



Ponad dwudziestoletnie doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych pozwala nam ze spokojem, ale i nieustawnym entuzjazmem zaplanować uroczyste spotkanie podporządkowane Państwa oczekiwaniom, bez względu na to, czy Państwa życzeniem jest kameralna impreza w gronie najbliższej rodziny, czy też huczna weselna feta łączona z poprawinami.

LOKALIZACJA

Hotel Polonez mieści się blisko centrum miasta, ma dobry dojazd, a walory jego lokalizacji podnosi bezpośrednie sąsiedztwo Parku Jordana, będącym wymarzonym plenerem sesji zdjęciowej nowożeńców. W odległości około 200 m znajduje się duży (płatny) parking przy stadionie Wisły.

DOSTĘPNE SALE

Do dyspozycji gości oddajemy elegancką, jasną i przestronną Salę Lustrzaną mogącą pomieścić do 180 osób. Zainteresowanym uroczystym obiadem w kameralnym gronie proponujemy Salę z Widokiem na Sukiennice (do 25 osób) lub salę restauracji Krakus (do 60 osób). Wszystkie nasze sale weselne są klimatyzowane. Zaproszeni goście mogą także odpocząć na komfortowo zaaranżowanym tarasie o powierzchni 200 metrów kwadratowych z pięknym widokiem na Park Jordana. W zależności od potrzeb i życzeń doradzamy optymalne ustawienia stołów (dysponujemy zarówno prostokątnymi, jak i okrągłymi) oraz drobiazgowo planujemy ich dekorację na sali weselnej.





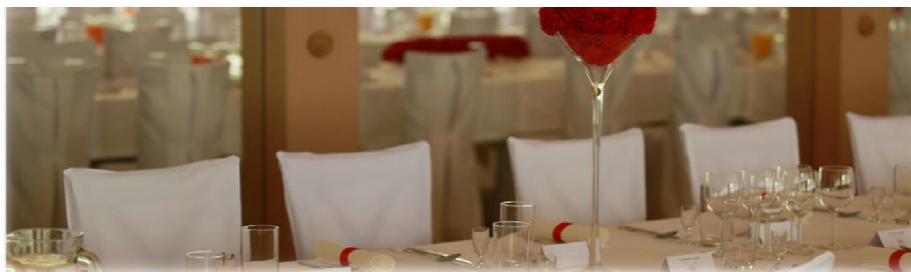
OBSŁUGA GASTRONOMICZNA

Proponujemy Państwu do wyboru kilka kart wykwintnych dań, pozostając otwarci na ewentualne kulinarne szaleństwa. Szef kuchni dołoży wszelkich starań, aby menu było skomponowane na miarę Państwa oczekiwań, i zadba o najwyższą jakość wybranych przez Państwa potraw.

Opcjonalnie znajdą Państwo w naszej ofercie takie atrakcje jak fontanna czekolady, wiejski stół czy barbecue.

Na życzenie młodej pary (tak naprawdę narzeczonych) istnieje możliwość wcześniejszej degustacji weselnych dań.

www.hotel-polonez.pl



MENU I

Obiad oraz dwa dania ciepłe (do wyboru poniżej), zimna płyta, napoje.
Powitanie gości lampką wina musującego. Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą.

OBIAD:

Zupy podawane do dań głównych (jedna do wyboru)

- Bulion galicyjski
- Grzybowa z łazankami
- Krem pieczarkowy z groszkiem
- Krem brokułowi z groszkiem ptysiowym

Wybór dań głównych (jedno do wyboru)

- Trybowane udko z kurczaka z fantazyjnym farszem
 - Gordon blue
- Rolada wieprzowa z warzywami w sosie własnym
- Pieczeń schabowa w sosie śmietanowo-boczkowym

Dodatki (do wyboru) :

- Puree ziemniaczane, ziemniaki z koperkiem lub zapiekane, kluski śląskie, ryż pietruszkowy, mix surówek lub bukiet warzyw gotowanych

