



*Niezwykłe wesela  
w magnackim pałacu.*

## PAKIET 1

# WESELE HRABINY I HRABIEGO

**520 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 kolduny nadziewane polską wołowiną z trufkami
- ✓ Krem z borowików szlachetnych, puder ze smardzów, brioche ziołowa
- ✓ Pikantna tajaska zupa z mlekiem kokosowym i owocami morza
- ✓ 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
- ✓ Pieczeń wołowa w chrupiącym cieście, ziemniaczana gratine, sos truflowy, chrupiący brokuł
- ✓ 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
- ✓ Semifreddo z limonką i słonym karmelem, czekoladowa chrupka i kawior owocowy
- ✓ 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
- ✓ Wolno gotowany boczek w miodzie i musztardzie z orzechami i owocami suszonymi
- ✓ 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)
- ✓ Warzywne sajgonki (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

710 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, 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 truflii, chrupiące ciastko domową konfiturą, mini sałatka
- ✓ Tatar z jelenia, orzechy nerkowca, wolno gotowane żółtko majonez domowy z czerwonym pieprzem
- ✓ Kompozycja z marynowanego tuńczyka i łososia, sos sojowy z tykwą i sezamem, morskie winogrona
- ✓ 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 ziołowa
- ✓ Pikantna tajaska zupa z mlekiem kokosowym i owocami morza
- ✓ 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 szalwiowe, mus z zielonych warzyw, szpinak z kurkami
- ✓ Pieczeń wołowa w chrupiącym cieście, ziemniaczana gratine, sos truflowy, chrupiący brokuł
- ✓ 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
- ✓ Semifreddo z limonką i słonym karmelem, czekoladowa chrupka i kawior owocowy
- ✓ 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
- ✓ Wolno gotowany boczek w miodzie i musztardzie z orzechami i owocami suszonymi
- ✓ 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)
- ✓ Warzywne sajgonki (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
- ✓ Gulasz z gęsich żołądków z chorizo
- ✓ Tajskie rybne żółte curry
- ✓ Warzywne ratatouille
- ✓ Frytki grubo krojone
- ✓ Czarna soczewica z warzywami
- ✓ Ryż duszony z mlekiem kokosowym i kolendrą

## 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 na tagliatelle z atramentem kałamarnicy, 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.



*Niezapomniane  
momenty*

## 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

**Gdyby życzyli sobie Państwo jeszcze bardziej urozmaicić weselne menu przygotowaliśmy kilka propozycji. Dodatkowe punkty programu:**

## 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

18 PLN / SZT.

## KAWIOR ANTONIUS Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO (ACIPENSER BAERII)

DEGUSTACJA DLA 3 DO 4 OSÓB \*\*\*\* 30G 250 PLN

DEGUSTACJA DLA 3 DO 4 OSÓB \*\*\*\*\* 30G 285 PLN



*Ponadczasowy  
Integus*

## PREZENT POŻEGNALNY DLA GOŚCI

- ✓ Zestaw ręcznie sporządzonych przez naszych cukierników pralin 30 PLN / OS.
- ✓ Zestaw ręcznie sporządzonych francuskich makaroników 35 PLN / OS.
- ✓ Zestaw makaroniki i praliny 65 PLN / OS.

## NAPOJE

WELCOME DRINK 25 PLN / 125ML  
Violino Cabert

## WINO 89 PLN / BTL

Sauvignon Blanc Arpetos  
Syrah Arpetos

## SZAMPAN 410 PLN / BTL

Taittinger Brut Reserve

## OPEN BAR

### Coca-Cola, Sprite, Tonik, soki owocowe

4H 57 PLN / OS.  
6H 70 PLN / OS.  
8H 83 PLN / OS.

### Coca-Cola, Sprite, Tonik, soki owocowe,

4H 135 PLN / OS.

### piwo, wino białe, wino czerwone, wódka

6H 159 PLN / OS.  
8H 183 PLN / OS.

### Coca – Cola, Sprite, Tonik, soki owocowe,

4H 183 PLN / OS.

### piwo, wino białe, wino czerwone, wódka, wermut, gin, rum, whisky

6H 208 PLN / OS.  
8H 244 PLN / OS.



W sercu  
Krakowa



*Stwórz niezapomniane wspomnienia*

#### KONTAKT

Katarzyna Zemła

Tel. +48 575 603 888

E-mail: [kzemla@hotelh15palace.pl](mailto:kzemla@hotelh15palace.pl)

Marek Pietroń

Tel. +48 535 713 027

E-mail: [mpietron@hotelh15palace.pl](mailto:mpietron@hotelh15palace.pl)

#### HOTEL H15 LUXURY PALACE

Św. Jana 15, 31-017 Kraków

Tel. +48 12 371 15 15

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

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

