

VIENNA HOUSE

ANDEL'S

CRACOW



PRZYJĘCIE Z OKAZJI
KOMUNII ŚWIĘTEJ

ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



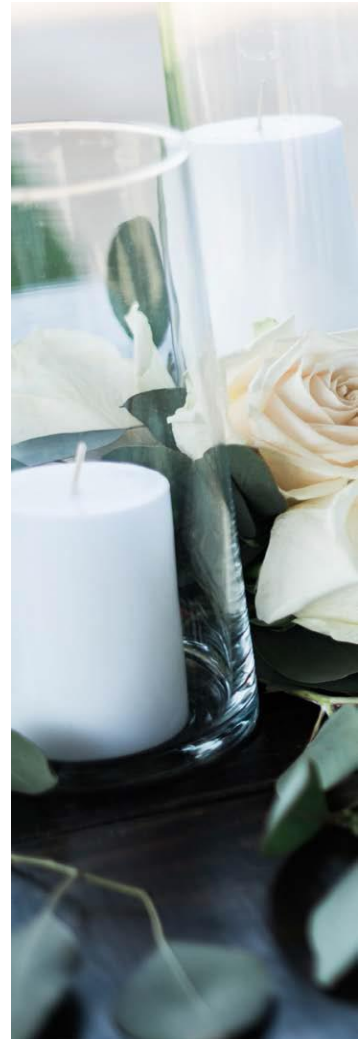
When a hotel becomes your house

VIENNA HOUSE

ANDEL'S CRACOW

OFERUJEMY:

- Lokalizację w centrum Krakowa (500 m od Rynku Głównego)
- Przestronną restaurację Mavericks Cracow z miejscami dla 120 osób
- Cztery sale na wyłączność (3 sale po 65 m2, 1 sala 77 m2)
- Klimatyczny Bar Smok dla 50 osób
- Podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- Specjalne ceny pokoi i kącik dla dzieci dla dzieci
- 2 miejsca parkingowe bezpłatnie
- Zniżki dla dzieci:
 - ✓ do lat 3 – bezpłatnie
 - ✓ od 3 do 12 lat – 50 % zniżki od ceny podstawowej
 - ✓ powyżej 12 lat – 100 % ceny podstawowej





Opcja trzydaniowa 105 PLN / osoba

Przystawka (do wyboru)

Pieczony pasztet z musem chrzanowym i żurawiną

Sałatka z kozim serem, grzankami i sosem malinowym

Carpaccio z buraka z serem feta, kielkami i z oliwą

Zupa (do wyboru)

Polski rosół z domowym makaronem

Krem grzybowy z grzankami i oliwą szczypiorkową

Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną

Danie główne (do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa z gołką białczańską i suszonymi pomidorami z pieczonymi ziemniakami i zielonymi szparagami

Polędwica z dorsza na musie ze słodkich ziemniaków z kalafiorem romanessa

Udko z kaczki pieczone z żurawiną, na purée ziemniaczanym z duszoną czerwoną kapustą

Opcja czterodaniowa 125 PLN / osoba

Deser (do wyboru)

Domowa szarlotka z sosem waniliowym

Sernik ze skórką pomarańczową

Ciasto czekoladowe z sosem malinowym

Menu dziecięce do uzgodnienia z Szefem Kuchni

Pakiet napoi bez ograniczeń czasowych 25PLN / osoba

Kawa

Herbata

Woda w karafkach (gazowana, niegazowana)

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),

Napoje gazowane (Coca-cola, coca-cola zero, tonic, sprite, fanta)

VIENNA HOUSE

ANDEL'S
CRACOW

Zimna płyta

Bufet zimnych przekąsek I

Rostbef pieczony po angielsku z chrzanem

Schab nadziewany śliwkami

Indyk marynowany w ziołach z konfiturą z moreli

Polędwiczka wieprzowa podlewana śliwownicą

Pasztet z żurawiną i marynowanymi borowikami

Śledzie po krakowsku

Śledzie w sosie musztardowym

Deska regionalnych serów z piklami

Sałata z wędzonym serem, pieczoną gruszką i żurawiną

Sałatka ziemniaczana z marynowanymi kurkami i ogórkiem

Wybór sosów: tatarski i cumberland

Wybór pieczywa

Masło ziołowe i masło czosnkowe

Bufet słodki

Sernik ze skórką pomarańczową

Ciasto orzechowe

Ciasto Sacher

59 PLN brutto/osoba - czas serwowania do 2h

67 PLN brutto/osoba - czas serwowania do 4h

75 PLN brutto/osoba - czas serwowania do 6h

Każda dodatkowa godzina powyżej 6h
płatna 10 PLN brutto/osobę

Bufet zimnych przekąsek II

Wybór wędlin dojrzewających

Orientalna polędwiczka wieprzowa z salsą z pieczonego ananasa z kolendrą

Satay z indyka z sosem z orzechów arachidowych i curry

Tatar z tuńczyka z ogórkiem i czarnym sezamem

Gravlax z łososia z sosem koperkowo-limonkowym

Pieczony batat z musem z avocado i orzechami

Sałatka z rostbefem, marynowanymi szparagami i granatem

Sałatka z brokołu z gotowanym kurczakiem i marynowanymi kurkami

Wybór pieczywa

Masło i oliwy smakowe

Bufet słodki

Mini brownie czekoladowe

Cannoli z mascarpone i granatem

Mini tarta cytrynowa

66 PLN brutto/osoba - czas serwowania do 2h

77 PLN brutto/osoba - czas serwowania do 4h

88 PLN brutto/osoba - czas serwowania do 6h

Każda dodatkowa godzina powyżej 6h
płatna 10 PLN brutto/osobę



VIENNA HOUSE

ANDEL'S

CRACOW

Skontaktuj się z nami



Dział Convention

convention.cracow@viennahouse.com

T. +48 12 660 00 00

