

GRAND **G** HOTEL

since 1887

*Twoje Wesele Marzeń
w najpiękniejszym wnętrzu
Starego Krakowa*

oferta na rok 2025



Sala Lustrzana

Sala Lustrzana Grand Hotelu, pamiętająca szalone bale dwudziestolecia międzywojennego, opisana w książce Henryka Worcella „Zakłète 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

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 apartamencie Nowożeńców
- * 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:

tel: 12 424 08 06, 12 424 08 05

mobile: 665 647 919

e-mail: marketing@grand.pl

Grand Hotel ***** Kraków
ul. Sławkowska 5/7

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

Menu Weselne 1

Przystawka serwowana – jedna do wyboru:

- * Mus z wątróbki na grzance z żurawiną
- * Terrina z ogórkiem i pomidorami z kremowym sosem chrzanowym
- * Sałatka Waldorf z chrupiącym jabłkiem i orzechami

Aromatyczna zupa serwowana – jedna do wyboru:

- * Consome z julienne z marchwii
- * Krem z białych warzyw z nutką chrzanową
- * Krem z pomidorów ozdobiony bazylią

Danie główne serwowane – jedno do wyboru:

- * Soczysty filet z kurczaka w sosie tymiankowym podawany z kaszotto z warzywami
- * Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami w aromacie tymianku serwowane z blanszowanym brokułem
- * Grillowana pierś z indyka z warzywami pieczonymi i sosem żurawinowym

Deser serwowany – jeden do wyboru:

- * Tarta cytrynowa
- * Crème brûlée
- * Szarlotka galicyjska z sosem karmelowym

II Danie gorące serwowane ok. godz. 21:00 – jedno do wyboru:

- * Filet 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 345 zł

Minimalna liczba uczestników: 60 osób



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

Menu Weselne 2

Przystawka serwowana – jedna do wyboru:

- * Tatar z pomidorów podany z galaretką bazyliową
- * Wołowina krótko pieczona z salsą warzywną
- * Tartaletka wytrawna ze szpinakiem i łososiem

Aromatyczna zupa serwowana – jedna do wyboru:

- * Krem z cukinii z puszystą pianką
- * Krem z selera z jabłkiem
- * Krem z marchwi z pesto pietruszkowym

Danie główne serwowane – jedno do wyboru:

- * Polędwiczka wieprzowa z aksamitnym sosem z grzybów leśnych, puree pietruszkowo-ziemniaczanym i musem z buraka
- * Noga z kaczki confit na puree z buraków podana z sosem żurawinowym i wytrawną gruszką
- * Soczysta pieczeń wołowa z sosem lawendowym podana z kaszotto z warzywami

Deser serwowany – jeden do wyboru:

- * Semifreddo na sosie truskawkowym
- * Sernik z czekoladą na sosie z pomarańczy
- * Strudel z jabłkami na sosie waniliowym

II Danie gorące serwowane ok. godz. 21:00 – jedno do wyboru:

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

III Danie gorące serwowane ok. godz. 01:00 – jedno do wyboru:

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

Cena od osoby 399 zł

Minimalna liczba uczestników: 60 osób





Bufety wytrawne

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
- * Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
- * Wybór świeżego pieczywa

Cena od osoby 99 zł

Bufet wytrawny deluxe

- * 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, chrzan
- * Plater serów polskich
- * Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem
- * Krucha sałata z tuńczykiem
- * Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
- * Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
- * Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
- * Francuskie przekąski świeżo wypiekane z wytrawnym nadzieniem
- * Wybór świeżego pieczywa

Cena od osoby 149 zł

Bufety słodkie

Bufet słodki standard

- * Wybór kruchych babeczek z kremem i owocami
- * Kompozycja mini-deserków w dwóch odsłonach
- * Wybór 3 spośród 5 rodzajów ciast:
 - szarlotka galicyjska
 - ciasto czekoladowe
 - sernik krakowski
 - ciasto makowo-jabłkowe
 - królewski przekładaniec z czekoladą
- * Ptysie z kremami: waniliowy lub mocca
- * Wybór owoców sezonowych

Cena od osoby 89 zł

Bufet słodki deluxe

- * Wybór kruchych babeczek z kremem i owocami
- * Kompozycja mini-deserków w trzech odsłonach
- * Wybór 4 spośród 5 rodzajów ciast:
 - szarlotka galicyjska
 - ciasto czekoladowe
 - sernik krakowski
 - ciasto makowo-jabłkowe
 - królewski przekładaniec z czekoladą
- * Ptysie z kremem waniliowym i mocca
- * Kolorowe MINI PAVLOVE
- * Rolada biszkoptowa z kremem

Cena od osoby 109 zł

Napoje zimne, gorące i alkoholowe

Pakiet Napojów podstawowy

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

Cena od osoby 79 zł

Pakiet Napojów z winem

- * Kawa
- * Herbata
- * Soki owocowe
- * Woda mineralna
- * Napoje gazowane
- * Wino białe/czerwone (0,75l/2 os)

Cena od osoby 159 zł

Pakiet napojów alkoholowych I

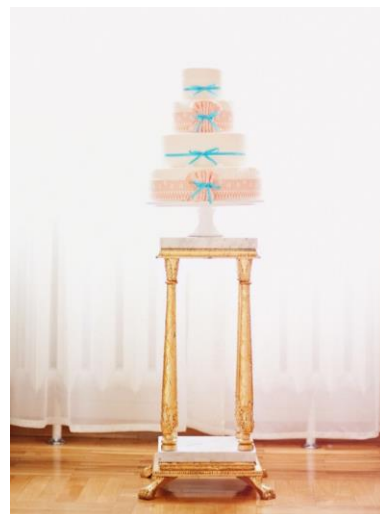
- * Wino białe/czerwone (0,75l/2 os)
- * Piwo (0,33l/1 os)
- * Wódka Baczewski (0,5l/2 os)

Cena od osoby 219 zł

Pakiet napojów alkoholowych II

- * Wino białe/czerwone (0,75l/2 os)
- * Piwo (0,33l/1 os)
- * Wódka Baczewski (0,5l/2 os)
- * Whisky Johnnie Walker (40 ml/1 os)
- * Gin (40 ml/1 os)

Cena od osoby 259 zł



Informacje dodatkowe

- * Proponowana oferta menu obowiązuje dla min. 60 osób.
- * Menu dla dzieci poniżej 2 lat – gratis, w wieku 2-10 lat jest w cenie 60%.
- * Istnieje możliwość zamiany dań głównych na wybrane dania wegańskie/wegetariańskie
- * Cena menu nie obejmuje dekoracji kwiatowych.
- * Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu.
- * Maksymalna godzina trwania przyjęcia – 2:00 rano, każda dodatkowa godzina płatna 1500 zł.
- * Czas trwania przyjęcia maksymalnie do 4:00 rano.
- * Jednorazowa opłata serwisu technicznego – 2000 zł.
- * Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu. W takim wypadku doliczamy opłatę serwisową.
- * Możliwość zamówienia Open Baru z indywidualną obsługą barmana za dodatkową opłatą.
- * Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 30% wartości wybranego pakietu weselnego. Na miesiąc przed datą przyjęcia należy wpłacić pozostałe 70%.
- * Parkiet taneczny usytuowany w wyznaczonym przez hotel miejscu.



Grand Hotel
★★★★★

31-014 Kraków, ul. Sławkowska 5/7
tel: +48 12 424 08 00, e-mail: hotel@grand.pl
<https://www.grand.pl>