POLONEZ
HOTEL

Ponad dwudziestoletnie doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych pozwala nam ze spokojem, ale i niesłabnącym entuzjazmem zaplanować uroczyste spotkanie podporządkowane Państwa oczekiwaniom, bez względu na to, czy Państwa życzeniem jest kameralna impreza w gronie najbliższej rodziny, czy też huczna weselna feta łączona z poprawinami.

LOKALIZACJA

Hotel Polonez mieści się blisko centrum miasta, ma dobry dojazd, a walory jego lokalizacji podnosi bezpośrednie sąsiedztwo Parku Jordana, będącym wymarzonym plenerem sesji zdjęciowej nowożeńców. W odległości około 200 m znajduje się duży (płatny) parking przy stadionie Wisły.

DOSTĘPNE SALE

Do dyspozycji gości oddajemy elegancką, jasną i przestronną Salę Lustrzaną mogącą pomieścić do 180 osób. Zainteresowanym uroczystym obiadem w kameralnym gronie proponujemy Salę z Widokiem na Sukiennice (do 25 osób) lub salę restauracji Krakus (do 60 osób). Wszystkie nasze sale weselne są klimatyzowane. Zaproszeni goście mogą także odpocząć na komfortowo zaaranżowanym tarasie o powierzchni 200 metrów kwadratowych z pięknym widokiem na Park Jordana. W zależności od potrzeb i życzeń doradzamy optymalne ustawienia stołów (dysponujemy zarówno prostokątnymi, jak i okrągłymi) oraz drobiazgowo planujemy ich dekorację na sali weselnej.

OBSŁUGA GASTRONOMICZNA

Proponujemy Państwu do wyboru kilka kart wykwintnych dań, pozostając otwarci na ewentualne kulinarne szaleństwa. Szef kuchni dołoży wszelkich starań, aby menu było skomponowane na miarę Państwa oczekiwań, i zadba o najwyższą jakość wybranych przez Państwa potraw.

Opcjonalnie znajdą Państwo w naszej ofercie takie atrakcje jak fontanna czekolady, wiejski stół czy barbecue.

Na życzenie młodej pary (tak naprawdę narzeczonych) istnieje możliwość wcześniejszej degustacji weselnych dań.

MENU I 160,00 zł/osobę

Obiad oraz dwa dania ciepłe (do wyboru poniżej), zimna płyta, napoje. Powitanie gości lampką wina musującego. Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą.

OBIAD:

Zupy podawane do dań głównych (jedna do wyboru)

Bulion galicyjski

Grzybowa z łazankami

Krem pieczarkowy z groszkiem

Krem brokułowi z groszkiem ptysiowym

Wybór dań głównych (jedno do wyboru)

Trybowane udko z kurczaka z fantazyjnym farszem

Gordon blue

Rolada wieprzowa z warzywami w sosie własnym

Pieczeń schabowa w sosie śmietanowo- boczkowym

Dodatki (do wyboru) :

Puree ziemniaczane, ziemniaki z koperkiem lub zapiekane, kluski śląskie, ryż pietruszkowy , mix surówek lub bukiet warzyw gotowanych

DESER (do wyboru):

Puchar lodowy z sezonowymi owocami i bitą śmietaną

Lody płonące

Mus brzoskwiniowy z karmelem

Tort (własny)

POLONEZ
HOTEL

Drugie danie gorące (jedno do wyboru)

Schab po cygańsku z pieczywem

Bogracz z delikatna zacierką

Zupa Meksykańska z pieczywem

Ragou drobiowe z chrupiącymi warzywami

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Zimne przekąski

Patery wędlin i mięs pieczonych, pasztet nadziewany soczysta śliwką (100g)

Półmisek serów rodzajowych z orzechami i winogronami (40g)

