



*Przyjęcie  
z okazji  
chrzcina*

# Chrzcziny

## Obiad 4 daniowy 350 zł/os

Zupa, przystawka, danie główne, deser

Zapraszamy na organizację Chrztu Świętego

w wyjątkowej scenerii Hotelu H15 Luxury Palace.

Restauracja Artesse lub Sala Herbowa, magiczny

dziedziniec, który oddajemy do Państwa dyspozycji

podkreślą niepowtarzalność tego wydarzenia.

Propozycja podróży kulinarnej poprzez starannie

wyselekcjonowane najlepsze smaki odkryte przez

Executive Chef Mateusza Suligę, luksusowe wnętrza,

jakość serwisu i smaki potraw sprawiają, że spotkanie

w gronie rodziny będzie wyjątkowe.

## PRZYSTAWKA

do wyboru jedna z poniższych pozycji

- ✓ Pate z gęsi z owocami, mini sałatka, domowy majonez i grzanki z rzemieślniczego chleba
- ✓ Terrina z koziego sera z chrupiącymi warzywami, domowa konfitura i francuskie ciasto z suszonymi pomidorami
- ✓ Kompozycja z wędzonego pstrąga z zielonym jabłkiem, szczypiorkiem i pasztecikami z porami

## ZUPA

do wyboru jedna z poniższych pozycji

- ✓ Rosół drobiowo wołowy z domowym makaronem
- ✓ Krem z pomidorów i pieczonej papryki, parmezan i oliwa bazyliowa
- ✓ Krem z zielonych warzyw, drobiowe kluseczki z ziołami, kwaśna śmietana

## DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna z poniższych pozycji

- ✓ Polędwiczka wieprzowa na domowych łazankach z kapustą i białą kielbasą, sos rozmarynowo majerankowy
- ✓ Pierś kurczaka supreme, ziemniaki puree z masłem truflowym, chrupiące warzywa, sos na białym winie
- ✓ Pieczony łosoś na kaszy bulgur z kremowym serkiem i ziołami, maślany sos i zielone warzywa

## DESER

do wyboru jedna z poniższych pozycji

- ✓ Sernik crème brulle, konfitura domowa, lodu orzechowe
- ✓ Płyś z kruszonką, krem twarogowy, galaretką z czarnej porzeczeki z estragonem
- ✓ Brownie, owoce i kwiaty, chmurka z białej czekolady



*Wykwintne  
menu*

## NAPOJE

- ✓ Woda mineralna
- ✓ Kawa
- ✓ Herbata

Dla Państwa i Państwa Gości komfortu, po uroczystym obiedzie zaprosimy wszystkich do korzystania z eleganckiego bufetu.

## DODATKOWY BUFET SŁODKI

**66 zł/os**

- ✓ Mini pavlova z owocami i kremem z chantilly
- ✓ Monoporcja kokos-malibu w białej polewie lustrzanej
- ✓ Ptysie z kruszonką, marmolada mango-marakuja, krem waniliowy
- ✓ Sycylijskie cannoli z kremem z serka riccota oraz prażonymi pistacjami
- ✓ Mus z czekolady „zakręcona wiśnia” w słóczkach
- ✓ Mini tarty cytrynowe, beza szwajcarska
- ✓ Świeże owoce

## STREFA CANDY DLA DZIECI

- ✓ Kolorowe beziki
- ✓ Marshmallows
- ✓ Cake pops

## DOTATKOWA OPCJA

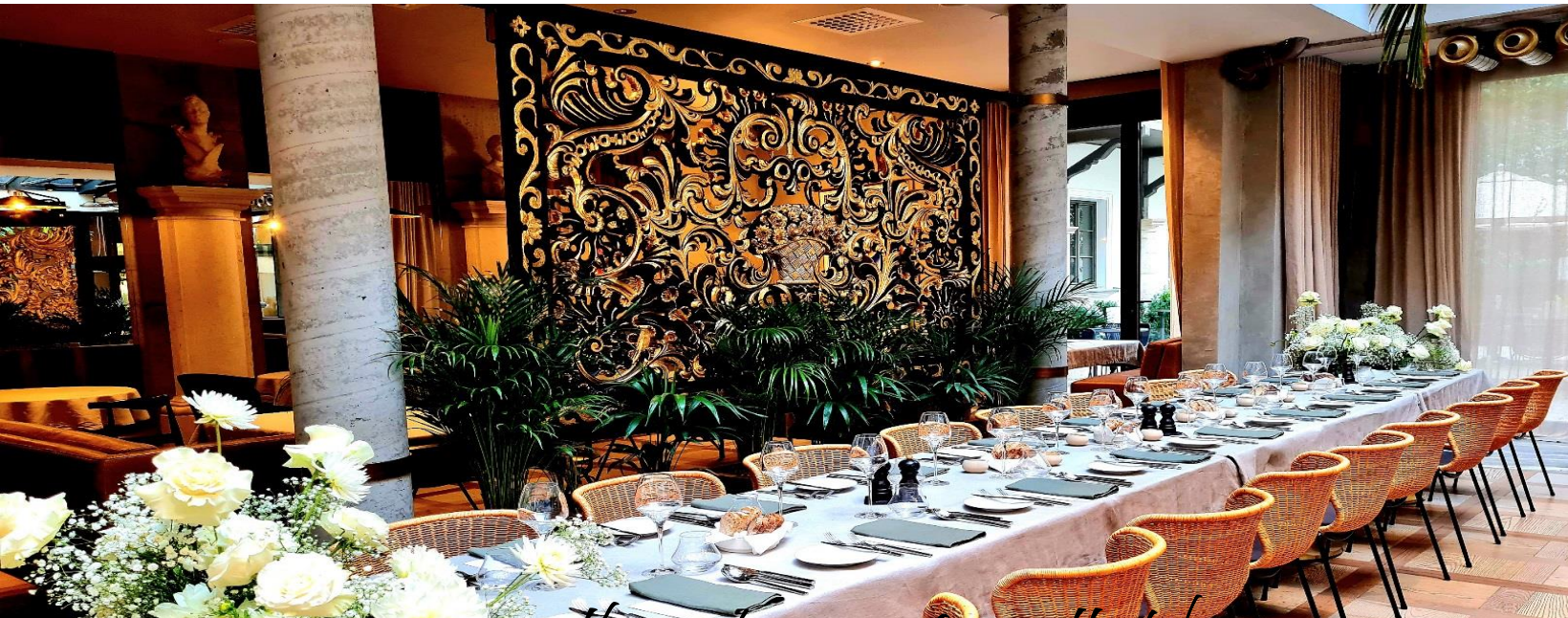
**20 zł/os**

- ✓ Makaroniki z białą czekoladą niebieskie/różowe



*Historia  
połączona  
z  
nowoczesnością*





*make this day unforgettable*



#### KONTAKT

Katarzyna Zemła

Tel. +48 575 603 888

[kzemla@hotelh15palace.pl](mailto:kzemla@hotelh15palace.pl)

#### HOTEL H15 LUXURY PALACE

Św. Jana 15, 31-017 Kraków

Tel. +48 12 371 15 15

[repcja@hotelh15palace.pl](mailto:repcja@hotelh15palace.pl)

[www.hotelh15palace.pl](http://www.hotelh15palace.pl)

Ceny zawierają podatek VAT. Uprzejmie informujemy, iż do zamówień F&B doliczamy 10% service charge