

Radisson **BLU**
HOTEL, KRAKOW

A DAY
THAT'S

TRUE
TO YOU

FEEL THE DIFFERENCE

SZEF KUCHNI

Podstawą każdego udanego przyjęcia weselnego jest niewątpliwie wysmienite jedzenie. Menu, które proponuję Państwu zostało skomponowane tak, by dzięki swojej różnorodności oraz jakości zadowolić każdego z Gości. Pierwsze menu to dobrze zbalansowana, jakościowa propozycja o tradycyjnym zabarwieniu, podczas gdy druga jest jeszcze bardziej rozbudowana, wykwintna, a czasami wręcz zaskakująca dla kubków smakowych. Osobiście gwarantuję doskonały smak oraz nienaganną jakość serwowanych przez nas dań.

*Michał Podobiński
Szef Kuchni
Radisson Blu Hotel, Kraków*

POLECA





—
MENU

LOVE
—

OPCJA 1 – 340 PLN/OS.

Dania serwowane – 1 pozycja do wyboru

PRZYSTAWKI

Marynowany kurczak w occie balsamicznym podawany ze świeżymi ziołami, chrupiącą sałatą, pomidorem con case i grissini

Tatar ze śledzia z ogórkiem, musztardą francuską, szalotką, jabłkiem marynowanym i grzanką ziołową

Burata z truskawkami, pistacją, rukolą i oliwą ziołową oraz foccacią

ZUPY

Krem z pieczonego buraka z mascarpone, oliwą pomarańczową i prażonym sezamem

Brodo di Polo z domowymi kluskami, szarpanym kurczakiem, marchewką, natką i pomidorem confit

Krem z kukurydzy z dodatkiem chorizo, crème fraîche i słonego popcornu

PIERWSZE DANIE GORĄCE SERWOWANE OKOŁO 22

Boeuf strogonow z selekcją pieczywa

Filet z kurczaka z kością, podawany z duszoną włoską kapustą i opiekаныmi ziemniakami

Satay z kurczaka podawane z perłowym cous-cous, relishem z ogórka i mięty oraz sosem z orzechów ziemnych z dodatkiem mleka kokosowego

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe sous vide serwowane z gratin, sosem z zielonego pieprzu, roladkami z fasolki szparagowej z rozmarynem i boczkiem

Involtni z indyka z nadzieniem ze szpinaku, suszonych pomidorów i karczochów, podane z gnocchi w kremowym sosie serowym, baby cukinią i panchettą

Grillowany łosoś serwowany z risotto szafranowym, pomidorami cherry, romanesco i oliwą ziołową

DESER

Torcik gruszkowy z malinami i sosem angielskim

Mus z białej czekolady z sosem mango

Brownie czekoladowe z orzechami i coulis truskawkowym

DRUGIE DANIE GORĄCE SERWOWANE OKOŁO 1:30

Barszcz czerwony podany z pasztecikiem z grzybami

OPCJA 1

Dania na bufecie

PRZYSTAWKI

Melon z szynką parmeńską i oliwą chilli
Crostini z ricottą i figą

Bruschetta z pomidorami, bazylią i czosnkiem

Crostini z ricottą i figą

Galaretką z szarpanym kurczakiem, marchewką i groszkiem

Wolno pieczony schab ze śliwką i chrzanem

Paluchy z ciasta francuskiego z solą morską

Grissini

SALATKI

Kompozycja sałat z fetą, oliwkami, ogórkiem, pomidorem i cebulą

Caprese z mozzarellą, pomidorem, pesto bazyliowymi i rukolą

Cezar z kurczakiem, boczkiem, grana padano i sałatą rzymską

Warzywa grillowane: cukinia, bakłażan, koper włoski, pomidor, cebula czerwona, kapar

DESERY

Mus czekoladowy z sosem wiśniowym

Sernik z bakaliami

Tiramisu

Torcik mango z marakują

OPCJA 2 – 385 PLN/OS.

Dania serwowane – 1 pozycja do wyboru

PRZYSTAWKA

Tatar wołowy z majonezem truflowym, szalotką, ogórkiem, żółtkiem w żelu, rzodkiewką i grzanką

Plastry wędzonego łososia z grillowaną cukinią, szpinakiem baby, mascarpone, majonezem wasabi i granatem

Kozi ser z grzanką, gruszką, karmelizowanym burakiem, orzechem włoskim, miódem, świeżym chilli oraz mixem sałat

ZUPA

Krem z borowików z ricottą, chlebem na zakwasie, oliwą rozmarynową i siankiem z pora

Bulion z kaczki ze szczypiorem, białą rzodkiewką, marchewką i domowym makaronem

Krem z palonego czosnku ze smażoną cukinią oraz oliwą chilli

Consome z pomidorów z tortellini ze szpinakiem oraz oliwą bazyliową

PIERWSZE DANIE GORĄCE SERWOWANE OKOŁO 22

Chilli con carne z wołowiną, czerwoną fasolką, kukurydzą, pomidorom, chilli, nachosami serowymi i kwaśną śmietaną

Picatta di polo z kurczkiem, sosem cytrynowo – kaparowym, gratin oraz insalata mista

Ravioli z nadzieniem z ricotty i szpinaku, podawane z kremowym sosem oraz orzechami

Schab wolno pieczony, podawany z sosem demi-glace z zielonym pieprzem, glazurowanymi buraczkami i chipsami ziemniaczanymi

DANIE GŁÓWNE

Kotleciki z szynką parmeńską i szałwią, podane z sosem na bazie białego wina, pomidorami cherry, zapiekanym puree ziemniaczanym oraz grillowaną cukinią

Polędwica z dorsza serwowana z gnochi z tymiankiem, chipsem z boczku, brukselką, kalafiorem, brokułem i rzodkiewką