Śledzie (1 rodzaj do wyboru) : w oleju, w śmietanie lub w śmietanie z musztardą francuską

lub ryba w sosie greckim

Tymbaliki wieprzowe lub drobiowe

sos chrzanowy , szczypiorkowy, tzatziki

jajka faszerowane musem z pieczarek

Dwie sałatki do wyboru – sałatka jarzynowa, z porów, z selera i ananasa,

sałatka cezar z jajkiem i chrupiącym boczkiem , chłopska, z makaronu ryżowego z kurczakiem, ziemniaczana z boczkiem, pieczarkowa

mini tortille z szynką lub wędzoną makrelą

Pieczywo

Owoce sezonowe 150 g/osobę

Napoje

Kawa, herbata bez limitu

Woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu

Pepsi Cola 0,5 l/osobę

Sok (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) bez limitu

MENU II 188,00 zł/osobę

Obiad oraz trzy dania ciepłe (do wyboru poniżej), zimna płyta, napoje. Powitanie gości lampką wina musującego. Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą.

OBIAD:

Zupy podawane do dań głównych (jedna do wyboru)

Rosół królewski z makaronem

Krem chrzanowy z paluszkami z boczku

Krem z pomidorów łezką śmietany

Krem pieczarkowy z groszkiem

Wybór dań głównych (jedno do wyboru)

Gordon blue

Schab w sosie śmietanowo- boczkowym

Trybowane udko z kurczaka z fantazyjnym farszem

Schab nadziewany pistacją i morelą

Dodatki (do wyboru) :

Ziemniaki zapiekane, kluski śląskie, gruszka z ryżu, flan cukiniowy

frytki , ziemniaki z koperkiem i masłem, mix surówek lub warzywa gotowane

DESER (do wyboru):

mus brzoskwiniowy z karmelem

Puchar lodowy z owocami

lody płonące

Tort (własny)

Pierwsze danie gorące (jedno danie do wyboru)

Kurczak po Kasztelańsku, ryż, zestaw surówek

Polędwiczki drobiowe z szynką parmeńską i bazylią, frytki, bukiet surówek

Kotlet de volaille, ziemniaki zapiekane, bukiet surówek

Zraz wieprzowy, kluski śląskie, kapusta czerwona

Schab nadziewany śliwką i morelą, kopytka ziemniaczane, bukiet surówek

Drugie danie gorące (jedno do wyboru)

Schab po cygańsku z pieczywem

Potrawka z drobiu z pieczywem

bogacz z delikatna zacierką

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Żurek z kiełbasą i jajkiem

Zimne przekąski

Patery wędlin i mięs pieczonych, pasztet nadziewany soczysta śliwką (100g)

Półmisek serów rodzajowych z orzechami i winogronami (40g)

Śledzie (1 rodzaj do wyboru) : w oleju, w śmietanie lub w śmietanie z musztardą francuską lub ryba w sosie andaluzyjskim

Tymbaliki wieprzowe lub drobiowe

sos chrzanowy , szczypiorkowy

jajka faszerowane musem z pieczarek

Dwie sałatki do wyboru – sałatka jarzynowa, z porów, z selera i ananasa,

sałatka cezar z jajkiem i chrupiącym boczkiem , chłopska, z makaronu ryżowego z kurczakiem, ziemniaczana z boczkiem, pieczarkowa

mini tortille z szynką lub wędzoną makrelą

Pieczywo

Owoce sezonowe 150 g/osobę

Napoje

Kawa, herbata bez limitu

Woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu

Pepsi Cola 0,5 l/osobę

Sok (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) bez limitu

MENU III 198,00 zł/osobę

Obiad oraz trzy dania ciepłe (do wyboru poniżej), zimna płyta, napoje. Powitanie gości lampką wina musującego, Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą.

