

**VIENNA HOUSE**  
*Easy*  
CRACOW

*Oferta weselna*



**ENDLESS EXPLORATION** • [viennahouse.com](https://www.viennahouse.com)

 *When a hotel becomes your house*



## Oferta weselna

W cenie przyjęcia zapewniamy:

- Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Powitalny toast winem musującym lub prosecco z dekoracją owocową (w zależności od pakietu)
- Parkiet do tańca oraz miejsce dla DJa/zespołu
- Pokrowce na krzesła w cenie
- Możliwość zorganizowania zewnętrznej strefy relaksu
- Specjalne ceny pokoi dla gości weselnych
- Kącik zabaw dla dzieci
- Apartament dla Młodej Pary oraz śniadanie serwowane do pokoju
- Późny check out
- Miejsca parkingowe dla Pary młodej
- Możliwość degustacji obiadu weselnego przez Parę Młodą po podpisaniu umowy
- Voucher na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- Voucher rabatowy na organizację przyjęcia z okazji chrztu

## Usługi dodatkowe

Wycena indywidualna.

- Fotobudka
- Oprawa muzyczna (DJ, zespół)
- Fotograf, kamerzysta
- Pokaz iluzjonisty
- Dodatkowa sala zabaw dla dzieci z profesjonalnym animatorem
- Kompleksowa dekoracja Sali weselnej w wybranym stylu
- Ślub cywilny na terenie hotelu
- Dodatkowa zewnętrzna strefa chillout
- Upominki dla gości weselnych



# Menu weselne

## MENU WESELNE I 289 PLN BRUTTO OD OSOBY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą. Powitalny toast – kieliszek wina musującego.

### UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

#### Przystawka (1 pozycja do wyboru)

- Plastry pieczonego rostbefu, sałatka z rucoli, pestki dyni, sos musztardowy z gorczycą i miodem
- Tatar ze śledzia z cebulą szalotką i kaparami
- Carpaccio z buraka, ser feta, kielki zielonego groszku

#### Zupa (1 pozycja do wyboru)

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Krem z brokołu z serem feta i paluszkami grisini
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

#### Danie główne (1 pozycja do wyboru)

- Medaliony wieprzowe, purée ziemniaczane z bukietem gotowanych warzyw, sos tymiankowy
- Roladki z kurczaka z serem i szpinakiem, pieczone ziemniaki z rozmarynem, mini marchewki
- Pieczony schab w ziołach i soli morskiej w sosie grzybowym serwowany z rozetkami ziemniaczanymi i brokułem

#### Deser (1 pozycja do wyboru)

- Lody owocowe z bitą śmietaną i sosem truskawkowym
- Panna cotta z sosem malinowym
- Beza z mascarpone z owocami

### SZWEDZKI STÓŁ

Wystawiany po uroczystym obiedzie (prosimy o wybór 6 przystawek i 2 sałatek).

#### Przystawki

- Tymbaliki z kurczakiem
- Tymbaliki z warzywami
- Schab pieczony z morelami
- Paszтет wieprzowy z boczkiem
- Domowy smalec z jabłkiem i cebulą
- Śledź w śmietanie z tartym jabłkiem
- Deska serów, suszone śliwki
- Jajka nadziewane musem z szynki

#### Sałatki

- Sałatka Grecka
- Sałatka Porowa z marynowanymi pieczarkami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

#### Dodatki

- Wybór pieczywa, masło smakowe, sos tatarski, sos chrzanowy

### BUFET DESEROWY

- Mini sernik
- Panna cotta z sosem malinowym
- Świeże owoce sezonowe
- Szarlotka z kruszonką

### DANIE SERWOWANE PO GODZINIE 22

(Prosimy o wybranie jednej pozycji).

- Wieprzowina duszona z warzywami, kluski śląskie, glazurowane buraczki
- Wolno pieczony filet z indyka, aksamitny sos grzybowy, ziemniaki purée, bukiet sałat ogrodowych, oliwa z oliwek
- Ragout z kurczaka z warzywami korzeniowymi, domowe kopytka z masłem

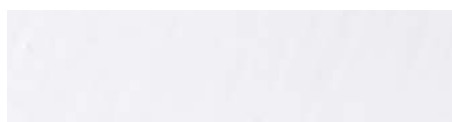
### DANIE GORĄCE SERWOWANE DO BUFETU PO GODZINIE 24

(Prosimy o wybranie jednej pozycji).

- Żurek z kurkami
- Staropolski bigos ze śliwką
- Zupa gulaszowa z kluseczkami

### PAKIET NAPOI

- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna



Podane ceny są cenami brutto.



