



★★★★★  
**HC** HOTEL CENTRUM  
business

os. Centrum E 12, 31-934 Kraków

Tel. 12 359-43-82 / M:603-603-969

[gastro@hotel-centrum.pl](mailto:gastro@hotel-centrum.pl)



## **W cenie wszystkich pakietów oferujemy:**

- koszt wynajęcia sali, przygotowania i ustawienia stołów
- kieliszek wina musującego na powitanie Gości
- powitanie chlebem i solą
- podstawowa dekoracja stołów: obrusy, świece, serwetki, świeże kwiaty na stołach (nie spełniamy życzeń co do rodzaju kwiatów)
- profesjonalna kadra kucharska z wieloletnim doświadczeniem w zawodzie, obsługa kelnerska do końca zabawy
- bezpłatne miejsca parkingowe (przed i dookoła hotelu)
- degustacja potraw po podpisaniu umowy
- bezpłatna szatnia dla Gości
- Wifi
- czas trwania imprezy do 4:30
- dania bezglutenowe, wegetariańskie, wegańskie itp
- pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej oraz zniżki na noclegi dla Gości weselnych (10 %)
- rabat 10% na przyszłe przyjęcia rodzinne
- pokój zabaw dla najmłodszych (tv, gry planszowe, kolorwanki itp)



## **Dodatkowe koszty i płatne usługi:**

- opłata ZAIKS i STOART (koszt obowiązkowy)
- własny alkohol – korkowe
- białe pokrowce na krzesła – 5 zł/szt

## **Ponadto dodatkowo oferujemy:**

- pakiety open bar (piwo, wino, wódka)
- Candy Bar - słodki bufet (ciasta, mini desery), paczki weselne
- tradycyjny wiejski stół
- fontanna czekoladowa
- możliwość dopasowania menu pod gusta i preferencje Gości
- Fotolustro 4K 65" z gadżetami i obsługą
- usługi florysty do dekoracji Sali, samochodu, Dj, orkiestra itp
- zespół folklorystyczny
- wypuszczanie białych gołębi

*Nasz personel dołoży wszelkich starań, aby ten dzień należał do wyjątkowych i niezapomnianych chwil.*

*Manager restauracji pomoże w dopracowaniu najmniejszych szczegółów, w doborze odpowiedniego menu, dekoracji, Dj'a (zespołu muzycznego) oraz organizacji innych atrakcji...*



# *Pakiet RUBIN 169,-/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 sosie majonezowym ze szczypiorkiem
- \*pieczywo jasne i ciemne

### DANIA GORĄCE:

- \*żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

### NAPOJE:

- kawa, herbaty różne,
- woda mineralna z miętą i cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy



# Pakiet SZMARAGD 189,-/os

## MENU SERWOWANE

**PRZYSTAWKA:** Filet z kurczaka balsamico na rukoli z pomidorkami koktajlowymi

**ZUPA:** Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dynii

**DANIE GŁÓWNE:** Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczku w sosem musztardowo-miodowym z gratin ziemniaczanym 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 RÓŻNE



# 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 cezar
- \*sos tatarski
- \*pieczywo jasne i ciemne

### DANIA GORĄCE:

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

### NAPOJE:

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

### OWOCE RÓŻNE



HOTEL CENTRUM