

VIENNA HOUSE

ANDEL'S

CRACOW



OFERTA IMPREZ
OKOLICZNOŚCIOWYCH

ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com

 *When a hotel becomes your house*

VIENNA HOUSE

ANDEL'S CRACOW

OFERUJEMY:

- Lokalizację w centrum Krakowa (800 m od Rynku Głównego)
- Przestronną restaurację Mavericks Cracow z miejscami dla 190 osób
- Cztery sale na wyłączność
- Klimatyczny bar Smok dla około 50 osób
- Dekorację kwiatową stołów
- Szatnię z obsługą
- Specjalne ceny i kącik dla dzieci dla dzieci
- 5 miejsc parkingowych bezpłatnie



VIENNA HOUSE

ANDEL'S
CRACOW

Obiad serwowany

Opcja trzydaniowa 105 PLN / osobę
Opcja czterodaniowa 125 PLN/osobę

Przystawka (do wyboru)

Salatka liońska (chrupiąca sałata ze smażonym boczkiem, jajkiem w koszulce i czosnkowymi grzankami)

Terina z foie gras z gruszką, gorzką czekoladą i migdałami

Łosoś wędzony na zimno z sałatką z zielonego jabłka i musem z czerwonej porzeczki

Carpaccio z polędwicy wołowej w towarzystwie rukoli i tartego parmezanu

Filet z wędzonej kaczki w sosie z czarnej porzeczki

Zupa (do wyboru)

Rosół z kołdunami cielęcymi z dodatkiem kwaśnej śmietany

Krem z białych szparagów z czarnuszką

Krem cebulowy z parmezanem

Krem grzybowy w aromacie oliwy truflowej

Aksamitny krem pomidorowy z aromatem bazylii

Danie główne (do wyboru)

Noga z kaczki po krakowsku z grzybami i kaszą jaglaną

Pieczony filet z indyka podany na szafranowym risotto w sosie kremowo-estragonowym i smażoną gałązką

Medaliony z polędwiczki wieprzowej na pieczonych batatach przekładane chipsami z parmezanem w kremowym

Strudel z łososia, podawany na purée z dyni
w sosie koperkowym

Sandacz pieczony z imbirem na warzywnym julienne z purée ziemniaczanym, sezamem i wasabi

Deser (do wyboru)

Mus z białej czekolady z malinami, sosem waniliowym i karmelem

Torcik czekoladowy z lodami miętowymi zwieńczony płatkami złota

Śliwki flambirowane z serkiem mascarpone i kruszonką

Szarlotka z sosem waniliowym

Bawarski krem waniliowy z wiśniowym ragoût i lodami z czerwonego wina

Napoje:

- Kawa z ekspresu, herbata, woda
- Wybór soków, napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7UP)



Zimna płyta

Fuzja smaków I

Bufet zimnych przekąsek

Wybór wędlin z sosem chrzanowym i żurawiną

Terrina z cielęciny i grzybów

Filet z kurczaka marynowany w balsamico

Sałata rzymska z pomarańczami

i wędzonym kurczakiem

Pomidory z mozzarellą i pesto bazyliowym

Wybór pieczywa i masło

Bufet deserowy

Tarta jabłkowa

Biszkopt z kremem custard, owocami

i pistacjami

Torcik czekoladowo - kokosowy

- 55 PLN /osoba - czas serwowania do 2h
- 60 PLN /osoba - czas serwowania do 4h
- 65 PLN /osoba - czas serwowania do 6h
- 75 PLN /osoba - czas serwowania do 8h

Fuzja smaków II

Bufet zimnych przekąsek

Wybór wędlin z sosami

Sałatka z tuńczykiem w sosie musztardowym

Wybór ryb wędzonych - pstrąg, łosoś,

makrela z sosem cytrynowo - miodowym

Terina z kurczaka z morelami

Wybór regionalnych serów z marynatami

Wybór pieczywa i masło

Bufet deserowy

Tarta cytrynowa pod beżą francuską

Mus czekoladowy z czerwonym pieprzem

Panna cotta z malinami

Szarlotka z sosem waniliowym

- 60 PLN /osoba - czas serwowania do 2h
- 70 PLN /osoba - czas serwowania do 4h
- 80 PLN /osoba - czas serwowania do 6h
- 85 PLN /osoba - czas serwowania do 8h



VIENNA HOUSE

ANDEL'S

CRACOW

Menu koktajlowe

- ✓ Orientalna polędwiczka wieprzowa na salsie mango z chili
- ✓ Filet z indyka na briochoy z konfiturą z moreli
- ✓ Pieczony rostbef na grzance z marynowanymi szparagami
- ✓ Marynowany w occie balsamicznym kurczak na sałacie rzymskiej
- ✓ Filet z kaczki glazurowany teryaki na salsie anansowej z kolendrą
- ✓ Babeczka z musem z wątróbką z konfiturą z czerwonej cebuli
- ✓ Tapas z czerwoną fasolą i grillowanym chorizo
- ✓ Szynka dojrzewająca z melonem i grissini
- ✓ Krewetki w panko na purée z zielonego groszku z miętą
- ✓ Tatar z łososia z kaparami i szalotką na razowej grzance
- ✓ Francuskie ciasteczko z wędzonym łososiem i kremowym twarożkiem koperkowym
- ✓ Marynowany w warzywach i białym winie sandacz
- ✓ Małe nowozelandzkie marynowane w winegreecie z czerwonej cebuli i koperku
- ✓ Mini kanapka ze śledziem i borowikami
- ✓ Sałatka z batata z avocado, granatem i orzechami na liściu cykorii
- ✓ Pomidorki cherry faszerowane tapenadą oliwkową
- ✓ Grillowana cukinia faszerowana kozim serem z pistacjami
- ✓ Mini bruchetta z ratatulle warzywnym z miętą
- ✓ Mini caprese z listkami bazylii
- ✓ Mini tarta ze szpinakiem i fetą

- 65 PLN /osoba 8 szt. do wyboru
- 75 PLN /osoba 10 szt. do wyboru
- 85 PLN /osoba 12 szt. do wyboru



VIENNA HOUSE

ANDEL'S

CRACOW



Skontaktuj się z nami



DZIAŁ CONVENTION
convention.cracow@viennahouse.com
T:12 66 00 000



Vienna House Annel's Cracow, ul. Pawia 3, 31-154 Kraków
E:info.annels-cracow@viennahouse.com • T: +48 12 660 01 00 • viennahouse.com