DESER (do wyboru):

- Puchar lodowy z sezonowymi owocami i bitą śmietaną
 - Lody pływające
 - Mus brzoskwiniowy z karmelem

Tort (własny)

Drugie danie gorące (jedno do wyboru)

- Schab po cygańsku z pieczywem
 - Bogracz z delikatną zacierką
 - Zupa Meksykańska z pieczywem
- Ragou drobiowe z chrupiącymi warzywami

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Zimne przekąski

- Patery wędlin i mięs pieczonych, pasztet nadziewany soczysta śliwką (100g)
 - Półmisek serów rodzajowych z orzechami i winogronami (40g)
- Śledzie (1 rodzaj do wyboru) : w oleju, w śmietanie lub w śmietanie z musztardą francuską lub ryba w sosie greckim
 - Tymbaliki wieprzowe lub drobiowe
 - Sos chrzanowy , szczypiorkowy, tzatziki
 - Jajka faszerowane musem z pieczarek
- Dwie sałatki do wyboru – sałatka jarzynowa, z porów, z selera i ananasa,
- Sałatka cezar z jajkiem i chrupiącym boczkiem , chłopska, z makaronu ryżowego z kurczakiem, ziemniaczana z boczkiem, pieczarkowa
 - Mini tortille z szynką lub wędzoną makrelą
 - Pieczywo
 - Owoce sezonowe 150 g/osobę

Napoje

- Kawa, herbata bez limitu
- Woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu
 - Pepsi Cola 0,5 l/osobę
- Sok (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) bez limitu





MENU II

Obiad oraz trzy dania ciepłe (do wyboru poniżej), zimna płyta, napoje.

Powitanie gości lampką wina musującego. Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą.

OBIAD:

Zupy podawane do dań głównych (jedna do wyboru)

- Rosół królewski z makaronem
- Krem chrzanowy z paluszkami z boczku
- Krem z pomidorów łązką śmietany
- Krem pieczarkowy z groszkiem

Wybór dań głównych (jedno do wyboru)

- Gordon blue
- Schab w sosie śmietanowo-boczkowym
- Trybowane udko z kurczaka z fantazyjnym farszem
 - *Schab nadziewany pistacją i morelą*

Dodatki (do wyboru) :

Ziemniaki zapiekane, kluski śląskie, gruszka z ryżu, flancukiniowy
frytki , ziemniaki z koperkiem i masłem, mix surówek lub warzywa gotowane

DESER (do wyboru):

- Mus brzoskwinowy z karmelem
- Puchar lodowy z owocami
- Lody pływające

Tort (własny)

Pierwsze danie gorące (jedno danie do wyboru)

- Kurczak po Kasztelańsku, ryż, zestaw surówek
- Polędwiczki drobiowe z szynką parmeńską i bazylią, frytki, bukiet surówek
 - Kotlet de volaille, ziemniaki zapiekane, bukiet surówek
 - Zraz wieprzowy, kluski śląskie, kapusta czerwona
- Schab nadziewany śliwką i morelą, kopytka ziemniaczane, bukiet surówek

Drugie danie gorące (jedno do wyboru)

- Schab po cygańsku z pieczywem
- Potrawka z drobiu z pieczywem
- Bogracz z delikatną zacierką

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Żurek z kiełbasą i jajkiem

Zimne przekąski

- Patery wędlin i mięs pieczonych, pasztet nadziewany soczysta śliwką (100g)
 - Półmisek serów rodzajowych z orzechami i winogronami (40g)
- Śledzie (1 rodzaj do wyboru) : w oleju, w śmietanie lub w śmietanie z musztardą francuską lub ryba w sosie andaluzyjskim
 - Tymbaliki wieprzowe lub drobiowe
 - Sos chrzanowy , szczypiorkowy
- Jajka faszerowane musem z pieczarek

