



★★★★
HC HOTEL CENTRUM
business

os. Centrum E 12, 31-934 Kraków



W cenie wszystkich pakietów oferujemy:

- kieliszek wina musującego na powitanie Gości
- powitanie chlebem i solą
- degustację menu weselnego po podpisaniu umowy
- bezpłatne miejsca parkingowe przed i dookoła hotelu
- dania bezglutenowe, wegetariańskie, wegańskie itp
- pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej oraz zniżki na noclegi dla Gości weselnych (20 %)
- salę na wyłączność bez dodatkowych opłat
- rabat 10% na przyszłe przyjęcia rodzinne

Ponadto dodatkowo oferujemy:

- pakiet open bar (piwo, wino, wódka)
- ciasta, mini desery i paczki weselne
- tradycyjny wiejski stół
- możliwość dopasowania menu pod gusta i preferencje Gości



Pakiet RUBIN 159,-/os

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA: Wachlarz drobiowy z octem basamicznym na rukoli z pomidorkami koktajlowymi

ZUPA: Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE: Pieczony karczek w sosie grzybowym z ziemniaczano-chrzanowym puree i surówką z czerwonej kapusty

DESER: Domowy sernik z sosem malinowym

BUFET ZIMNY:

- *tradycyjna sałatka jarzynowa
- *sałatka a'la grecka z serem feta i oliwkami
- *półmisek wędlin z kiełbasą wiejską i kabanosem
- *deska serów z orzechami i winogronem
- *galaretki drobiowe
- *śledź w śmietanie z jabłkiem
- *jajka w majonezie ze szczypiorkiem
- *pieczywo jasne i ciemne

DANIA GORĄCE:

- *żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

NAPOJE:

- kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



Pakiet SZMARAGD 189,-/os

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA: Filet z kurczaka balsamico na ruccoli z pomidorem koktajlowym

ZUPA: Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dynii

DANIE GŁÓWNE: Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczku w sosem musztardowo-miodowym z gotowanymi ziemniakami oraz bukietem warzyw

DESER: Szarlotka z bitą śmietaną

BUFET ZIMNY:

- *sałatka jarzynowa
- *sałatka a'la grecka z serem feta i oliwkami
- *sałatka z marynowanego selera z szynką i ananase
- *półmisek wędlin z kiełbasą wiejską i kabanosem
- *deska serów z orzechami i winogronem
- *galaretki drobiowe
- *śledź po wiejsku z marynowaną cebulką
- *jajka w majonezie ze szczypiorkiem
- *pasztet z żurawiną
- *pieczywo jasne i ciemne

DANIA GORĄCE:

- *soczysta pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą w sosie śmietankowo -ziołowym z opiekanyimi ziemniakami i surówką
- *staropolski gulasz wieprzowy z pieczywem

NAPOJE:

kawa ,herbata, woda mineralna, soki owocowe

OWOCE



Pakiet *DIAMENT* 229,-/os

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA: Łosoś wędzony na rukoli z pomidorkami koktajlowymi z grzanką

ZUPA: Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE: Kaczka confit o aromacie pomarańczy z puree z kalafiora i modrą kapustą

DESER: Brownie z kwaśnym musem wiśniowym

BUFET ZIMNY:

- *sałatka jarzynowa
- *sałatka a'la grecka z serem feta i oliwkami
- *sałatka z marynowanego selera z szynką i ananasem
- *półmisek wędlin z kiełbasą wiejską i kabanosem
- *deska serów z orzechami i winogronem
- *galaretki drobiowe
- *śledź po wiejsku z marynowaną cebulką
- *śledź w śmietanie
- *jajka w majonezie ze szczypiorkiem
- *pasztet z żurawiną
- *tortilla z kurczakiem i warzywami z sosem cezarskim
- *sos tatarski
- *pieczywo jasne i ciemne

DANIA GORĄCE:

- *połędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami pieczonymi, rozmarynem i pomidorem
- *wołowina po burgundzku duszona w czerwonym winie
- *barszcz czerwony z krokiem mięsnym

NAPOJE:

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)

OWOCE

