



## OFERTA WESELNA 2025

Hilton Garden Inn Kraków  
ul. Marii Konopnickiej 33  
30-302 Kraków

(12) 3 999 125  
wesele@hgi-krakow.pl



*Wesele z widokiem  
na Wawel...*



# MENU WESELNE 1 320zł/os.



## Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

## UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Consome grzybowe z wołowymi kołdunami, warzywa, kielki z pora

### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Schab nadziewany wędzonym serem i szynką wiśniową, sos własny, ziemniaki w mundurkach, zestaw surówek
- Udko drobiowe nadziewane grzybami, kluski śląskie, warzywa gotowane na parze

### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sernik po krakowsku z sosem malinowym i kruszoną bezą
- Ciasto marchewkowe z musem cytrynowym, prażone orzechy

## Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Sałatka z selera konserwowego, pikle, sos jogurtowy
- Warzywa panierowane w tempurze, sos cytrynowy
- Sałatka cezar z pieczonym filetem z kurczaka, pomidorki cherry, grzanki korzenne
- Duszony dorsz, sałatka z zielonego ogórka i koperku
- Sałatka z kaszą kus kus I warzywami
- Tradycyjny śledź w śmietanie, kiszony ogórek, jabłko
- Galaretką drobiową z jajkiem I marchewką
- Wiejska deska wędlin i mięs pieczystych: wiejskie wędliny I kiełbasy, schab nadziewany wędzoną śliwką, roladka z indyka z suszonym pomidorem, paszтет wieprzowy z duszoną cebulą
- Sosy do zimnej płyty: musztardowo-cebulowy, sos tatarski
- Marynowane pikle: ogórki, pieczarki, papryka

## Słodki bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Ciasto zielona herbata z malinami
- Mus brzoskwinowy z miętową kruszonką
- Ciasto sero-makowe
- Ptysie nadziewane bitą śmietaną
- Owoce sezonowe

## Danie ciepłe 1 (w bufecie) - prosimy o wybór jednej pozycji

- Barszcz czerwony podany z krokietem z mięsem lub krokietem z kapustą I grzybami
- Gulasz wołowy duszony z marchwią, maślane pieczywo, słodka śmietanka

**Napoje bezalkoholowe** kawa, herbata, woda, soki owocowe



# MENU WESELNE 2 390zł/os.



## Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

## UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

### Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Carpaccio z marynowanego buraka, sałatka z rukoli i suszonego pomidora, oliwa ziołowa, orzechy pieczone w cukrze
- Sałatka z marynowaną mini mozzarellą, pomidorkami cherry, sosem balsamicznym i płatkami parmezanu

### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Zupa z kolorowej soczewicy, szpinak, suszony pomidor, kolendra
- Krem grzybowy, pianka truflowa, paluch z ciasta francuskiego z kminkiem

### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Pierś z perliczki suvide, konfitura z czerwonej kapusty, pieczone bataty z rozmarynem
- Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku, sos rozmarynowy, placki ziemniaczane, sos musztardowo-bazyliowy

### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Beza nadziewana musem mascarpone i świeżymi owocami
- Ciasto czekoladowe brownie, lody porzeczkowe

## Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Sałatka makaronowa z marynowaną gruszką, pieczonymi orzechami i świeżym szpinakiem
- Sałatka z pieczonym kalafiozem, jajkiem i kukurydzą
- Sałatka meksykańska, serowe nachosy i pikantny sos pomidorowy
- Pieczony łosoś, zielona panierka, ser twarogowy
- Kotleciki z grillowanych warzyw i mozzarelli, sos bazyliowy
- Papryczka jalapenio nadziewana kremowym serkiem, sos mango
- Camembert panierowany w różowym pieprzu, sos żurawinowy
- Sajgonki z kurczakiem, sos teriyaki, sałatka z wakame
- Falafel buraczany, sos jogurtowy z czosnkiem
- Tarta warzywna, sos miętowy

## Słodki bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Deska serów podana z suszonymi owocami i glazurowanymi orzechami
- Mini pączki z nadzieniem
- Ciasto ucierane z owocami sezonowymi
- Ziemniaczki czekoladowe panierowane w kokosie
- Ciasto grysikowe
- Mini musy owocowe
- Owoce sezonowe

## Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i warzywami, sos serowy, ziemniaki gratine
- Tradycyjny boeuf strogonow pikle, bagietka korzenna

## Danie ciepłe 2

Barszcz czerwony podany z krokietem z mięsem lub krokietem z kapustą i grzybami

**Napoje bezalkoholowe** kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane



# MENU WESELNE 3 499zł/os.

## ALL INCLUSIVE



### Powitanie

- Wino musujące
- Bezalkoholowy koktajl

### UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

#### Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sałatka z grillowanym kozim serem, chutney z mango, sos malinowy
- Paszтет z gęsich wątróbek, mus z jabłek, galaretka z czerwonego wina

#### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Krem marchwiowy z imbirem i piklami, świeża kolendra
- Consomme z pomidorów, opalana feta, ziołowe pesto

#### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Policzki wołowe, marynowane w czerwonym winie, torcik ziemniaczany, buraki duszone z wiśniami
- Grillowany filet z kaczki, risotto z cukinią i ziołami, sos porzeczkowy

#### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Torcik bezowy dacquoise, orzechy, daktyle
- Fondant czekoladowy z glazurowaną wiśnią

#### Bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Chrupiące pieczywo, masło
- Sałatka z kaszy gryczanej, pieczonej dyni, sera twarogowego
- Salami spinata nadziewane musem pomidorowym i kaparami
- Mini tarta z kurczakiem i brokułem
- Koreczki śledziowe nadziewane cebulą I ogórkiem konserwowym
- Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem I suszonymi pomidorami
- Sałatka cesar z rozmarynową grzanką, pieczonym łososiem

- Rostbef wołowy marynowany w sosie BBQ i sałatka z rukoli
- Krewetki zawijane w ciasto ziemniaczane, pikantny sos mango
- Schab pieczony z wędzoną śliwką, sos tatarski
- Sałatka z grillowanym serem halloumi, sos malinowy, świeże pomidory

#### Słodki bufet (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru)

- Deska tradycyjnych serów z suszonymi owocami i pieczonymi orzechami
- Ciasto czekoladowe z bananami
- Ciasto orzechowiec
- Mini babeczki nadziewane musem budyniowym, świeże owoce
- Tarta gruszkowa z sosem karmelowym
- Ciasto ucierane z owocami, kruszonka
- Owoce sezonowe

#### Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Tradycyjny boeuf stroganow pikle, bagietka korzenna
- Curry z kurczakiem, zielonymi warzywami, duszonym ryżem limonowym

#### Danie ciepłe 2

Barszcz czerwony podany z krokietem z mięsem lub krokietem z kapustą i grzybami

#### Tort (prosimy o wybór jednej pozycji)

- czekolada/ wiśnia/ śmietanka (biszkopt kakaowy, fruželina wiśniowa, krem waniliowo śmietankowy)
- kokos/ mango/ marakuja (biszkopt kokosowy, mus kokosowy, żel z marakui, świeże mango)

#### Open bar (max. do 10h)

- Wódka
- Wino białe i czerwone wytrawne domowej selekcji
- Piwo lane (Żywiec)

**Napoje bezalkoholowe** kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane

**Dodatkowo w cenie pakietu: dekoracja sufitu i filarów (dostępna tylko w Sali Bankietowej na 1 piętrze)**





## MENU WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE

### Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Grillowane szaszłyki z warzyw w sosie curry
- Grillowana sałata rzymska, puree z kalafiora, pieczone bataty, sos winno maślany

### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Zupa z kolorowej soczewicy, szpinak, suszony pomidor, kolendra
- Krem z pieczonych białych warzyw, chips z jarmużu, oliwa dyniowa

### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Łosoś zapiekany z zieloną panierką, brukselka pieczona z żurawiną, sos cytrusowy
- Curry z pieczonymi burakami, szpinakiem i jarmużem

### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sernik dyniowy z białą czekoladą i pieczonymi orzechami
- Glazurowane owoce, sos pomarańczowy, kruszonka miętowa

### Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Kaszotto gryczane z botwinką i kozim serem posypane słodkimi orzechami włoskimi
- Bataty zapiekane z hummusem paprykowym, chips z pietruszki