Dwie sałatki do wyboru – sałatka jarzynowa, z porów, z selera i ananasa, sałatka cezar z jajkiem i chrupiącym boczkiem , chłopska, z makaronu ryżowego z kurczakiem, ziemniaczana z boczkiem, pieczarkowa

- Mini tortille z szynką lub wędzoną makrelą
 - Pieczywo
- Owoce sezonowe 150 g/osobę

Napoje

- Kawa, herbata bez limitu
- Woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu
 - Pepsi Cola 0,5 l/osobę
- Sok (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) bez limitu





MENU III

Obiad oraz trzy dania ciepłe (do wyboru poniżej), zimna płyta, napoje. Powitanie gości lampką wina musującego, Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą.

OBIAD:

Zupy podawane do dań głównych (jedna do wyboru)

- Rosół królewski z makaronem
 - Capuccino grzybowe
- Krem z pomidorów z kleksem kwaśniej śmietany i grzanka z mozzarelli
 - Krem z dyni z mlekiem kokosowym z ziołową grzanką

Wybór dań głównych (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wp. sous-vide na musie z selera
- Kotlet drobiowy z serem i orzechami laskowymi

- Rolada drobiowa nadziana kompozycja serów pleśniowych i pomidorów suszonych
 - w sosie serowym
 - Półmisek mięs szefa w sosie musztardowym
 - *Schab nadziewany pistacją i morelą*

Dodatki (do wyboru) :

Ziemniaki zapiekane, kluski śląskie, gruszka z ryżu, flancukiniowy
frytki , ziemniaki z koperkiem i masłem, mix surówek lub warzywa gotowane

DESER (do wyboru):

- Mus z białej czekolady z malinami
- Grillowane ananasy z lodami i sosem karmelowym z pieprzem

Tort (własny)

Pierwsze danie gorące (jedno danie do wyboru)

- Karczek sous-vide na chrupiącej grzance w sosie z leśnych grzybów
 - Szaszłyk z ryżem i sosem czosnkowym
- Grillowana polędwiczka z sosem z palonej papryki i mix sałat w sosie winegret
 - Kurczak po Kasztelańsku, ryż, zestaw surówek
 - Filet z drobiu z szynka brandenburską i mozzarellą podany z kapustą pekińską i brzoskwinia

Drugie danie gorące (jedno do wyboru)

- Schab po cygańsku z pieczywem
 - Kurczak curry z warzywami
 - Zupa Meksykańska z pieczywem

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Chrzanowy żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Zimne przekąski

- Patery wędlin i mięs pieczonych, pasztet nadziewany soczysta śliwką
 - Półmisek serów rodzajowych z orzechami i winogronami
- Mus z dorsza, śledzie (1 rodzaj do wyboru) : w oleju, w śmietanie lub w śmietanie z musztardą francuską lub ryba w sosie greckim
 - Tymbaliki wieprzowe i drobiowe
 - sos chrzanowy , cumberland, tzatziki
 - jajka faszerowane musem z pieczarek
- Dwie sałatki do wyboru – sałatka jarzynowa, z porów, z selera i ananasa,
- sałatka cezar z jajkiem i chrupiącym boczkiem , chłopska, z makaronu ryżowego z kurczakiem, ziemniaczana z boczkiem, pieczarkowa
 - mini tortille z szynką lub wędzoną makrelą
 - Pieczywo
 - Owoce sezonowe 150 g/osobę

Napoje

- Kawa, herbata bez limitu
- Woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu
 - Pepsi Cola 0,5 l/osobę
- Sok (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) bez limitu





MENU IV

Przystawka, zupa, danie główne z dwoma rodzajami mięs podanych na półmiskach oraz trzy dania ciepłe (do wyboru poniżej), zimna płyta, napoje.
Powitanie gości lampką wina musującego, Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą.