# Menu weselne

## MENU WESELNE II 319 PLN OD OSOBY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą. Powitalny toast – kieliszek wina musującego.

### UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

#### Przystawka (1 pozycja do wyboru)

- Plastry pieczonego rostbefu, sałatka z rucoli, pestki dyni, sos musztardowy z gorczyczą i miodem.
- Tatar ze śledzia z cebulą szalotką i kaparami
- Carpaccio z buraka, ser feta, kielki zielonego groszku

#### Zupa (1 pozycja do wyboru)

- Rosół z gęsiny z kluseczkami
- Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną, kielki zielonego groszku
- Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

#### Danie główne (1 pozycja do wyboru)

- Pieczony filet z indyka, nadziewany mozzarella i szpinakiem, ziemniaki gotowane, młode marchewki
- Połędwiczka wieprzowa nadziewana boczkiem, jabłkiem i cebulą w sosie tymiankowym, brokuł, rozetki ziemniaczane
- Filet z sandacza, risotto z szafranem i zielonym groszkiem
- Pieczony schab, aksamitny sos borowikowy, ziemniaki purée, bukiet sałat z warzywami i oliwą

#### Deser (1 pozycja do wyboru)

- Tarta krucha z owocami
- Lody bakaliowe, sos toffi
- Sernik krakowski z sosem karmelowym

### SZWEDZKI STÓŁ

Wystawiany po uroczystym obiedzie (prosimy o wybór 8 przystawek i 3 sałatek).

#### Przystawki

- Paszтет wieprzowy z żurawiną
- Tatar z pstrąga wędzonego
- Śledź w śmietanie z tartym jabłkiem
- Wędzone szynki, kielbasa krakowska, kabanos drobiowy, salami
- Deska serów, ser camembert, lazur, suszone śliwki, morele i orzechy włoskie
- Jajeczka faszerowane
- Boczek pieczony w czosnku i papryce
- Tymbaliki z kurczakiem
- Roladki drobiowe z serem mimolet i suszonym pomidorem
- Pomidory nadziewane musem z tuńczyka i szczypiorkiem
- Carpaccio z marynowanych buraczków, ser tofu, kielki groszku

#### Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z przepiórczym jajkiem
- Sałatka z szynki z indyka i melona miodowego
- Sałatka śledziowa z kiszonym ogórkiem i ziemniakami
- Sałatka z mozzarellą pomidorkami i rucolą

#### Dodatki

- Wybór pieczywa, masło smakowe, sos tatarski, sos chrzanowy

### BUFET DESEROWY

(Prosimy o wybór 4 pozycji).

- Mini babeczki z czekoladą
- Ciastko biszkoptowe z wiśnią
- Mini babeczki z owocami
- Owoce filetowane
- Ciasto jogurtowe z morelami
- Mini ptysie z maślanką

### DANIE SERWOWANE PO GODZINIE 22

(Prosimy o wybranie jednej pozycji).

- Rubinowy barszcz serwowany z krokiem (do wyboru: z mięsem lub z kapustą i grzybami)
- Wolno pieczony filet z indyka, aksamitny sos grzybowy, ziemniaki purée, bukiet sałat ogrodowych z oliwą z oliwek
- Ragout z kurczaka z warzywami korzeniowymi, domowe kopytka z masłem
- Wołowina po burgundzku, kluski śląskie, kalafior romanesco

### DANIE GORĄCE SERWOWANE DO BUFETU PO GODZINIE 24

(Prosimy o wybranie jednej pozycji).

- Pierogi z mięsem / Pierogi z kapustą i grzybami
- Boeuf Strogonow
- Staropolski bigos ze śliwką
- Zupa gulaszowa z kluseczkami

### PAKIET NAPOI

- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna



Podane ceny są cenami brutto.

# Menu weselne

## MENU WESELNE III 349 PLN OD OSOBY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Powitalny toast – białe lub różowe Prosecco z owocami lub jadalnymi kwiatami

### UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

#### Przystawka (1 pozycja do wyboru)

- Plastry pieczonego rostbefu, sałatka z rucoli, pestki dyni, sos musztardowy z gorczycą i miodem
- Tatar z pstrągą wędzonego, kielki rzodkiewki
- Pieczony filet z indyka, sałatka z rozspanki z marynowaną gruszką, sos żurawinowy
- Carpaccio z buraka, ser feta, kielki zielonego groszku

#### Zupa (1 pozycja do wyboru)

- Rosół z gęsiny z kluseczkami
- Krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- Krem porowo ziemniaczany z bobem i plasterkami pieczonego łososia
- Krem z dyni z imbirem, mleczkiem kokosowym i prażonymi pestkami dyni

