

OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH



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



When a hotel becomes your house

INFORMACJE ORGANIZACYJNE:

Oferta zawiera w cenie uroczyste przygotowanie sali (białe obrusy, zastawa, pokrowce na krzesła, podstawowa dekoracja kwiatowa). Istnieje możliwość przygotowania własnej dekoracji sali, po wcześniejszym uzgodnieniu jej dostępności (montaż i demontaż dekoracji własnej pozostaje po stronie organizatora wydarzenia).

Nasz hotel nie posiada w ofercie tortów. Zachęcamy do wyboru tortu z ulubionej cukierni a my wyserwujemy go elegancko i profesjonalnie, na Państwa życzenie. Opłata za serwowanie tortu wynosi 10 PLN / OSOBE. Prosimy o wypełnienie oświadczenia o wnoszeniu asortymentu zakupionego poza hotelem oraz udostępnienie obsłudze dowodu zakupu tortu.

Posiadamy w ofercie ciekawy wybór alkoholi i zachęcamy do ich bezpośredniego zamawiania u obsługi, z 30% zniżką od cen widocznych w karcie. Dajemy również możliwość wniesienia alkoholu własnego. Wiąże się to z opłatą serwisową, wyliczaną dla osoby dorosłej na podstawie indywidualnej kalkulacji. Prosimy o wypełnienie oświadczenia o wnoszeniu asortymentu zakupionego poza hotelem oraz udostępnienie obsłudze dowodu zakupu alkoholu.



DODATKOWE BENEFITY ZWIĄZANE Z OFERTĄ:

- jedno bezpłatne miejsce parkingowe na czas trwania wydarzenia
- specjalne miejsce do karmienia / przewijania
- kącik zabaw dla dzieci
- menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie
- 50% zniżki na menu dla dzieci do lat 6 od ceny menu wybranego dla osoby dorosłej
- atrakcyjne zniżki na noclegi w dniu wydarzenia
- 30% zniżka na piwo i pozostałe alkohole dostępne w hotelowym barze



MASZ DODATKOWE PYTANIA?

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI:

Dział Convention

E: convention.cracow@viennahouse.com

T: +48 12 66 00 000

Oferta ważna do 31.12.2022



MENU I

165 PLN / OSOBE

Przystawka

- Plastry marynowanego kurczaka na sałacie roszponce, z pomidorem koktajlowym i sosem winegret

Zupa

- Domowy rosół z makaronem

Danie główne

- Roladki wieprzowe z serem feta i suszonym pomidorem, ziemniaki w mundurkach, brokuł z płatkami migdałów

Deser

- Lody owocowe z sosem malinowym i naturalną bitą śmietaną

Bufet Zimny

- Galareta z zimnych nóżek
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka porowa z szynką wiejską
- Półmisek wędlin (kabanosy, szynka wieprzowa, domowy pasztet wieprzowo-drobiowy, rolada z boczku)
- Pikle
- Świeże, sezonowe warzywa
- Pieczywo, masło

Bufet słodki

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Ciasto czekoladowe
- Kompozycja sezonowych owoców

Napoje

- Woda mineralna
- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- 2 rodzaje soków owocowych

MENU II

180 PLN / OSOBE

Przystawka

- Sałatka caprese

Zupa

- Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym

Danie główne

- Roladki z kurczaka z boczkiem, warzywa grillowane, dip czosnkowy, ziemniaki gotowane z masłem i koprem

Deser

- Lody bakaliowe z toffi i naturalną bitą śmietaną

Bufet Zimny

- Sałatka grecka
- Mięsa pieczone i wędliny (rolada z boczku, domowy pasztet wieprzowo-drobiowy, schab ze śliwką, indyk ze szpinakiem i pomidorami, kabanosy, szynka wieprzowa)
- Pikle
- Świeże, sezonowe warzywa
- Pieczywo, masło

Bufet słodki

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Ciasto czekoladowe
- Kompozycja sezonowych owoców

Napoje

- Woda mineralna
- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- 2 rodzaje soków owocowych

MENU III

190 PLN / OSOBE

Przystawka

- Tatar z łososia wędzonego

Zupa

- Krem z białych szparagów z bazyliową grzanką

Danie główne

- Połędwiczka wieprzowa pieczona w musztardzie i miodzie w sosie borowikowym, gnocchi, bukiet sałat, sos winegret

Deser

- Lody kasztanowe z sosem miętowym i naturalną bitą śmietaną z prażonymi migdałami

Bufet Zimny

- Sałatka z mozzarellą i pomidorami
- Sałatka porowa
- Deska serów
- Mięsa pieczone i wędliny (rolada z indyka z serem bursztynowym, domowy pasztet z kaczki, karczek pieczony, rostbef pieczony, kielbasa wiejska)
- Sos tatarski
- Pikle
- Świeże, sezonowe warzywa
- Pieczywo, masło

Bufet słodki

- Ciasto jogurtowe z morelą
- Ciasto Sacher
- Sero-makowiec
- Kompozycja sezonowych owoców

Napoje

- Woda mineralna
- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- 2 rodzaje soków owocowych
- Wybór napojów gazowanych

Bufety zimne oraz słodkie serwowane są do 2 godzin od momentu ich wystawienia. Przedłużenie czasu serwowania bufetów: 70 PLN / OSOBE / GODZINĘ
Wszystkie ceny są cenami brutto, zawierają odpowiedni podatek VAT.

MENU DZIECIĘCE

MENU I

- Domowy rosół z makaronem
- Stripsy z kurczaka
- Frytki
- Mizeria z ogórków

MENU II

- Zupa pomidorowa z ryżem
- Drobiowe pulpeciki z kurczaka w sosie koperkowym
- Ziemniaki purée
- Surówka z marchewki



DODATKOWE DANIA CIEPŁE DO WYBORU:

Barszcz czerwony z krokietem

20 PLN / OSOBE

Strogonow z pieczywem

22 PLN / OSOBE

Łosoś ze szpinakiem zapiekany w cieście francuskim

37 PLN / OSOBE

Wszystkie ceny są cenami brutto, zawierają odpowiedni podatek VAT.