



*Niezwykłe wesela
w magnackim pałacu.*

PAKIET 1

WESELE HRABINY I HRABIEGO

620 PLN / OS.

Uroczysty obiad weselny wewnątrz zabytkowego pałacu rodziny Lubomirskich możemy zacząć tradycyjnym przywitaniem chlebem i solą. Chleb wypieczemy dla Państwa osobiście, z najwyższej jakości mąki, na domowym zakwasie. Jeśli wola Państwo tylko kieliszek musującego wina lub szampana przywitamy w ten sposób gości.

Następnie zaprosimy Państwa do stołu na kulinarną ucztę, która zaspokoi najbardziej wyrafinowane podniebienia i ucieszy wzrok elegancją serwowanych potraw.

AMUSE BOUCHE

Poczęstunek od szefa kuchni – specjalnie przygotowany na tę okazję, wyjątkowy jak dzień Państwa ślubu.

PRZYSTAWKA

- ✓ Kacze foie gras, owocowy mus, świeże maliny, maślana chałka
- ✓ Tatar z troci, awokado, galaretką z ogórka z szampanem, młode liście sałat
- ✓ Carpaccio z polędwicy wołowej podwędzane dymem dębowym, salsa z kaparów i karczochów, ser Pecorino Romano
- ✓ Wegański tatar z buraków czerwonych i żółtych, żółtko z mango, esencja chili i prażone orzechy

ZUPA

- ✓ Bulion drobiowo wołowy, ręcznie robione kołduny nadziewane polską wołowiną z truflami
- ✓ Krem z borowików szlachetnych, puder ze smardzów, brioche ziołowa
- ✓ Krem ze szparag zielonych z chrupiącymi warzywami i wolno gotowanym jajkiem kury zielononóżki (tylko w sezonie)

DANIE GŁÓWNE

- ✓ Halibut niebieski, kremowe risotto z mini warzywami, maślany sos, sałatka z mikro ziół
- ✓ Kaczka pierś na różowo, wytrawna tarta tatin, karmelizowane marchewki, sos różany
- ✓ Polędwica cielęca, maślane puree szalwiowe, mus z zielonych warzyw, szpinak z kurkami
- ✓ Stek z młodej kapusty w orientalnych przyprawach, orzotto ziołowo szafranowe, konfitura z cebuli, oliwa i ocet smakowy (tylko w sezonie poza sezonem stek z kalafiora, brokuł)



*Wykwintne
menu*

DESER

- ✓ Klasyczna Beza Pavlova, z delikatnym kremem mascarpone, owocami i kwiatami
- ✓ Ciepłe ciastko czekoladowe z lodami z czarnej porzeczki i coulis z czerwonych pomarańczy
- ✓ Profiterol z kruszonką i kremem o smaku trawy żubrowej, krem angielski z bergamotką, leśne owoce

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

BUFET W FORMIE MONOPORCJI

- ✓ Ptysie z wołowiną black angus, sos chrzanowy
- ✓ Bliny z lososiem wędzonym i ikrą
- ✓ Japońskie sushi maki z lososiem atlantyckim (bg)
- ✓ Gorgonzola z gruszką w słodkim likierze i orzechami (bg)
- ✓ Wybór polskich i włoskich serów (bg)
- ✓ Cezar z grillowanym kurczakiem
- ✓ Klasyczna sałatka grecka

NAPOJE

- ✓ Woda mineralna
- ✓ Kawa
- ✓ Herbata

TORT WESELNY 150 PLN / KG

Mogą Państwo zamówić na tą okazję również tort z naszej cukierni, który zostanie przygotowany z odpowiednią pieczołowitością, specjalnie według Państwa upodobań

Przykładowe smaki tortów:

- ✓ Czarny las
- ✓ Sacher
- ✓ Biała czekolada marakuja
- ✓ Raffaello
- ✓ Biała i ciemna czekolada
- ✓ Tiramisu
- ✓ Torty bezowe



*Historia
potężona
z
nowoczesnością*

PAKIET 2

WESELE KSIĘŻNEJ I KSIĘCIA

750 PN / OS.

Uroczysty obiad weselny wewnątrz zabytkowego pałacu rodziny Lubomirskich możemy zacząć tradycyjnym przywitaniem chlebem i solą. Chleb wypieczemy dla Państwa osobiście, z najwyższej jakości mąki, na domowym zakwasie. Jeśli wola Państwo tylko kieliszek musującego wina lub szampana przywitamy w ten sposób gości.

