprzowej z orzechami i pieczoną dynią z grzybami
- Filet z kurczaka z kostką i skórą, czarna soczewica z ziołami i zielony groszek oraz sos z sera pleśniowego

#### Danie ciepłe 2 Barszcz czerwony podany z krokietem z mięsem lub krokietem z kapustą i grzybami

#### Tort (prosimy o wybór jednej pozycji)

- czekolada/ wiśnia/ śmietanka (biszkopt kakaowy, fruželina wiśniowa, krem waniliowo śmietankowy)
- kokos/ mango/ marakuja (biszkopt kokosowy, mus kokosowy, żel z marakui, świeże mango)

#### Open bar (max. do 10h)

- Wódka Biały Bocian 0,5l
- Wino białe i czerwone wytrawne domowej selekcji
- Piwo lane (Żywiec)

#### Napoje bezalkoholowe kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane

**Dodatkowo w cenie pakietu: dekoracja sufitu i filarów (dostępna tylko w Sali Bankietowej na 1 piętrze)**





## MENU WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE

### Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Grillowane szaszłyki z warzyw w sosie curry
- Wegański tatar warzywny z sianem z korzennych warzyw i sosem ziołowym

### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Zupa grzybowa podana z warzywnym spaghetti
- Krem z dyni z mlekiem kokosowym, oliwą dyniową i prażonymi pestkami dyni

### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sandacz podany z grillowanymi zielonymi warzywami i pikantnym sosem holenderskim
- Curry z pieczonymi burakami, szpinakiem i jarmużem

### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Kokosowa panna cotta z karmelową kruszonką i malinami
- Czekoladowe brownie z frużeliną owocową

### Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Kaszotto gryczane z botwinką i kozim serem posypane słodkimi orzechami włoskimi
- Bataty zapiekane z hummusem paprykowym, chips z pietruszki

**Danie ciepłe 2** Barszcz czerwony z kieszonką z ciasta francuskiego nadziewaną grzybami leśnymi

- Powitanie chlebem i solą
- Degustacja weselna dla 6 osób
- Parkiet : 35m2 w Sali Bankietowej, lub 24m2 w Sali café Globe
- Apartament dla Nowożeńców w dniu przyjęcia

## MENU DLADZIECI

### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Zupa pomidorowa z grzankami lub groszkiem ptysiowym
- Rosół z wesolym makaronem

### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sznycelek z piersi kurczaka podany z frytkami oraz surówką z marchewki i jabłka
- Placuszki cukiniowo- marchewkowe z sosem jogurtowym

### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Lody z owocami i bita śmietaną
- Gofry z syropem klonowym, świeżymi owocami i bitą śmietaną

## OPEN - BAR

**Open bar – 110 zł/os. (czas trwania: max. 10h)**

- wino białe i czerwone wytrawne domowej selekcji
- wódka Biały Bocian 0,5l
- piwo lane Żywiec

## W CENIE KAŻDEGO PAKIETU

- Voucher na 4- daniową kolację a'la carte z kieliszkiem wina w hotelowej restauracji w pierwszą rocznicę ślubu
- Podstawowa dekoracja stołów: obrusy i serwetki, pokrowce na krzesła, tealighty
- Gwarantowane 5 miejsc parkingowych

## DODATKOWO PROPONUJEMY

**Wiejski bufet (wystawiony po uroczystym obiedzie i dostępny do końca wieczoru) - 69 zł/os.**

- Mięsa pieczone: Polędwiczka wieprzowa owinięta w boczku, wolno pieczony karczek z dzika, udko z kurczaka nadziewane warzywami i szpinakiem, schab nadziewany morelą
- Mix szynki i kielbas: Szynka domowa z liściem laurowym, kielbasa wiejska, kabanosy, pasztet z królika z żurawiną i pistacjami,
- Dodatki: konfitura z czerwonej cebuli, chrzan, musztarda, sos żurawinowy, pikle, smalec tradycyjny, wiejski chleb, masło
- Danie na ciepło: bigos z wieprzowiną i śliwką suszą sechlońską

**Live serwowane przy Gościach – 69 pln brutto/os.**

- Płonący udziec wieprzowy z kością
- Dodatki: ziemniaki nadziewane serem typu oscypek i pieczarkami, kaszotto z warzywami i burakami, tradycyjna zasmażana kapusta



## INFORMACJE DODATKOWE

**W zależności od liczby osób proponujemy organizację przyjęcia w jednej z sal**

- Cafe Globe – przyjęcie dla 30 – 70 osób;
- Sala Bankietowa – przyjęcie dla 71 – 160 osób;

**Opłata za wynajem Sali**

- Cafe Globe – przyjęcia dla 30 - 50 osób – 1 000 pln/ noc
- Cafe Globe – przyjęcia dla 50 – 70 osób – sala gratis;
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 70 – 100 osób – 1 000 pln/ noc
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 101 – 160 osób – sala gratis;

**Czas trwania przyjęcia – do godz. 4:00 rano**

**Dekoracja sufitu i filarów w Sali Bankietowej – 1 500 pln**

**Specjalne ceny na noclegi dla Gości weselnych**

**Obsługa przyjęcia (np. DJ, orkiestra, fotograf, kamerzysta) – 50% ceny wybranego menu.**

**Dzieci do lat 3 – gratis, dzieci w wieku 4-12 lat – 50% ceny wybranego menu**

**Na przyjęcia organizowane w piątek lub niedzielę – sala gratis (niezależnie od liczby Gości)\***

**Na przyjęcia organizowane w styczniu, lutym, marcu, listopadzie i grudniu – sala gratis (niezależnie od liczby Gości)\***

**Na przyjęcie okolicznościowe (np. chrzciny) zorganizowane w ciągu 2 lat od daty przyjęcia weselnego - rabat 10%**

\*rabaty nie łączą się oraz nie dotyczą dni świątecznych (np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Sylwester). Powyższe ceny są cenami brutto i uwzględniają podatek vat.