



*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 wolą 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, galaretka 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 kolduny nadziewane polską wołowiną z trufkami
- ✓ 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
- ✓ Kacza pierś na różowo, wytrawna tarta tatin, karmelizowane marchewki, sos różany
- ✓ Polędwica cielęca, maślane puree szałwiowe, 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 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

## 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  
połączona  
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 wolą 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, galaretka 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 trufli, 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 trufkami
- ✓ Krem z borowików szlachetnych, puder ze smardzów, brioche zielona
- ✓ 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, maślany sos, sałatka z mikro ziół
- ✓ Kaczka pierś na różowo, wytrawna tarta tatin, karmelizowane marchewki, sos różany
- ✓ Polędwica cielęca, maślane puree szałwiowe, 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
- ✓ Warzywny 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 winiakiem
- ✓ 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 pieczołowitością, specjalnie według Państwa upodobań

### Przykładowe smaki tortów:

- ✓ Czarny las
- ✓ Sacher
- ✓ Biała czekolada marakuja
- ✓ Rafaello
- ✓ 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, salatkę, 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, wycorcuje 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.

## NAPOJE

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



*Ponadczasowy  
Integus*

## SZAMPAN 500 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*



**MICHELIN**  
2024

*Stwórz niezapomniane wspomnienia*



#### KONTAKT

Katarzyna Zemła

Tel. +48 575 603 888

E-mail: [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)

[h15palace.com](http://h15palace.com)