OBIAD:

Przystawka (jedna do wyboru) :

- Sałatka na miły początek (sałatka Lollo Rossa, roszonek, maliny,
 - miód, musztarda, gruszka, orzech laskowy, ser lazur)
 - Rolada drobiowa w delikatnym auszpicu
 - Melon z szynką parmeńską
- Sałatka ze szpinaku, z łososiem i filecikami z grejpfruta

Zupy podawane do dań głównych (jedna do wyboru)

- Rosół wołowy z makaronem
- Krem z grzybów leśnych aromatyzowany oliwą truflową
- Krem z zielonego groszku z musem z mango i prażonymi płatkami migdałów

- Krem z białych warzyw z boczniakami

Wybór dań głównych (dwa do wyboru)

- Wołowina po chłopsku
 - Udko z kaczki z chutneyem żurawinowym
 - Półmisek mięs szefa w sosie musztardowym
 - Sandacz na warzywnym ratatouille
 - Polędwiczki wieprzowe w boczku na cukinii z sosem borowikowym
 - Policzki wieprzowe w sosie własnym
- filet drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i serem lazur

Dodatki (dwa do wyboru) :

Ziemniaki pieczone po krakowsku, ziemniaki po francusku,
kluski śląskie, gruszka z ryżu, frytki , kasza jęczmienna z karmelizowanymi buraczkami ,
mix surówek , warzywa gotowane , lub warzywa grillowane, buraki karmelizowane
w miodzie z bazylią

DESER (do wyboru):

- Mrożone parfait chałowe z puree z mango i słonym karmelem
 - Puchar lodowy z owocami sezonowymi i bita śmietaną
 - Lody pływające

Tort (własny)

Pierwsze danie gorące (jedno danie do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w sosie czekoladowo wiśniowym z kremem balsamicznym
- Deska mięs pieczonych : golonko żeberko boczek podanych z jabłkiem z żurawiną
- Grillowana polędwiczka z sosem z palonej papryki i mix sałat w sosie winegret
 - Kurczak po Kasztelańsku, ryż, zestaw surówek
- Filet z drobiu z szynka brandenburską i mozzarellą podany z kapustą pekińską i brzoskwinia

Drugie danie gorące (jedno do wyboru)

- Boeuf Strogonow z pieczywem
 - Kurczak curry z warzywami
- Zupa Meksykańska z pieczywem

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Chrzanowy żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Zimne przekąski

- Patery wędlin i mięs pieczonych, pasztet nadziewany soczysta śliwką
 - Półmisek serów rodzajowych z orzechami i winogronami
- Mus z dorsza, śledzie (1 rodzaj do wyboru) : w oleju, w śmietanie lub w śmietanie z musztardą francuską
 - Tymbaliki wieprzowe i drobiowe
 - Sos chrzanowy , cumberland, tzatziki
- Dwie sałatki do wyboru – sałatka jarzynowa, z porów, z selera i ananasa,
- Sałatka cesar z jajkiem i chrupiącym boczkiem , chłopska, z makaronu ryżowego z kurczakiem, ziemniaczana z boczkiem, pieczarkowa
 - Mini tortille z szynką lub wędzoną makrelą
 - Pieczywo
 - Owoce sezonowe 150 g/osobę

Napoje

- Kawa, herbata bez limitu
- Woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu
 - Pepsi Cola 0,5 l/osobę
- Sok (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) bez limitu



Na życzenie klienta możliwość organizacji (za dodatkową opłatą) :

- Fontanny czekoladowej 45,00 zł/osobę (3 godz.)
- Grilla na tarasieo 60,00 zł/osobę (3 godz.)
- Stołu z wiejskimi specjałami (wędzona szynka, salceson, kaszanka, boczek wędzony, kiełbasa wiejska lub kiełbasa podsuszana, smalec, ogórki kiszane, kapusta kiszona, pieczywo jasne i ciemne) 75,00 zł/osobę





Pokój dla nowożeńców GRATIS !



SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Odpowiemy na wszystkie pytania.

Tel. 12 634 19 54

Tel. 12 292 82 94

mail: biuro@krakus.net

mail: repcja@hotel-polonez.pl