Następnie zaprosimy Państwa do stołu na kulinarną ucztę, która zaspokoi najbardziej wyrafinowane podniebienia i ucieszy wzrok elegancją serwowanych potraw.

AMUSE BOUCHE

Poczęstunek od szefa kuchni – specjalnie przygotowany na tę okazję, wyjątkowy jak dzień Państwa ślubu.

PRZYSTAWKA I

- ✓ Kacze foie gras, owocowy mus, świeże maliny, maślana chałka
- ✓ Tatar z troci, awokado, galaretką z ogórka z szampanem, młode liście sałat
- ✓ Carpaccio z polędwicy wołowej podwędzane dymem dębowym, salsa z kaparów i karczochów, ser Pecorino Romano
- ✓ Wegański tatar z buraków czerwonych i żółtych, żółtko z mango, esencja chili i prażone orzechy

PRZYSTAWKA II

- ✓ Pate z królika z pistacjami, glazura z czarnej truflii, chrupiące ciastko domową konfiturą, mini sałatka
- ✓ Tatar z jelenia, orzechy nerkowca, wolno gotowane żółtko majonez domowy z czerwonym pieprzem
- ✓ Carpaccio z cukinii i rzodkiewki marynowane w szafranie i różowym imbirze, prażone brazylijskie orzechy

ZUPA

- ✓ Bulion drobiowo wołowy, ręcznie robione kołduny nadziewane polską wołowiną z truflami
- ✓ Krem z borowików szlachetnych, puder ze smardzów, brioche ziołowa
- ✓ Krem ze szparag zielonych z chrupiącymi warzywami i wolno gotowanym jajkiem kury zielononóżki (tylko w sezonie)



*Wyjątkowe
wnętrza*

DANIE GŁÓWNE

- ✓ Halibut niebieski, kremowe risotto z mini warzywami, maślane sos, sałatka z mikro ziół
- ✓ Kaczka pierś na różowo, wytrawna tarta tatin, karmelizowane marchewki, sos różany
- ✓ Polędwica cielęca, maślane puree szalwiowe, mus z zielonych warzyw, szpinak z kurkami
- ✓ Stek z młodej kapusty w orientalnych przyprawach, orzotto ziołowo szafranowe, konfitura z cebuli, oliwa i ocet smakowy (tylko w sezonie poza sezonem stek z kalafiora, brokuła)

DESER

- ✓ Klasyczna Beza Pavlova, z delikatnym kremem mascarpone, owocami i kwiatami
- ✓ Ciepłe ciastko czekoladowe z lodami z czarnej porzeczki i coulis z czerwonych pomarańczy
- ✓ Profiterol z kruszonką i kremem o smaku trawy żubrowej, krem angielski z bergamotką, leśne owoce

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

BUFET W FORMIE MONOPORCJI

- ✓ Ptysie z wołowiną black angus, sos chrzanowy
- ✓ Bliny z łososiem wędzonym i ikrą
- ✓ Japońskie sushi maki z łososiem atlantyckim (bg)
- ✓ Gorgonzola z gruszką w słodkim likierze i orzechami (bg)
- ✓ Wybór polskich i włoskich serów (bg)
- ✓ Cezar z grillowanym kurczakiem
- ✓ Klasyczna sałatka grecka
- ✓ W trakcie trwania wieczoru podamy dla Państwa kolejne ciepłe danie
- ✓

BUFET CIEPŁY

- ✓ Policzki wieprzowe duszone w miodzie pitnym
- ✓ Tajskie rybne żółte curry
- ✓ Warzywne ratatouille
- ✓ Frytki grubo krojone
- ✓ Czarna soczewica z warzywami

DODATKI

- ✓ Warzywa marynowane w imbirze i sezamie
- ✓ Pomidory z bazylią w balsamicznym occie
- ✓ Mesclun (bukiet sałat)

DANIE CIEPŁE

- ✓ Konfitowana noga gęsi, domowe kluseczki ziemniaczane, kapusta czerwona w winie na słodko, sos z winiakom
- ✓ Pieczeń z dzika, placuszki z ziemniaków i zielonych warzyw, gotowana marchew z pomarańczami, sos własny z dodatkiem czerwonego wina
- ✓ Krewetki, kolendra, chilli i fenkuł
- ✓ Wegańskie arancini na warzywnym gulaszu, smażone Cherry i sos z żółtych pomidorów z Wezuwiusza

Istnienie możliwość wybrania więcej niż jednego ciepłego dania – szczegóły w takich przypadkach ustalamy z Państwem indywidualnie.