#### Danie główne (1 pozycja do wyboru)

- Roladki z kurczaka z serem i szpinakiem, pieczone ziemniaki z rozmarynem, mini marchewki
- Połędwiczka wieprzowa z serem lazur, rozety ziemniaczane, pieczone warzywa
- Filet z sandacza z kurkami, risotto z szafranem i zielonym groszkiem
- Pieczony schab z aksamitnym sosem borowikowym, ziemniaki purée, bukiet sałat z warzywami i oliwą
- Eskalopki cielęce z sosem kurkowym, kluseczki gnocchi, zielona fasolka

#### Deser (1 pozycja do wyboru)

- Tarta z owocami
- Puchar lodowy
- Mus czekoladowy z malinami
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

### SZWEDZKI STÓŁ

Wystawiany po uroczystym obiedzie (prosimy o wybór 10 przystawek i 3 sałatek).

#### Przystawki

- Pasztet wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli
- Roladki z łososia wędzonego z ricottą
- Śledź w śmietanie z tartym jabłkiem,
- Wędzone szynki, kielbasa krakowska, kabanos drobiowy, salami
- Deska serów, ser camembert, lazur suszone śliwki morele i orzechy włoskie
- Szparagi z szynką parmeńską, sos mango-chili
- Rostbef pieczony w musztardzie francuskiej
- Tymbaliki z kurczakiem
- Roladki drobiowe z serem mimolet i suszonym pomidorem
- Pomidory nadziewane musem z tuńczyka i szczypiorkiem
- Carpaccio z marynowanych buraczków, ser tofu, kielki groszku
- Smalec z cebulką, z pajdą lokalnego chleba
- Zapiekane śliwki w boczku

#### Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z przepiórczym jajkiem
- Sałatka szpinakowa z kozim serem, grzanką i truskawkami
- Sałatka Cezar z parmezanem
- Sałatka z mozzarellą, pomidorkami i rucolą

#### Dodatki

- Wybór pieczywa, masło smakowe, sos tatarski, sos chrzanowy, marynowane warzywa

### BUFET DESEROWY

(Prosimy o wybór 5 pozycji).

- Mini babeczki z czekoladą
- Ciastko biszkoptowe z wiśnią
- Mini babeczki z owocami
- Owoce filetowane
- Ciasto jogurtowe z morelami
- Mini ptysie z maślaną
- Mus czekoladowy z pomarańczą
- Owoce sezonowe
- Panna cotta z malinami
- Ciasto miodowo orzechowe

### DANIE SERWOWANE PO GODZINIE 22

(Prosimy o wybranie jednej pozycji).

- Rubinowy barszcz serwowany z krokietem (do wyboru: z mięsem lub z kapustą i grzybami)
- Wolno pieczony filet z indyka, aksamitny sos grzybowy, ziemniaki purée, bukiet sałat ogrodowych z oliwą z oliwek
- Ragout z kurczaka z warzywami korzeniowymi, domowe kopytka z masłem
- Wołowina po burgundzku, kluski śląskie, kalafior romanesco

### DANIE GORĄCE SERWOWANE DO BUFETU PO GODZINIE 24

(Prosimy o wybranie jednej pozycji).

- Pierogi z mięsem / Pierogi z kapustą i grzybami
- Boeuf Strogonow
- Staropolski bigos ze śliwką
- Zupa gulaszowa z kluseczkami

### PAKIET NAPOI

- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna



Podane ceny są cenami brutto.

# Menu dla dzieci

## Menu I

- Krem z pomidorów z grzankami
- Stripsy z kurczaka w panko, domowe frytki, mini marchewki
- Lody owocowe, mus z malin, bita śmietana

## Menu II

- Domowy rosół z makaronem
- Klopsiki drobiowe, purée z ziemniaków, fasolka szparagowa
- Panna cotta z musem mango

# Open Bar do menu weselnego

Pakiet 1  
95 PLN OD OSOBY

Wino białe i czerwone  
Wino musujące  
Pиво  
Wódka

Pakiet 2  
189 PLN OD OSOBY

Wino białe i czerwone  
Wino musujące  
Pиво  
Wódka  
Gin  
Whisky  
Rum



Podane ceny są cenami brutto.





Oferta ważna do odwołania.



**Vienna House Easy Cracow** • ul. Przy Rondzie 2, 31-547 Kraków, Polska  
E: [convention.cracow@viennahouse.com](mailto:convention.cracow@viennahouse.com) • T: +48 12 660 00 00 • [viennahouse.com](http://viennahouse.com)