

Holiday Inn<sup>®</sup>  
AN IHG<sup>®</sup> HOTEL

# *Oferta Weselna*

## *Wesele w sercu Krakowa*

*Holiday Inn Krakow City Centre*



***Wszystko, czego potrzebujesz do zorganizowania perfekcyjnego wydarzenia.***

Holiday Inn Krakow City Centre to miejsce, w którym Państwa marzenia o idealnym weselu staną się rzeczywistością.

Bogate doświadczenie, zaangażowanie oraz elastyczność naszego zespołu zaspokoi potrzeby najbardziej wymagających Klientów. Zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją organizacji uroczystości weselnej.

## W cenie wszystkich pakietów oferujemy:

Menu dostosowane do danego pakietu weselnego

Dzieci do 3 lat – bezpłatnie | dzieci od 4 do 7 lat – zniżka 50%

Menu dla obsługi weselnej 50% ceny od wybranego pakietu weselnego

Drink powitalny – wino musujące

Powitanie chlebem i solą

Tort weselny (smak do wyboru: śmietankowy | owocowy | czekoladowy)

Degustację menu weselnego dla 6 osób po podpisaniu umowy

3 bezpłatne miejsca parkingowe

Specjalną ofertę cenową na pokoje dla gości weselnych

2 bezpłatne pokoje standardowe na jedną dobę

Apartament hotelowy na noc poślubną dla Młodej Pary (wczesne zameldowanie, późne wymeldowanie)

Śniadanie do apartamentu dla Młodej Pary

Voucher – rabat 10% na przyjęcie rodzinne (chrzest | narodziny | komunia | rocznica)

Ceny uwzględniają VAT. Oferta ważna dla min. 60 osób.

Przyjęcie ograniczone jest ramami czasowymi, do 10 godzin od momentu rozpoczęcia.



## Opcje dodatkowo płatne:

Numeracja stolików – 110 PLN

Tablica z rozmieszczeniem stolików – 165 PLN

Dodatkowe danie ciepłe – 35/40 PLN za osobę

Ciasta dostępne na bufecie (4 rodzaje) – 34 PLN za osobę

Opłata korkowa – 35 PLN za butelkę 0,75l

Ceny zawierają podatek VAT oraz 7% opłaty serwisowej.



# Pakiet Srebrny

Cena za osobę: 380 PLN

## MENU SERWOWANE

### Przystawka

#### *Opcja rybna:*

Roladka z wędzonego łososia z kremem chrzanowo – serowym

#### *Opcja wegetariańska:*

Terina z ciecierzycy, bukiet sałat z marynowanymi jagodami goi

### Zupa

#### *Opcja mięsna:*

Krem z białych warzyw z chipsem z selera

#### *Opcja wegetariańska:*

Aksamitna zupa z leśnych grzybów z grzankami

### Danie główne

#### *Opcja mięsna:*

Faszerowany filet z kurczaka z kością, gratin ziemniaczane, kalafior romanesco i sos holenderski

#### *Opcja wegetariańska:*

Pieczona papryka z kaszą kuskus, burakiem marynowanym i sos tzatziki

### Deser

Beza z musem mascarpone i wiśniami

### Dania ciepłe w trakcie wieczoru

#### *Opcja mięsna:*

Filet z indyka w curry, róża z ziemniaka, warzywa z pary i sos brzoskwińowy – miętowy

Barszcz czerwony z pasztecikiem

#### *Opcja wegetariańska:*

Cukinia faszerowana ryżem i warzywami z sosem paprykowym

Barszcz czerwony z pasztecikiem z nadzieniem warzywnym

## BUFET

### Bufet zimny

Deska mięs pieczonych

Deska serów

Awokado z pomarańczą, serem rokfor, rukolą i winegretem malinowym

Sałatka na zielono z granatem

Sałatka jarzynowa

Sałatka gyros z kurczakiem, serem mozzarella, oliwkami i czerwoną cebulą

Vol – au – vent faszerowane kurczakiem, łososiem i warzywami

Dwubarwna terina rybna na sosie miodowo – paprykowym

Wybór pieczywa

### Bufet słodki

Bezy z mascarpone

Wybór musów

Szarlotka z bezą

Tartoletki owocowe

Owoce krojone

## NAPOJE

Kawa | herbata | woda mineralna

Cena zawiera podatek VAT oraz 7% opłaty serwisowej.



# Pakiet Złoty

## Cena za osobę: 410 PLN

### MENU SERWOWANE

#### Przystawka

*Opcja mięsna:*

Pâté z wątróbki, grzanka maślana, chutney z czerwonej cebuli i miodu

*Opcja wegetariańska:*

Carpaccio z buraka i szpinakowej ricotty z pudrem z koziego sera

#### Zupa

*Opcja mięsna:*

Consomme z kaczki

*Opcja wegetariańska:*

Dwubarwny krem grzybowo – porowy

#### Danie główne

*Opcja mięsna:*

Rostbef sous vide marynowany w maśle czosnkowym, talarki ziemniaczane, tatar warzywny i sos porto

*Opcja wegetariańska:*

Stek z czerwonej fasoli z polentą, bukiet sałat i sos ziołowy

#### Deser

Beza z musem mascarpone i wiśniami

### Dania ciepłe w trakcie wieczoru

*Opcja mięsna:*

Filet z indyka w curry, róża z ziemniaka, warzywa z pary

i sos brzoskwiniowo – miętowy

Barszcz czerwony z pasztecikiem

*Opcja wegetariańska:*

Cukinia faszerowana ryżem, warzywami i sos paprykowy

Barszcz czerwony z pasztecikiem z nadzieniem warzywnym

### BUFET

#### Bufet zimny

Deska mięs pieczonych

Deska serów

Awokado z pomarańczą, serem rokfor, rukolą i winegretem malinowym

Sałatka na zielono z granatem

Sałatka jarzynowa

Sałatka gyros z kurczakiem, serem mozzarella, oliwkami i czerwoną cebulą

Vol – au – vent faszerowane kurczakiem, łososiem, warzywami

Dwubarwna Terina rybna na sosie miodowo – paprykowym

Wybór pieczywa

#### Bufet Słodki

Ciasto żurawinowe

Trufle czekoladowe

Fontanna czekoladowa

Ptysie nadziewane

Tartoletki owocowe

### NAPOJE

Kawa | herbata | woda mineralna

Cena zawiera podatek VAT oraz 7% opłaty serwisowej.



# Pakiety alkoholowe

## Pakiet I

### Napoje alkoholowe:

Wino domowe

Piwo

Wódka polska

### Napoje bezalkoholowe:

Wybór soków

Napoje gazowane

Koszt pakietu za osobę: 140 PLN



## Pakiet II

### Napoje alkoholowe:

Wino domowe

Piwo

Wódka polska

Gin | Martini

Whisky

### Napoje bezalkoholowe:

Wybór soków

Napoje gazowane

Koszt pakietu za osobę: 177 PLN



## Pakiet bezalkoholowy

Soki 2 rodzaje

Napoje gazowane 2 rodzaje

Koszt pakietu za osobę: 39 PLN

Ceny zawierają podatek VAT oraz 7% opłaty serwisowej.



# Realizacje



# Kontakt

Zapraszamy do kontaktu

Dział bankietów

T: +48 12 619 01 55

E: [wesele@hik.krakow.pl](mailto:wesele@hik.krakow.pl)

Holiday Inn Krakow City Centre

Wielopole 4, 31-072 Kraków