NAPOJE

- ✓ Woda mineralna
- ✓ Kawa
- ✓ Herbata



*Niezapomniane
momenty*

TORT WESELNY 150 PLN / KG

Mogą Państwo zamówić na tą okazję również tort z naszej cukierni, który zostanie przygotowany z odpowiednią pieczolowitością, specjalnie według Państwa upodobań

Przykładowe smaki tortów:

- ✓ Czarny las
- ✓ Sacher
- ✓ Biała czekolada marakuja
- ✓ Raffaello
- ✓ Biała i ciemna czekolada
- ✓ Tiramisu
- ✓ Torty bezowe

Gdyby życzyli sobie Państwo jeszcze bardziej urozmaicić weselne menu przygotowaliśmy kilka propozycji:

BUFET OWOCOWY 60 PLN / OS.

Szeroki wybór egzotycznych i polskich owoców, przygotowanych w formie kompozycji, filetowanych, sałatki, owoców w czekoladzie, musów i świeżego smoothie w kilku rodzajach – polecamy zwłaszcza w porze letniej). Asortyment w zależności od sezonu.

BUFET SŁODKI W FORMIE MONOPORCJI 45 PLN / OS.

- ✓ Pudding daktylowo-kawowy z sosem słony karmel
- ✓ Kruszona beza, krem waniliowy, owoce
- ✓ Mus czekoladowy z markują
- ✓ Ptysie z kremem
- ✓ Panacotta z sosem owocowym
- ✓ Mini crème brulee
- ✓ Owocowa macedonia z Prosecco

SUSHI MASTER NA ŻYWO

2h 120 PLN / OS.
3H 160 PLN / OS.

Podczas trwania wieczoru specjalnie dla Państwa i Państwa gości, sushi master będzie przygotowywał na bieżąco japońskie sushi z wysokiej klasy ryb i owoców morza, na oczach Państwa gości skręci, wyporcjuje i zaprosi do degustacji każdego chętnego. Powitanie kawiozem i ostrygami – Przed uroczystym obiadem, lub w dowolnej chwili trwania wydarzenia możemy podać dla Państwa gości wyjątkową niespodziankę od Pary Młodej w formie kawioru, świeżych ostryg lub szampana, albo wszystkich tych propozycji.

ŚWIEŻE OSTRYGI PACYFICZNE

30 PLN / SZT.

KAWIOR ANTONIUS Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO (ACIPENSER BAERII)

DEGUSTACJA DLA 3 DO 4 OSÓB ***** 30G 295 PLN

PREZENT POŻEGNALNY DLA GOŚCI

- ✓ Zestaw ręcznie sporządzonych przez naszych cukierników pralin 60 PLN / OS.
- ✓ Zestaw ręcznie sporządzonych francuskich makaroników 70 PLN / OS.
- ✓ Zestaw makaroniki i praliny 130 PLN / OS.



*Ponadczasowy
Integus*

NAPOJE

Kieliszek Prosecco 30 PLN / os.
Kieliszek Szampana 60 PLN / os.

SZAMPAN 460 PLN / BTL

Frererjean Freres Brut

OPEN BAR

Coca-Cola, Sprite, Tonik, soki owocowe

4H 80 PLN / OS.
6H 100 PLN / OS.
8H 110 PLN / OS.

Coca-Cola, Sprite, Tonik, soki owocowe, piwo, wino białe, wino czerwone, wódka

4H 209 PLN / OS.
6H 249 PLN / OS.
8H 279 PLN / OS.

Coca – Cola, Sprite, Tonik, soki owocowe, piwo, wino białe, wino czerwone, wódka, wermut, gin, rum, whisky

4H 279 PLN / OS.
6H 309 PLN / OS.
8H 329 PLN / OS.

*W sercu
Krakowa*





Stwórz niezapomniane wspomnienia

KONTAKT

Katarzyna Zemła

Tel. +48 575 603 888

E-mail: kzemla@hotelh15palace.pl



HOTEL H15 LUXURY PALACE

Św. Jana 15, 31-017 Kraków

Tel. +48 12 371 15 15

recepca@hotelh15palace.pl

h15palace.com