

**VIENNA HOUSE**  
*Easy*  
CRACOW

*Oferta wigilijna*



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

 *When a hotel becomes your house*



# W ofercie świątecznych spotkań

- Świąteczna dekoracja stołów
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Pomoc w przygotowaniach oraz opieka koordynatora
- Pakiet napojów (kawa, herbata, woda mineralna)

---

## Dodatkowo na życzenie

- Sala na wyłączność
- Opłatek i świąteczne upominki dla gości
- Parkiet i miejsce dla DJ lub zespołu
- Dodatkowe atrakcje (gotowanie z Szefem Kuchni, karaoke, występ artystyczny, pokaz barmański)



Wycena dodatkowych opcji na indywidualne zapytanie.

# Świąteczna kolacja - menu serwowane

Menu serwowane jest dostępne od 10 osób.

## MENU 3-DANIOWE 100 PLN/OSOBE

- Zupa z podgrzybków z domowym makaronem
- Karp smażony na maśle z puree marchewkowym
- Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
- Rolada makowa z bakaliami
- Kawa, herbata, woda mineralna

## MENU 4-DANIOWE 120 PLN/OSOBE

- Duet pierogów: z kapustą i grzybami oraz z paloną kaszą gryczaną i serem bryndza
- Barszcz rubinowy z uszkami grzybowymi
- Pieczone udko kacze z modrą kapustą i borowikami smażonymi na maśle
- Kluski śląskie
- Piernik w czekoladzie z lodami waniliowymi
- Kawa, herbata, woda mineralna

# Skomponuj własne menu świąteczne

## Przystawki

- Tatar z wędzonego pstrąga – 27 PLN
- Kulebiak z kapustą i grzybami – 22 PLN
- Kulebiak ze szpinakiem i suszonym pomidorem – 22 PLN
- Sandacz z warzywami w galarecie – 27 PLN

## Zupy

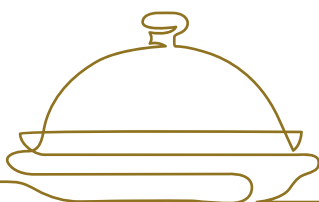
- Rubinowy barszcz z grzybowymi uszkami – 23 PLN
- Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną – 22 PLN
- Krem z borowików z grzankami – 24 PLN
- Zupa kurkowa z kluseczkami – 24 PLN

## Dania główne

- Pieczony filet z indyka w sosie waniliowo-pomarańczowym z modrą kapustą i kluseczkami śląskimi – 65 PLN
- Pieczone udo kacze z sosem żurawinowym, ziemniaki w mundurkach – 65 PLN
- Pstrąg w migdałach smażony na maśle na puree dyniowo-marchewkowym, ziemniaki gotowane z koprem – 65 PLN
- Zrazy wołowe z boczkiem wędzonym i kiszonym ogórkiem, modra kapusta, kasza pęczak – 65 PLN

## Desery

- Sernik po wiedeńsku – 22 PLN
- Rolada z makiem i bakaliami – 22 PLN
- Jabłecznik z lodami waniliowymi – 22 PLN
- Piernik w czekoladzie z powidłami śliwkowymi – 22 PLN



Wszystkie podane ceny zawierają podatek VAT.

# Świąteczna kolacja - menu bufetowe

Menu bufetowe jest dostępne od 25 osób.

## MENU NR 1 130 PLN/OSOBE

### Bufet zimny

- Pasztet wieprzowy z czerwoną konfiturą
- Sandacz w galarecie z warzywami
- Sałatka porowa z wędzoną szynką

### Dania ciepłe

- Krem z buraków z serową grzanką
- Domowe pierogi z kapustą i grzybami
- Połędwiczka wieprzowa z wędzoną śliwką
- Karp w chrupiącej panierce

### Dodatki

- Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
- Ćwikła z chrzanem
- Bukiet warzyw gotowanych

### Desery

- Wybór ciast świątecznych (3 rodzaje)
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Wybór pieczywa, masło

## MENU NR 2 140 PLN/OSOBE

### Bufet zimny

- Pasztet z kaczki z żurawiną
- Sandacz w galarecie z warzywami
- Karczek pieczony z kminkiem, mus chrzanowy
- Sałatka jarzynowa z przepiórczym jajkiem
- Sałatka porowa z wędzoną szynką

### Dania ciepłe

- Krem z borowików z grzankami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z palonej kaszy gryczanej z serem bryndza
- Zrazy wołowe w sosie własnym z wędzonym boczkem i kiszonym ogórkiem
- Karp w chrupiącej panierce

### Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Kapusta z grochem

### Desery

- Wybór ciast świątecznych (3 rodzaje)
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Wybór pieczywa, masło



Wszystkie podane ceny zawierają podatek VAT. Czas serwowania bufetu wynosi 2 godziny. Przedłużenie czasu serwowania za dopłatą 28 PLN/h/os. W przypadku grup poniżej 25 osób – dopłata 30%/os do wybranego menu.

# Pakiet Open Bar

		Pakiet 1	Pakiet 2	Pakiet 3	Pakiet 4	Pakiet 5	Pakiet 6
Kawa, herbata, woda mineralna		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	W CENIE	39,50 PLN	90 PLN	129 PLN	148 PLN	172 PLN
	4H	W CENIE	54 PLN	123 PLN	175 PLN	184 PLN	234 PLN
	Kolejna godzina	W CENIE	12 PLN	18 PLN	25 PLN	30 PLN	43 PLN
Welcome drink/Prosecco 19 PLN/kieliszek							



Wszystkie podane ceny zawierają podatek VAT.



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 01 00 • [viennahouse.com](http://viennahouse.com)