

VIENNA HOUSE
Easy
CRACOW

Oferta bankietowa



ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com

 *When a hotel becomes your house*

Menu serwowane

MENU SERWOWANE 3 DANIOWE 95 PLN/OSOBE

Menu I

- Krem z pieczonych buraków z łąką kwaśnej śmietany
- Kurczak faszerowany borowikami, gnocchi ze szpinakiem, młode marchewki z klarowanym masłem
- Szarlotka na ciepło z lodami oraz sosem brzoskwinowym
- Pieczywo, masło

Menu II

- Krem ziemniaczany z bobem i grillowanym bekonem
- Sandacz w pieczonych migdałach, puree z zielonego groszku, groszek cukrowy
- Tarta krucha z owocami
- Pieczywo, masło

Menu III

- Sałatka Cezar
- Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku, ziemniak pieczony z masłem czosnkowym, bukiet sałat z warzywami i sosem winegret
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Pieczywo, masło

Menu wegetariańskie/wegańskie

- Krem z ciecierzycy z grzankami z czoskiem niedźwiedzim
- Wegański Pad Thai z tofu
- Pudding orzechowy z nasionami chia
- Sałatka z quinoa, cieciorką i orzechami pekan
- Papryka faszerowana dzikim ryżem i warzywami z salsą pomidorową
- Pieczone jabłko nadziewane bakaliami, sorbet cytrynowy



* Podane ceny są cenami netto.

Menu serwowane

MENU SERWOWANE 4 DANIOWE 115 PLN/OSOBĘ

Menu I

- Sałatka z kozim serem z grzankami i sosem malinowym
- Krem z białych szparagów z kurkami
- Pieczone udko kacze z kaszą jaglaną i glazurowanymi buraczkami
- Mini ptysie z maślanką i kruszonką pistacjową

Menu II

- Carpaccio z buraka z serem feta i kiełkami słonecznika
- Bulion wołowy z mięsnymi pieczonkami
- Polędwiczka wieprzowa z gołką białczańską i suszonymi pomidorami, pieczone ziemniaki w rozmarynie, brokuł z płatkami migdałów
- Sernik po wiedeńsku

Menu III

- Pieczony rostbef w musztardzie z rukolą i parmezanem
- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym
- Makaron tagliatelle ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, czosnkiem i rozponką
- Ciasto orzechowe z kremem czekoladowym

Menu wegetariańskie/wegańskie

- Mix włoskich sałat z wędzonym tofu
- Krem szpinakowy z pieczonymi migdałami
- Risotto z boczniakami i zielonym groszkiem
- Gruszka duszona w czerwonym winie z sosem wiśniowym



* Podane ceny są cenami netto.

Menu bufetowe

Menu I

Czas serwowania:

- Do 4 godzin – 135 PLN/OS.
- Do 6 godzin – 160 PLN/OS.
- Dopłata powyżej 6 godzin – 30 PLN/OS. za każdą następną godzinę

Zimna płyta:

- Roladki z pstrągą z ricottą
- Sałatka z kurczakiem w balsamico i parmezanem
- Kompozycja warzyw
- Schab faszerowany wędzoną śliwką
- Sałatka z komosy ryżowej z buraczkami marynowanymi i serem feta
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
- Pieczywo, masło

Zupa:

- Aksamitna zupa z czerwonej soczewicy z kwaśną śmietaną

Dania główne:

- Sandacz pieczony w sosie winnym z porami
- Karczek duszony w rozmarynie
- Pierogi ruskie ze złocistą cebulką
- Puree ziemniaczane z pieczonym boczkiem
- Warzywa gotowane
- Surówka z białej kapusty z natką pietruszki

Desery:

- Ciasto czekoladowe z malinami
- Ptysie z kremem waniliowym
- Sernik z kruszonką czekoladową

Menu II

Czas serwowania:

- Do 4 godzin – 155 PLN/OS.
- Do 6 godzin – 180 PLN/OS.
- Dopłata powyżej 6 godzin – 30 PLN/OS. za każdą następną godzinę

Zimna płyta:

- Grillowane papryki z sosem winegret
- Tymbaliki z kurczaka
- Pasztet z kaczki
- Sałatka porowa z marynowanymi pieczarkami
- Sałatka grecka
- Deska serów z orzechami włoskimi
- Carpaccio z buraka z tofu i kietkami groszku

Zupa:

- Krem z buraków z prażoną kaszą gryczaną

Dania główne:

