

GRAND **GJ** HOTEL

since 1887

## Twoje Wesele Marzeń w najpiękniejszym wnętrzu Starego Krakowa

**Sala Lustrzana Grand Hotelu**, pamiętająca szalone bale okresu dwudziestolecia międzywojennego, opisana w książce Henryka Worcella „Zakłete Rewiry”, a potem uwieczniona w filmie pod tym samym tytułem - to bez wątpienia jedno z najpiękniejszych wnętrz Starego Krakowa. Przestronna, nakryta secesyjnym witrażowym dachem, pełna blasku kryształów i lustrzanych odbić, może gościć do 120 osób.

**Przyjęcie weselne** to ceremonia, do której ze wzruszeniem sięgamy pamięcią. Powinna więc odbyć się w wyjątkowym miejscu i pozostawić niezapomniane wrażenia. Grand Hotel przez swój charakter, wyjątkową atmosferę i ofertę dostosowaną do Państwa potrzeb to wymarzone miejsce na organizację przyjęcia weselnego.

### **W prezencie od Grand Hotelu\*\*\*\***

Młoda Para otrzymuje:

- \* Nocleg ze śniadaniem do łóżka w pokoju Nowożeńców w dniu przyjęcia weselnego.
- \* Wykwintną kolację przy świecach z lampką wina w pierwszą rocznicę ślubu.
- \* Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych.
- \* Możliwość zorganizowania sesji zdjęciowej w pięknych apartamentach Grand Hotelu.

Na wszystkie Państwa pytania odpowie nasz

**Doradca ds. Organizacji Wesel.**

Prosimy o kontakt:

pod nr tel: 12 424 08 06, 12 424 08 05

lub e - mail: [manager@grand.pl](mailto:manager@grand.pl).

**Grand Hotel \*\*\*\* Kraków**

ul. Sławkowska 5/7

**W Krakowie mieście zaczarowanym  
są miejsca niezwykle .....**

**Skomponuj własne menu i wybierz jedną propozycję z dań serwowanych, bufetu wytrawnego, bufetu słodkiego oraz pakietu napoi.**

## **Menu Weselne I**

**Uroczyste powitanie Młodej Pary i Gości kieliszkiem szampana oraz chlebem i solą.**

**Przystawka serwowana - jedna do wyboru:**

- \* Płatki szynki z delikatną emulsją chrzanowa na liściach botwiny
- \* Terrina z ogórkiem i pomidorami z kremowym sosem chrzanowym
- \* Krucha sałatka kontynentalna z kurczakiem i cząstkami pomarańczy

**Aromatyczna zupa serwowana - jedna do wyboru:**

- \* Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem
- \* Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni
- \* Krem z pomidorów z puszystą śmietanką

**Danie główne serwowane - jedno do wyboru:**

- \* Soczysty filec z kurczaka w sosie tymiankowym podany z kaszotto z warzywami
- \* Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami w aromacie tymianku serwowane z blanszowanym brokulem
- \* Delikatny dorsz w sosie limonkowym z ryżem czarno-białym i blanszowanymi warzywami

**Deser serwowany - jeden do wyboru:**

- \* Puszysty sernik z sosem dark muscovado i owocami
- \* Tradycyjna szarlotka z polskich jabłek z lodami
- \* Tartaletka z delikatnym kremem i sezonowymi owocami

**II Danie Gorące serwowane ok godz. 21:00 - jedno do wyboru:**

- \* Filec z kurczaka z sosem cytrynowym na risotto szpinakowym
- \* Ragout z polskiej wołowiny z kruchymi warzywami

**III Danie Gorące serwowane ok 01:00 - jedno do wyboru:**

- \* Tradycyjny barszcz czerwony serwowany z krokietem z kapustą i grzybami
- \* Żurek staropolski

**Cena od osoby 160 zł**

**Minimalna liczba uczestników: 50 osób**



***Skomponuj własne menu i wybierz jedną propozycję z dań serwowanych, bufetu wytrawnego, bufetu słodkiego oraz pakietu napoi.***

## ***Menu Weselne II***

***Uroczyste powitanie Młodej Pary i Gości kieliszkiem szampana oraz chlebem i solą.***

### ***Przystawka serwowana - jedna do wyboru:***

- \* Zielone szparagi z pancettą na sosie musztardowym
- \* Wołowina krótko pieczona z avocado i jagodami goi
- \* Tartaletka wytrawna ze szpinakiem i lososiem

### ***Aromatyczny zupa serwowana- jedna do wyboru:***

- \* Krem z pora z groszkiem ptysiowym
- \* Capuccino z borowików
- \* Krem z białych szparagów

### ***Danie główne serwowane - jedno do wyboru:***

- \* Polędwiczka wieprzowa z aksamitnym sosem z grzybów leśnych, puree pietruszkowo-ziemniaczanym i musie z buraka
- \* Filet z kaczki sous vide podany z puree szafranowym, sosem kawowym i wytrawną gruszką
- \* Soczysta pieczeń wołowa z sosem lawendowym podana z kaszotto z warzywami

### ***Deser serwowany- jeden do wyboru:***

- \* Semifredo z sosem truskawkowym i owocami sezonowymi
- \* Deser bezowy z aksamitnym mascarpone podawany z sosem z owoców leśnych
- \* Sernik chia na zimno z owocami i sosem truskawkowym