### Danie ciepłe 2

Barszcz czerwony z kieszonką z ciasta francuskiego nadziewaną grzybami leśnymi

- Powitanie chlebem i solą
- Degustacja weselna dla 2 osób
- Parkiet : 35m2 w Sali Bankietowej, lub 24m2 w Sali café Globe
- Apartament dla Nowożeńców w dniu przyjęcia

## MENU DLADZIECI

### Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Zupa pomidorowa z grzankami lub groszkiem ptysiowym
- Rosół z wesółym makaronem

### Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Sznycelek z piersi kurczaka podany z frytkami oraz surówką z marchewki i jabłka
- Placuszki cukiniowo- marchewkowe z sosem jogurtowym

### Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Lody z owocami i bita śmietaną
- Gofry z syropem klonowym, świeżymi owocami i bitą śmietaną

## OPEN - BAR

Open bar (napoje gazowane: Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley) – 20 zł/os. (czas trwania: max. 10h)

Open bar – 190 zł/os. (czas trwania: max. 10h)

- wino białe i czerwone wytrawne domowej selekcji
- wódka
- piwo lane Żywiec

## W CENIE KAŻDEGO PAKIETU

- Voucher na 4- daniową kolację a'la carte z kieliszkiem wina w hotelowej restauracji w pierwszą rocznicę ślubu
- Podstawowa dekoracja stołów: obrusy i serwetki, pokrowce na krzesła, tealighty
- Gwarantowane 5 miejsc parkingowych

## DODATKOWO PROPONUJEMY

**Wiejski bufet (wystawiony po uroczystym obiedzie i dostępny do końca wieczoru) - 89 zł/os.**

- Mięsa pieczone: Polędwiczka wieprzowa owinięta w boczku, wolno pieczony karczek z dzika, udko z kurczaka nadziewane warzywami i szpinakiem, schab nadziewany morelą
- Mix szynki i kielbas: Szynka domowa z liściem laurowym, kielbasa wiejska, kabanos, paszтет z królika z żurawiną i pistacjami,
- Dodatki: konfitura z czerwonej cebuli, chrzan, musztarda, sos żurawinowy, pikle, smalec tradycyjny, wiejski chleb, masło
- Danie na ciepło: bigos z wieprzowiną i śliwką suszą sechlońską

**Live serwowane przy Gościach – 89 zł/os.**

- Płonący udziec wieprzowy z kością
- Dodatki: ziemniaki nadziewane serem typu oscypek i pieczarkami, kaszotto z warzywami i burakami, tradycyjna zasmażana kapusta



## INFORMACJE DODATKOWE

**W zależności od liczby osób proponujemy organizację przyjęcia w jednej z sal**

- Cafe Globe – przyjęcie dla 30 – 70 osób;
- Sala Bankietowa – przyjęcie dla 71 – 160 osób;

**Opłata za wynajem Sali**

- Cafe Globe – przyjęcia dla 30 - 50 osób – 1 500 pln/ noc
- Cafe Globe – przyjęcia dla 51 – 70 osób – sala gratis;
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 70 – 100 osób – 1 500 pln/ noc
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 101 – 160 osób – sala gratis;

**Czas trwania przyjęcia – do godz. 4:00 rano**

**Dekoracja sufitu i filarów w Sali Bankietowej – 1 500 pln**

**Specjalne ceny na noclegi dla Gości weselnych**

**Obsługa przyjęcia (np. DJ, orkiestra, fotograf, kamerzysta) – 50% ceny wybranego menu.**

**Dzieci do lat 3 – gratis, dzieci w wieku 4-12 lat – 50% ceny wybranego menu**

**Na przyjęcia organizowane w piątek lub niedzielę – sala gratis (niezależnie od liczby Gości)\***

**Na przyjęcia organizowane w styczniu, lutym, marcu, listopadzie i grudniu – sala gratis (niezależnie od liczby Gości)\***

\*rabaty nie łączą się oraz nie dotyczą dni świątecznych (np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Sylwester). Powyższe ceny są cenami brutto i uwzględniają podatek vat. Minimalna liczba osób: 30.