- Roladki z kurczaka z boczkiem
- Ravioli ze szpinakiem w sosie serowym
- Schab pieczony w sosie własnym
- Cukinia faszerowana kuskusem i warzywami
- Ziemniaki z wody
- Kalafior gotowany z masłem klarowanym

Desery:

- Panna cotta z sosem malinowym
- Owoce filetowane
- Tarta krucha z owocami
- Ciasto jogurtowe

Menu III

Czas serwowania:

- Do 4 godzin – 180 PLN/OS.
- Do 6 godzin – 205 PLN/OS.
- Dopłata powyżej 6 godzin – 30 PLN/OS. za każdą następną godzinę

Zimna płyta:

- Melon z szynką parmeńską z miksem sałat
- Sałatka z rukoli i plastrów pieczonego rostbefu
- Wybór polskich wędlin
- Mięsa pieczone
- Tymbaliki z warzywami

Zupa:

- Krem z pieczonej papryki z parmezanem
- Bulion wołowy z kluseczkami mięsnymi

Dania główne:

- Wołowina po burgundzku
- Udko z kaczki z sosem żurawinowym
- Kurczak kukurydziany z mozzarellą i szpinakiem
- Kluski śląskie
- Surówka z czerwonej kapusty
- Bukiet włoskich sałat z prażonymi ziarnami

Desery:

- Mini babeczki z owocami
- Beza z mascarpone
- Sernik na zimno z brzoskwinią



* Podane ceny są cenami netto.

Menu przekąski

Menu I

Czas serwowania:

- Do 4 godzin – 75 PLN/OS.
- Dopłata powyżej 4 godzin – 15 PLN/OS. za każdą następną godzinę
- Croissant z mozzarellą i bazylią
- Krokietki z czerwonej soczewicy
- Pstrąg wędzony na grzance pietruszkowej
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Carpaccio z buraka
- Pieczywo, masło

Menu II

Czas serwowania:

- Do 4 godzin – 95 PLN/OS
- Dopłata powyżej 4 godzin – 15 PLN/OS. za każdą następną godzinę
- Sałatka z makaronem grandine , smażonymi pieczarkami, papryką i chorizo
- Sałatka z młodym bobem, mixem pomidorków, orzechami pekan i oliwą paprykową
- Frittata ziemniaczana z chorizo i szparagami
- Pomidorki faszerowane fetą, oliwkami i szpinakiem
- Kurczak balsamico na rozsponce
- Pieczywo, masło



Menu koktajlowe

Menu koktajlowe 11 PLN/SZT

Na słono:

- Bruschetta z kozim serem
- Melon z szynką parmeńską i mozzarellą
- Szaszłyk z boczku i wędzonej śliwki
- Mini tarta z ricottą i szparagami
- Tatar wołowy na grzance

Na słodko:

- Mus z białej czekolady z czarną porzeczką
- Owoce pod kruszonką
- Panna cotta z sosem malinowym
- Mini ptysie z kremem waniliowym
- Mini gofry z musem truskawkowym



* Podane ceny są cenami netto.

Pakiet Open Bar

		Pakiet 1	Pakiet 2	Pakiet 3	Pakiet 4	Pakiet 5	Pakiet 6
Kawa, herbata, woda		X					
Napoje bezalkoholowe (napoje gazowane, soki owocowe, kawa, herbata, woda mineralna)			X	X	X	X	X
Wino house				X	X	X	X
Piwo lane				X	X	X	X
Wódka					X	X	X
Whisky						X	X
Rum, gin, tequila, vermouth							X
	CENA						
	2H	12 PLN	32 PLN	73 PLN	105 PLN	120 PLN	140 PLN
	4H	16 PLN	44 PLN	100 PLN	142 PLN	150 PLN	190 PLN
	Kolejna godzina	4 PLN	10 PLN	15 PLN	20 PLN	25 PLN	35 PLN
Welcome drink/Prosecco 15 PLN/kieliszek							

Cennik usług dodatkowych

Scena (do dyspozycji 7 modułów 2m/1m)	1000 PLN/dzień
Parkiet (max 100 m ²)	35 PLN/m ²
DJ	wycena indywidualna
Dekoracja kwiatowa	wycena indywidualna



* Podane ceny są cenami netto.



Oferta ważna do odwołania.



Vienna House Easy Cracow • ul. Przy Rondzie2, 31-547 Kraków, Polska
E: convention.cracow@viennahouse.com • T: +48 12 660 00 00 • viennahouse.com