### ***II Danie Gorące serwowane ok godz. 21:00 - jedno do wyboru:***

- \* Ffilet z kurczaka z sosem cytrynowym na risotto szpinakowym
- \* Ragout z polskiej wołowiny z kruchymi warzywami

### ***III Danie Gorące serwowane ok 01:00 - jedno do wyboru:***

- \* Tradycyjny barszcz czerwony serwowany z krokietem z kapustą i grzybami
- \* Żurek staropolski

***Cena od osoby 190 zł***

***Minimalna liczba uczestników: 50 osób***



## Bufety



### **Bufet wytrawny De lux**

- \* Aromatyczny schab w kminku
- \* Soczysty karczek w ziołach
- \* Boczek pieczony
- \* Rolada z kurczaka ze szpinakiem
- \* Delikatna rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami
- \* Plater polskich wędlin z dodatkami: ćwikła, sos tatarski, chrzany
- \* Plater serów polskich i włoskich
- \* Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem
- \* Krucha sałata z tuńczykiem
- \* Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
- \* Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
- \* Mini mozzarella z pomidorami
- \* Łódeczki z ogórka i puszystym serem feta
- \* Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
- \* Francuskie przekąski świeżo wypiekane z wytrawnym nadzieniem
- \* Ternina drobiowa z warzywami
- \* Wybór świeżego pieczywa

**Cena od osoby 90 zł**

### **Bufet wytrawny standard**

- \* Aromatyczny schab w kminku
- \* Soczysty karczek w ziołach
- \* Boczek pieczony
- \* Rolada z kurczaka ze szpinakiem
- \* Delikatna rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami
- \* Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem
- \* Krucha sałata z tuńczykiem
- \* Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
- \* Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
- \* Mini mozzarella z pomidorami
- \* Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
- \* Ternina drobiowa z warzywami
- \* Wybór świeżego pieczywa

**Cena od osoby 60 zł**

### **Bufet słodki De lux**

- \* Wybór kruchych babeczek: z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami
- \* Kompozycja mini deserków: z puszystym serkiem mascarpone i owocami, mus owocowy, z puszystym serkiem mascarpone w połączeniu z kawą
- \* Szarlotka galicyjska z polskich jabłek
- \* Puszysty sernik
- \* Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem
- \* Wybór owoców sezonowych
- \* Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odsłonach: waniliowe i mocca
- \* Tarta z owocami sezonowymi
- \* Tarta cytrynowa

**Cena od osoby 60 zł**

### **Bufet słodki standard**

- \* Wybór kruchych babeczek: z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami
- \* Kompozycja mini deserków: z puszystym serkiem mascarpone i owocami, mus owocowy, z puszystym serkiem mascarpone w połączeniu z kawą
- \* Szarlotka galicyjska z polskich jabłek
- \* Puszysty sernik
- \* Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem
- \* Wybór owoców sezonowych
- \* Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odsłonach: waniliowe i mocca

**Cena od osoby 30 zł**

## Napoje zimne, gorące i alkoholowe

### Pakiet Napoi I

- \* Kawa
- \* Herbata
- \* Soki owocowe
- \* Woda mineralna
- \* Napoje gazowane

### Pakiet Napoi II

- \* Kawa
- \* Herbata
- \* Soki owocowe
- \* Woda mineralna
- \* Napoje gazowane
- \* Wino białe
- \* Wino czerwone

### Open Bar I

- \* Wino białe
- \* Wino czerwone
- \* Piwo
- \* Wódka

### Open Bar II

- \* Wino białe
- \* Wino czerwone
- \* Piwo
- \* Wódka
- \* Whisky

Cena od osoby 35 zł

Cena od osoby 75 zł

Cena od osoby 130 zł

Cena od osoby 150 zł



## Usługi dodatkowe:

- \* Na Państwa życzenie służymy pomocą w doborze oprawy muzycznej, fotografa, florystyki, wizażystki, grafika do projektu zaproszeń
- \* Tort weselny - cena ustalana indywidualnie w zależności od wyboru tortu
- \* Specjalności Grand Hotelu (cena ustalana indywidualnie):
  - soczysta szynka pieczona w całości z dodatkami
  - szczupak lub sandacz pieczony w całości
  - fontanna czekoladowa z owocami
  - fontanna z szampanem



## Informacje dodatkowe:

- \* Proponowane menu dla min 50 osób.
- \* Menu dla dzieci poniżej 2 lat – gratis, w wieku 2-10 lat jest w cenie 50% .
- \* Specjalne menu dla Gości z alergiami na niektóre produkty, wegetarian i wegan.
- \* Cena menu nie obejmuje dekoracji kwiatowych.
- \* Maksymalna godzina trwania przyjęcia – 4:00 rano. Przedłużenie przyjęcia dodatkowo płatne.
- \* Serwis dostosowywany jest do potrzeb przyjęcia i wliczony jest w cenę menu.
- \* Grand Hotel dysponuje 64 pokojami (45 pokoi dwuosobowych, 10 pokoi jednoosobowych, 9 apartamentów).
- \* Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu. W takim przypadku obowiązuje opłata korkowa: 30 zł/butelka
- \* Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłaty zadatku w wysokości 30% wartości wybranego pakietu weselnego. Na miesiąc przed datą przyjęcia należy wpłacić pozostałe 70%.

