



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

WESELE W HOTELU  
CENTRUM BUSINESS W KRAKOWIE \*\*\*\*



W Naszej Starej Nowej Hucie spełniamy marzenia każdej Pary.  
Sprawimy, że ten wyjątkowy dzień pozostanie w pamięci na  
zawsze....

**MODERN**  
— RESTO BAR —



Nasze doświadczenie pozwala zapewnić gwarantuje niezapomniane chwile w tym szczególnym dniu. Manager restauracji pomoże w dopracowaniu najmniejszych szczegółów, w doborze odpowiedniego menu, dekoracji, Dj'a (zespołu muzycznego), fotografa oraz organizacji innych atrakcji.

# Pakiet „Kochaj albo rzuć” 169 zł/os

## MENU SERWOWANE

### Przystawka

Pierś drobiowa balsamico, rukola, pomidorki cherry, prażone pestki dynii

### Zupa

Krem z białych warzyw z dodatkiem oliwy truflowej, świeża nać pietruszki

### Danie główne

Poładwiczki wieprzowe zawijane w boczku w sosie musztardowym, ziemniaki pieczone w rozmarynie, trio surówek (seler z orzechami, marchew z pomarańczą, buraczki z cebulką)

### Deser

Torcik czekoladowy, sos owocowy, owoce sezonowe, palona biała czekolada

### BUFET ZIMNY

Półmiski wędlin i kielbas tradycyjnych

Półmisek mięs pieczonych( boczek pieczony, karczek w ziołach)

Pasztet z sosem żurawinowym

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Mini sałatka grecka

Sałatka Cezar

Deska serów różnego rodzaju

Tradycyjny śledzik na słodko

Marynaty (papryka, ogórki, pieczarki)

Wypiekane pieczywo ciemne, pieczywo jasne

### BUFET SŁODKI

Mini słodkie babeczki z nadzieniem

Mini szarlotki

Sernik na zimno

Deserki budyniowe

### NAPOJE

Kawa / herbata/woda niegazowana z miętą i cytryną

# Pakiet „Do Zakochania Jeden Krok” 199 zł/os

## MENU SERWOWANE

### Przystawka

Sałatka z gęsią, kozim serem, rukolą, pomidorkami  
cherry i aromatyczną grzanką

### Zupa

Aksamitna zupa z pieczonych pomidorów z kwaśną śmietanką

### Danie główne

Pierś z kaczki confit z sosem wiśniowym z zapiekanką gratin  
i kompozycją świeżych sałat z domowym sosem winegrette

### Deser

Panna Cotta, sos malinowy, owoc sezonowe

## BUFET ZIMNY

Półmiski wędlin i kielbas tradycyjnych

Półmisek mięs pieczonych( boczek pieczony, karczek w ziołach)

Pasztet z sosem żurawinowym

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Mini sałatka grecka

Sałatka Cezar

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Rybki wędzone

Deska serów różnego rodzaju

Tradycyjny śledzik na słodko

Marynaty (papryka, ogórki, pieczarki)

Wypiekane pieczywo ciemne, pieczywo jasne

## BUFET SŁODKI

Mini słodkie babeczki z  
nadzieniem

Mini szarlotki

Sernik na zimno

Deserki budyniowe

Ptasie mleczko

## NAPOJE

Kawa / herbata/woda  
niegazowana z miętą i cytryną



## BUFET GORĄCY

Aromatyczna zupa gulaszowa z  
dodatkiem świeżego pieczywa

Delikatna potrawka z kurczaka

# Pakiet „Na Zawsze” 229 zł/os

## MENU SERWOWANE

### Przystawka

Łosoś wędzony na rukoli, pomidorki cherry, sos cytrynowo-koperkowy, grzanka

### Zupa

Krem grzybowy z grzankami chlebowymi, cream fresh

### Danie główne

Pieczeń cielęca w delikatnym sosie pieczeniowo-śmietankowym z dodatkiem ziół, gnocchi, buraczki z cebulką

### Deser

Deser Pavlova z kremem, mus z malin, kruszonka, sos owocowy, owoce sezonowe

## BUFET ZIMNY

Półmiski wędlin i kielbas tradycyjnych

Półmisek mięs pieczonych( boczek pieczony, karczek w ziołach, schab faszerowany owocami)

Pasztet z sosem żurawinowym

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Mini sałatka grecka

Sałatka Cezar

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Rybki wędzone

Deska serów różnego rodzaju

Tradycyjny śledzik na słodko

Roladka szpinakowa faszerowana łososiem wędzonym

Marynaty (papryka, ogórki, pieczarki)

## BUFET GORĄCY

Minestrone na bazie warzyw sezonowych

Pierś drobiowa faszerowana musem z suszonych pomidorów z sosem w sosie śmietankowym

Pieczone ziemniaki

Grillowane warzywa

Ryż pomarańczowy z ziołami

## BUFET SŁODKI

Mini słodkie babeczki z nadzieniem

Domowa szarlotka

Sernik z bakaliami

Mini deserki budyniowe z sosem owocowym

Owoce sezonowe

## NAPOJE

Kawa / herbata/woda niegazowana z miętą i cytryną



OPEN BAR PODSTAWOWY

Napoje bezalkoholowe

Soki (pomarańczowy, jabłkowy)

