



park inn
by Radisson

KRAKOW

**wasz
wyjątkowy dzień**

Wyjątkowe wnętrza w Waszym wyjątkowym dniu

Wybierz idealne miejsce dla Waszego niezapomnianego wesela. Z dbałością o najmniejsze szczegóły, miejscem, które jest zdecydowanie dla Was oraz z wyjątkowymi akcentami, które zostaną z Wami na całe życie. Zaproś swoich najbliższych do naszych wyjątkowych wnętrz.

Począwszy od wyboru dekoracji i winietek dla Gości, po rozrywkę na żywo. Zaskocz swoich Gości naszym specjalnie skomponowanym menu i popisowymi drinkami. Podzielcie się swoją miłością z Waszymi Gośćmi w ten niezapomniany dzień.

A close-up photograph of a bouquet of blue hydrangeas and white flowers in a white pitcher. The pitcher is on a table with lit candles and white napkins. The background is softly blurred, showing more of the table setting and warm lighting.

menu serwowane I

**Przystawka
(do wyboru)**

Marynowana pierś kaczki podawana z maślaną brioche, majonezem ziołowym i owocami leśnymi

Grillowana cukinia z kozim serem, malinami i octem balsamicznym

Łosoś gravlax z żelem z buraka podany z brioche

**Zupa
(do wyboru)**

Krem z białych warzyw i kukurydzy podawany z oliwą z wędzonych warzyw i prażonymi ziarnami kukurydzy

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z borowika z prażoną dynią, oliwą lawendową i grzanką

**Danie główne
(do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa z prażonym jabłkiem i cebulą ziołową podawany z ziemniakami pieczonymi w ziołach i brokułem w tempurze i sosem demi glace

Zagrodowy kurczak podawany z puree z marchwii i groszku strączkowego oraz kremowym sosem serowym

Ravioli ze szpinakiem i serem ricotta podawany ze świeżym pesto i crème

**Deser
(do wyboru)**

Tarta czekoladowa z wiśniami i karmelizowanymi orzechami

Beza z musem z białej czekolady i mango podana z owocami i sosem karmelowym

**Danie główne
(do wyboru)**

Boeuf strogonow z pieczywem

Filet z kurczka z kluseczkami gnocchi i warzywami bronuoise i kremowym sosem

**II danie ciepłe
(do wyboru)**

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsny lub Szpinakowym

350 pln / os.

Opcja bufetowa I

Dania zimnie

Selekcja wędlin i mięs pieczonych

Quiche warzywne

Mini tarty z konfiturą z czerwonej cebuli i kozim serem

Wędzony filet z kurczaka z chutney z żurawiny

Śledź z suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą i dymką

Sałatki

Sałatka z kuskusem z warzywami, migdałami i kolendrą

Sałatka tajska z kurczakiem

Sałatka z pomidorów z fetą i czerwoną cebulą

Sałatka z wędzonego kurczaka, winogron i orzechów

Dodatki

Selekcja pieczywa

Oliwy i octy smakowe

Marynowana papryka

Korniszony

Piklowane grzyby

Desery

Mus z białej czekolady z syropem malinowym

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Sernik krakowski

Mini tart letki z owocami i kremem waniliowym

Owoce

A blurred background of a restaurant table setting. In the foreground, several clear glass wine glasses are visible. In the center, a bouquet of white orchids is arranged. Two floating candles in clear glass holders are positioned above the flowers. The background is softly blurred, showing more of the table and warm ambient lighting.

menu serwowane II

**Przystawka
(do wyboru)**

Grilowany ser halloumi, pomidorami koktajlowymi
rukolą i dressingiem balsamicznym

Plastry rostbefu na maślanej grzance z chutney
z żurawiny i kietkami

Marynowana pierś z kurczaka z mixem zielonych
sałat, pomidorem koktajlowym i grissini

**Zupa
(do wyboru)**

Consomme wołowe z warzywami julienne,
fagotitni i szynką parmeńską

Krem z zielonego groszku z chipsem z boczku i
oliwą z wędzonych warzyw

Krem z pieczonych pomidorów z serem ricotta i
oliwą ziołową

**Danie główne
(do wyboru)**

Wolno gotowane policzki wołowe podawane
z gratin ziemniaczynym, sosem porto i puree
z marchewki

Filet z łososia ze smażonym groszkiem
strączkowym, sałatą z marynowanej rzodkwi
daikon i kremowym sosem z dodakiem
białego wina

Gnocchi ziemniaczane z pomidorkami
koktajlowymi, mini mozzarellą i
pesto bazyliowym

Kurczak supreme z kalafiorem romanesco, puree
ziemniaczanym i sosem musztardowym

**Danie główne
(do wyboru)**

Curry z kurczakiem, warzywami i ryżem

Ravioli z kaczką, kremowym sosem i oliwą
z wędzonych warzyw

**II danie ciepłe
(do wyboru)**

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub
szpinakowym

Domowy żurek z kielbasą lisiecką i pieczywem

380 pln / os.

Opcja bufetowa II

Dania zimnie

Tradycyjne wędliny, kielbasa wiejska, kabanosy, pasztety

Selekcja serów, domowa konfitura, winogrona, orzechy

Mus z wędzonego łososa na cieście francuskim z pomidorem confit

Śledzie z marynowaną czerwoną cebulą i oliwą z wędzonych warzyw

Wędzone ryby (makrela, pstrąg)

Golonka wieprzowa souse vide z musem chrzanowym

Pierś z indyka sous vide

Selekcja sosów

Wybór pieczywa

Oliwy smakowe

Korniszony

Marynowane grzyby

Sałatki

Sałatka z pieczonych buraków, piklowanego ogórka, koziego sera i szalotki

Sałatka z selera naciowego, winogron, sera blue i szpinaku

Sałatka podhalańska z kabanosem, oscypkiem i piklami

Sałatka z koktajlowych pomidorów, mozzarelli boccaccini, bazylii, pesto

Desery

Tartaletki z sezonowymi owocami i kremem waniliowym

Ciasto tiramisu

Mus z ciemniej czekolady z wiśniami

Ciasto orzechowe

Sernik nowojorski



Torty do wyboru:

Czekoladowy

Smietankowy

Owocowy

32 pln / os.

Wyjątkowy apartament

Apartament dla nowożeńców to idealne miejsce na odpoczynek we dwoje po dniu pełnym wrażeń. Wygodne materace, miękka pościel z białego lnu oraz prysznic z efektem deszczu rozpieszczą Was i dodadzą energii na kolejny dzień. Przestronne i jasne pokoje są idealnym miejscem na odpoczynek po dniu pełnym wrażeń dla Was i Gości weselnych.



Park Inn by Radisson Krakow

Ul. Monte Cassino 2, Krakow, 30-337, Poland

t +48 12 375 5589

events.krakow@parkinn.com

radissonhotels.com/parkinn