



OFERTA WESELNA 2024

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 several overlapping squares in shades of grey and red, arranged in a pattern that suggests a stylized flower or a geometric design.

*Wesele z widokiem
na Wawel...*



MENU WESELNE 1 320zł/os.



Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Rosół z kaczki, kluski szpinakowe, marchew, natka pietruszki
- Zalewajka z boczkiem, ziemniaki puree, siano z pora

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Rolada schabowa po krakowsku, ziemniak pieczony z serem, korzenne warzywa, sos własny
- Filet z kurczaka supreme, czarna soczewica smażona z cukinią, sos rozmarynowy

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sernik dyniowy z białą czekoladą i pieczonymi orzechami
- Delicja czekoladowa z wiśniami

Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Sałatka z selera konserwowego, pikle, sos jogurtowy
- Cukinia pieczona w panku, dip ziołowy
- 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
- Tradycyjny śledź w śmietanie, kiszony ogórek, jabłko
- Galaretką drobiowa z jajkiem i marchewką
- Wiejska deska wędlin i mięs pieczystych: wiejskie wędliny i kiełbasy, schab nadziewany wędzoną śliwką, roladka drobiowa z morelą, pasztet wieprzowy z duszoną cebulą
- Sosy do ziemnej płyty: musztardowo- cebulowy, sos tatarski
- Marynowane pikle: ogórki, pieczarki, papryka

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

- Francuska szarlotka
- Mus malinowy, miętowa kruszonka
- Sernik z brzoskwinia
- Mini ziemniaczki z kokosem
- Owoce sezonowe

Danie ciepłe 1 (w bufecie) - prosimy o wybór jednej pozycji

- Barszcz czerwony podany z krokietem z mięsem lub krokietem z kapustą i grzybami
- Pikantna zupa gulaszowa, świeże pieczywo

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



MENU WESELNE 2 375zł/os.



Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Grillowana cukinia zapiekana z mozzarellą i zielonymi szparagami, oliwa ziołowa
- Sałatka z grillowanym serem haloumi, gruszką, migdałami, sos malinowy

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Zupa z kolorowej soczewicy, szpinak, suszony pomidor, kolendra
- Krem z pieczonych białych warzyw, chips z jarmużu, oliwa dyniowa

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Udko z królika, ziemniak duszony z boczkiem, buraki duszone z wiśniami
- Polędwica wieprzowa suvide, ziołowa panierka, ciemny sos demiglace, torcik ziemniaczany, pieczona dynia

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Ciasto orzechowe, masa cytrynowa
- Torcik czarny las, sos owocowy

Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Tortellini nadziewanym mięsem, gorgonzola, pesto z suszonych pomidorów
- Sałatka z pieczonym kalafiejem, jajkiem i kukurydzą
- Sałatka z czerwonej fasoli, kukurydzy i wędzonego sera
- Sandacz pieczony z limonką i kaparami
- Kotleczki z soczewicy panierowane w panko, sos tzatzyki
- Sałatka z duszoną wołowiną, sos cytrusowy
- Papryczka jalapenio nadziewana kremowym serkiem, sos mango
- Kulki z białego sera, sos z pietruszki
- Mini szaszłyki z salami, lekko podsuszanymi pomidorami i grillowaną cukinią,
- Gruszka duszona w czerwonym winie z serem pleśniowym i prażonymi pestkami słonecznika
- Tarta ze szpinakiem i warzywami, dip jogurtowy

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

- Deska serów podana z suszonymi owocami i glazurowanymi orzechami
- Mini rurki z kremem
- Ciasto ucierane z owocami sezonowymi
- Ciastko zielona herbata
- Tiramisu z mussem malinowym
- Mini babeczki z kremem budyniowym i owocami
- Owoce sezonowe

Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Konfitowane udko z kaczki, kluski szpinakowe, konfitura z czerwonej kapusty, sos własny
- Stek drobiowy, kasza z prażonymi warzywami, sos myśliwski

Danie ciepłe 2

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 499zł/os.

ALL INCLUSIVE



Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sałatka z łososiem peklowanym w soli i burakach, cykorii kandyzowane orzechy, sos cytrusowy
- Paszтет z gęsich wątróbek, mus z jabłek, galaretka z czerwonego wina

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Krem z dyni, malinowe zabaione, prażone pestki dyni
- Rosół z cielęcymi klopsikami, marchew, natka pietruszki

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Policzki wieprzowe, ziemniak nadziewany grzybami i serem wędzonym, sos z czerwonego wina
- Grillowany filet z kaczki, prażona cebulka, sos z czarnego bzu, tymiankowa polenta

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Torcik bezowy dacquoise, orzechy, daktyle
- Czekoladowe brownie, sorbet czarna porzeczka

Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Mini ziemniaki zapiekane z chorizo i parmezanem
- Sałatka z kolorowej soczewicy, szpinaku i białego sera
- Szaszłyki z pomidorków i mozzarelli, pesto bazyliowe
- Mini tarta z kurczakiem i brokułem
- Tatar ze śledzia, suszony pomidor, natka pietruszki
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w różowym pieprzu
- Sałatka cesar z rozmarynową grzanką, pieczonym łososiem

- Rostbef wołowymarynowany w sosie BBQ i sałatka z rukoli
- Krewetki panierowane w panko z pikantnym sosem mango
- Śliwka zawijana w boczku, sos tatarski
- 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
- Mus cytrynowy z mięętą
- Warkocz z nadzieniem orzechowym
- Mini ekler w polewie czekoladowej
- Sernik z czekoladą
- Ciasto marchewkowe
- Owoce sezonowe

Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Tradycyjny boeuf stroganow pikle, bagietka korzenna
- Curry z kurczakiem, zielonymi warzywami, duszonym ryżem limonowym

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
- 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
- Grillowana sałata rzymska, puree z kalafiora, pieczone bataty, sos winno maślany

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Zupa z kolorowej soczewicy, szpinak, suszony pomidor, kolendra
- Krem z pieczonych białych warzyw, chips z jarmużu, oliwa dyniowa

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Łosoś zapiekany z zieloną panierką, brukselka pieczona z żurawiną, sos cytrusowy
- Curry z pieczonymi burakami, szpinakiem i jarmużem

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sernik dyniowy z białą czekoladą i pieczonymi orzechami
- Glazurowane owoce, sos pomarańczowy, kruszonka miętowa

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 2 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 wesołym 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 – 150 zł/os. (czas trwania: max. 10h)

- wino białe i czerwone wytrawne domowej selekcji
- wódka
- 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) - 89 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, kabanos, paszтет 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 – 89 zł/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 – 1 500 pln/ noc
- Cafe Globe – przyjęcia dla 51 – 70 osób – sala gratis;
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 70 – 100 osób – 1 500 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)*

*rabaty nie łączą się oraz nie dotyczą dni świątecznych (np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Sylwester). Powyższe ceny są cenami brutto i uwzględniają podatek vat. Minimalna liczba osób: 30.