

GRAND **G** HOTEL

since 1887

*Twoje Wesele Marzeń
w najpiękniejszym wnętrzu
Starego Krakowa*

oferta na rok 2026



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: manager@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:

- * Pâté z wątróbek drobiowych z karmelizowanym jabłkiem i czerwoną cebulką
- * Tatar z pomidorów
- * Sałatka Waldorf z chrupiącym jabłkiem i orzechami

Aromatyczna zupa serwowana – jedna do wyboru:

- * Rosół z kury z makaronem
- * Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni
- * Krem z marchwi z pesto pietruszkowym

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 karmelizowaną marchewką
- * Grillowana pierś z indyka z pieczonymi ziemniakami i sosem żurawinowym

Deser serwowany – jeden do wyboru:

- * Red Velvet – ciasto biszkoptowe z truskawką
- * Semifreddo waniliowe z sosem truskawkowym
- * Szarlotka galicyjska z sosem 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. 01:00 – jedno do wyboru:

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

Cena od osoby 349 zł

Minimalna liczba uczestników: 80 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:

- * Delikatna terina z ogórkiem i kremowym sosem chrzanowym
- * Wołowina krótko pieczona z salsą warzywną
- * Tartaletka wytrawna ze szpinakiem i wędzonym łososiem

Aromatyczna zupa serwowana – jedna do wyboru:

- * Krem z cukinii z puszystą pianką
- * Krem z selera z jabłkiem
- * Consomme z julienne z marchwii

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:

- * Zielona herbata – ciasto biszkoptowe z kiwi
- * Semifreddo czekoladowe z sosem malinowym
- * Szarlotka po krakowsku z sosem 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: 80 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 basic

Wybór 3 spośród 5 rodzajów ciast

- * Makowiec z jabłkiem
- * Ciasto ucierane z czekoladą
- * Przekładaniec galicyjski
- * Sernik krakowski
- * Tarta mus cytrynowy
- * Tarta mus różany
- * Wybór owoców sezonowych

Cena od osoby 59 zł

Bufet słodki basic premium

Wybór 4 spośród 5 rodzajów ciast

- * Makowiec z jabłkiem
- * Ciasto ucierane z czekoladą
- * Przekładaniec galicyjski
- * Sernik krakowski
- * Tarta mus cytrynowy
- * Tarta mus różany
- * Tarta mus morelowy
- * Wybór owoców sezonowych

Cena od osoby 79 zł

Bufet słodki sweet dreams

Wybór 3 spośród 5 propozycji

- * Wybór muffinek waniliowych i czekoladowych
- * Wybór tartaletek z musem i owocami
- * Wybór babeczek w dwóch odmianach
- * Kompozycja mini deserków w dwóch odsłonach
- * Pysie z kremem waniliowym

Cena od osoby 39 zł

Bufet słodki sweet dreams premium

Wybór 5 spośród 5 propozycji

- * Wybór muffinek waniliowych i czekoladowych
- * Wybór tartaletek z musem i owocami
- * Wybór babeczek w dwóch odmianach
- * Kompozycja mini deserków w dwóch odsłonach
- * Pysie z kremem waniliowym

Cena od osoby 59 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 179 zł

Pakiet napojów alkoholowych I

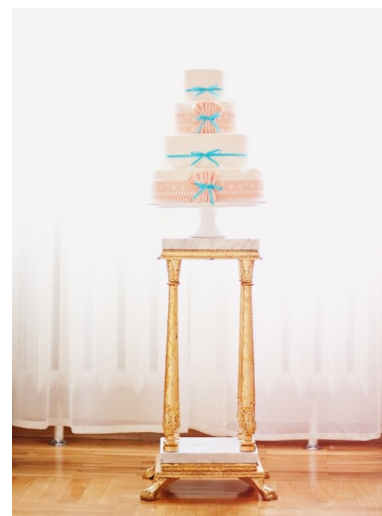
- * Wino białe/czerwone (0,75l/2 os)
- * Piwo (0,33l/1 os)
- * Wódka Baczewski (0,5l/2 os)

Cena od osoby 239 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 279 zł



Informacje dodatkowe

- * Proponowana oferta menu obowiązuje dla min. 80 osób.
- * Menu dla dzieci poniżej 4 lat – gratis, w wieku 4-10 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 2000 zł. Czas trwania przyjęcia maksymalnie do 4:00 rano.
- * Jednorazowa opłata serwisu technicznego – 2500 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>