Grillowany kurczak supreme podawany z puree marchewkowym, kalafiorem romanesco i sosem musztardowym

Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem kurkowym, serwowana z puree z ziemniaka truflowego i pieczonym pomidorem

DESER

Beza z mascarpone, wanilią, świeżymi owocami i coulis malinowym

Tarta czekoladowa z mussem z pomarańczy i wiśniami

Paris brest z croquantem i sosem karmelowym

DRUGIE DANIE GORĄCE SERWOWANE OKOŁO 1:30

Kwaśnica z dodatkiem żeberka, ziemniaków i grzybów leśnych

Bułeczki bao z nadzieniem z szarpanej wieprzowiny, pieczarek, cebuli i kwaśnej śmietany

OPCJA 2

Dania na bufecie

Mini tatar wołowy z majonezem truflowym,
z korniszonami i szalotka

Mini tatar z łososia z yuzu i marynowanym jabłkiem

Śledzie w trzech smakach: z miodem i musztardą;
ze śmietaną, jabłkiem i cebulą; z papryką
i pomidorami

Vol-au-vent z musem z wędzonego pstrąga
i pieprzem czerwonym

Tarta z kurczakiem, porem i pomidorem cherry

Szaszłyki z pomidorkami cherry, mini mozzarellą
i sosem pesto

Galaretką z szarpaną wołowiną, skropiona oliwą
z pestek dyni i posypana szczypiorkiem

Tacos z guacamole, czerwoną cebulą
i wędzonym tofu

Antipasti

Tradycyjne polskie wędliny i mięsa pieczone
z sosami do wyboru: tatarskim, żurawinowym
oraz chrzanowym

Humus z buraka z chlebkiem pita

SALATKI

Mix sałat z dodatkami

Sałatka Cobb z kurczakiem, serem pleśniowym,
boczkem i jajkiem

Sałatka nicoise z tuńczykiem, jajkiem, warzywami

Sałatka tajska z wołowiną, nerkowcami, miętą
i makaronem vermicelli

Sałatka z młodymi liśćmi szpinaku, burakiem,
kozim serem i gruszką

DESERY

Tartaletki owocowe

Mus z ciemnej czekolady z wiśniami i bezą

Tarta z solonym karmelem, lodami waniliowymi
i owocami

Tiramisu

Sernik z bakaliami

Brownie z karmelem i orzechami

Owoce

DODATKOWO DO BUFETU ZIMNIEGO - 30 PLN

Włoska szynaka długo dojrzewająca na stojaku

Focaccia ziołowa

Oliwy smakowe

Selekcja serów

Grissini

Chutney śliwkowe

Selekcja pieczywa



TORTY DO WYBORU:

Czekoladowy

Smietankowy

Owocowy

35 pln / os.

A close-up photograph of a person in a white shirt opening a bottle of champagne. The person's hands are visible, holding the neck of the bottle and the cork. The cork is popping out, and the bottle is tilted. In the background, other people are visible, some holding champagne flutes. The scene is set outdoors, possibly at a wedding or a formal event. The word "MENU" is overlaid in white text on a blue square background.

MENU

NAPOJE

PAKIET NAPOJÓW

Opcja 1

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje bezalkoholowe gazowane

Wybór soków owocowych

Kawa, herbata

Do 2 godzin 59 PLN za osobę

Do 4 godzin 89 PLN za osobę

Dodatkowa godzina 15 PLN za osobę

Opcja 3

Napoje bezalkoholowe gazowane

Wybór soków owocowych

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

Wino domowe białe i czerwone

Piwo lane

Wódka domowej selekcji, gin, whisky

Do 4 godzin - 189 PLN / os.

Do 6 godzin - 255 PLN / os.

Dodatkowa godzina - 45 PLN / os.

Opcja 2

Napoje bezalkoholowe gazowane

Wybór soków owocowych

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

Wino domowe białe i czerwone

Piwo lane

Do 4 godzin - 139 PLN / os.

Do 6 godzin - 189 PLN / os.

Dodatkowa godzina - 35 PLN / os.

Opcja 4

Napoje bezalkoholowe gazowane

Wybór soków owocowych

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

Wino domowe białe i czerwone

Piwo lane

Wódka domowej selekcji

Gin, Whisky, Prosecco, Aperol

Drinki na podstawie powyższych alkoholi:
Aperol Spritz, Gin & Tonic, Whisky & Coke

*Bar otwarty z napojami bezalkoholowymi i alkoholowymi
(profesjonalna obsługa barmańska w cenie)*

Do 4 godzin - 229 PLN / os.

Do 6 godzin - 309 PLN / os.

Dodatkowa godzina - 55 PLN / os.

OFERTA OBEJMUJE

Kolację serwowaną

Menu w formie bufetu

Dwa dodatkowe dania gorące serwowane w trakcie przyjęcia

Profesjonalną obsługę kelnerską

Degustację menu weselnego (do sześciu osób)

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Prosty akcent kwiatowy na stołach, koszulki na krzesetka

*Apartament dla Nowożeńców z późnym wymeldowaniem i śniadaniem
serwowanym do pokoju*

*Cztery bezpłatne miejsca parkingowe oraz specjalną cenę za miejsca
parkingowe dla Gości*

Specjalne zniżki na pokoje dla Gości weselnych

Specjalne ceny na spersonalizowane menu, tableau i druk wizytówek

*Voucher na kolację z butelką wina z okazji rocznicy ślubu dla Nowożeńców
(maksymalny termin realizacji to 18 miesięcy od daty przyjęcia)*



Radisson Blu Hotel, Krakow

Straszewskiego Str. 17, 31101 Krakow, Poland

T: +48 12 618 88 88

sales.krakow@radissonblu.com

radissonhotels.com/blu