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)

Woda gazowana

Koszt 34 zł/os



OPEN BAR STANDARD

Napoje alkoholowe:

Wino stołowe białe/czerwone

Piwo z beczki

Napoje bezalkoholowe

Soki (pomarańczowy, jabłkowy)

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)

Woda gazowana

Koszt 59 zł/os

OPEN BAR ROZSZERZONY

Napoje alkoholowe:

Wino stołowe białe/czerwone

Piwo z beczki

Wódka czysta

Napoje bezalkoholowe

Soki (pomarańczowy, jabłkowy)

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)

Woda gazowana

Koszt 89 zł/os

OPEN BAR PREMIUM

Napoje alkoholowe:

Wino stołowe białe/czerwone

Piwo z beczki

Wódka czysta

Whisky Ballantine's Finest

Napoje bezalkoholowe

Soki (pomarańczowy, jabłkowy)

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)

Woda gazowana

Koszt 109 zł/os



### CENA PAKIETU OBEJMUJE

Koszt wynajęcia Sali do 04:30, przygotowania i ustawienia stołów

Kieliszek wina musującego na powitanie Gości/powitanie chlebem i solą

Podstawowa dekoracja stołów (białe obrusy, serwetki flizelinowe, zastawa szklana, świeczki typu tea-light)

Profesjonalna kadra kucharska i kelnerska

Bezpłatne miejsca parkingowe/WiFi

Pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej oraz zniżki na noclegi dla Gości weselnych - 10 %

Dzieci do lat 5 - gratis/dzieci do 12 r.ż - 50 %

Dj, fotograf, kamerzysta - 50 % ceny wybranego menu

Rabat na kolejne przyjęcia rodzinne - 10 %

Pokój zabaw dla najmłodszych



### Dodatkowe koszty i płatne usługi

Opłata ZAIKS i Stoart 500 zł

Własny alkohol do 0,5 l - korkowe 15 zł/os

Białe pokrowce na krzesła 12 zł/szt

Paczki weselne - cena zależna od ilości Gości

Fontanna czekoladowa - cena zależna od ilości Gości

Bufet wiejski - od 50 zł/os

Candy Bar / słodki bufet / wata cukrowa - cena zależna od ilości Gości

Fotograf / kamerzysta

Limuzyna

Dj/ Zespół Muzyczny

Fotolustro 4 K

Dodatkowa aranżacja Sali weselnej, Sali ślubów

Dodatkowe serwowane danie ciepłe 35 - 45 zł/os

Dodatkowe bufety - od 50 zł/os



### Dodatkowe informacje:

1. Wesela organizujemy do 4:00 – przedłużenie 500 zł/h
2. Bufety zimne, gorące oraz słodkie uzupełniane są do pełna o godzinie 01:00, wszystkich pozycji jest po 100 % – porcja/os.
3. Oferujemy zamówienie alkoholu za Naszym pośrednictwem – cennik udostępniany indywidualnie
4. Za dodatkową opłatą proponujemy wystrój Sali weselnej – 600 zł:

- dekoracje bufetów szwedzkich, słodkiego stołu, stołu dla Gości (wazony z kwiatami, bieżniki, świece)

- plan stołów dla Gości, numery stołów, winietki dla Gości, indywidualne menu dla każdego Gościa, podpisy potraw na bufety

- czerwony dywan przed hotelem

Państwa Młodych witamy chlebem i solą a wszystkich Gości drinkiem winem musującym.

W swojej ofercie mamy dania dla dzieci, wegetarian, wegan – propozycja Szefa kuchni.

Degustacja wybranych potraw serwowanych odbywa się po podpisaniu umowy i jest dodatkowo płatna – jej cena zależy od wybranego menu, ilości Gości i porcji na degustacji.

W cenie menu uwzględnione są napoje gorące, soki (pomarańczowy, jabłkowy) oraz woda niegazowana z miętą i cytryną

Z wielką przyjemnością zaaranżujemy dla Państwa ceremonię Ślubu Cywilnego w osobnej Sali mieszczącej max do 60 os. Koszt 600 zł (krzesła dla wszystkich Gości z pokrowcami, kwiaty na stole z urzędnikiem, biały obrus. Istnieje również możliwość dekoracji we własnym zakresie.

Wstępna rezerwacja terminu na 7 dni – bezpłatna.

Gwarancja rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 2000 zł oraz podpisane umowy weselnej.

W przypadku wystąpienia obostrzeń związanych z sytuacją epidemiologiczną, oczywiście proponujemy zmianę terminu.

Poprawiny wesela

BRUNCH

Godzina 11:30 – 14:00

80 zł/os

Bufet zimny, bufet gorący, napoje zimne i gorące bez limitu w formie bufetu

3 godziny – 80 zł/os

4 godziny – 95 zł/os