OBIAD:

Zupy podawane do dań głównych (jedna do wyboru)

Rosół królewski z makaronem

Capuccino grzybowe

Krem z pomidorów z kleksem kwaśniej śmietany i grzanka z mozzarelli

Krem z dyni z mlekiem kokosowym z ziołową grzanką

POLONEZ
HOTEL

Wybór dań głównych (jedno do wyboru)

Polędwiczka wp. sous-vide na musie z selera

Kotlet drobiowy z serem i orzechami laskowymi

Rolada drobiowa nadziana kompozycja serów pleśniowych i pomidorów suszonych w sosie serowym

Półmisek mięs szefa w sosie musztardowym

Schab nadziewany pistacją i morelą

Dodatki (do wyboru) :

Ziemniaki zapiekane, kluski śląskie, gruszka z ryżu, flan cukiniowy

frytki , ziemniaki z koperkiem i masłem, mix surówek lub warzywa gotowane

DESER (do wyboru):

mus z białej czekolady z malinami

Grillowane ananasy z lodami i sosem karmelowym z pieprzem

Tort (własny)

Pierwsze danie gorące (jedno danie do wyboru)

Karczek sous-vide na chrupiącej grzance w sosie z leśnych grzybów

Szaszłyk z ryżem i sosem czosnkowym

Grillowana polędwiczka z sosem z palonej papryki i mix sałat w sosie winegret

Kurczak po Kasztelańsku, ryż, zestaw surówek

Filet z drobiu z szynka brandenburską i mozzarellą podany z kapustą pekińską i brzoskwinią

Drugie danie gorące (jedno do wyboru)

Schab po cygańsku z pieczywem

Kurczak curry z warzywami

Zupa Meksykańska z pieczywem

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Chrzanowy żurek z białą kiełbasą i jajkiem

POLONEZ
HOTEL

Zimne przekąski

Patery wędlin i mięs pieczonych, pasztet nadziewany soczysta śliwką

Półmisek serów rodzajowych z orzechami i winogronami

Mus z dorsza, śledzie (1 rodzaj do wyboru) : w oleju, w śmietanie lub w śmietanie z musztardą francuską lub ryba w sosie greckim

Tymbaliki wieprzowe i drobiowe

sos chrzanowy , cumberland, tzatziki

jajka faszerowane musem z pieczarek

Dwie sałatki do wyboru – sałatka jarzynowa, z porów, z selera i ananasa,

sałatka cezar z jajkiem i chrupiącym boczkiem , chłopska, z makaronu ryżowego z kurczakiem, ziemniaczana z boczkiem, pieczarkowa

mini tortille z szynką lub wędzoną makrelą

Pieczywo

Owoce sezonowe 150 g/osobę

Napoje

Kawa, herbata bez limitu

Woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu

Pepsi Cola 0,5 l/osobę

Sok (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) bez limitu

MENU IV 215,00 zł/osobę

Przystawka, zupa, danie główne z dwoma rodzajami mięs podanych na półmiskach oraz trzy dania ciepłe (do wyboru poniżej), zimna płyta, napoje. Powitanie gości lampką wina musującego, Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą.

www.hotel-polonez.pl

OBIAD:

Przystawka (jedna do wyboru) :

Sałatka na miły początek (sałatka Lollo Rossa, roszponka, maliny, miód, musztarda, gruszka, orzech laskowy, ser lazur)

Rolada drobiowa w delikatnym auszpiku

Melon z szynką parmeńską

Sałatka ze szpinaku, z łososiem i filecikami z grejpfruta

Zupy podawane do dań głównych (jedna do wyboru)

Rosół wołowy z makaronem

Krem z grzybów leśnych aromatyzowany oliwa truflową

Krem z zielonego groszku z musem z mango i prażonymi płatkami migdałów

Krem z białych warzyw z boczniakami

Wybór dań głównych (dwa do wyboru)

Wołowina po chłopsku

Udko z kaczki z chutneyem żurawinowym

Półmisek mięs szefa w sosie musztardowym

Sandacz na warzywnym ratatouille

Polędwiczki wieprzowe w boczku na cukinii z sosem borowikowym

Policzki wieprzowe w sosie własnym

filet drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i serem lazur

Dodatki (dwa do wyboru) :

Ziemniaki pieczone po krakowsku, ziemniaki po francusku, kluski śląskie, gruszka z ryżu,

frytki , kasza jęczmienna z karmelizowanymi buraczkami ,

mix surówek , warzywa gotowane , lub warzywa grillowanie, buraki karmelizowane w miodzie z bazylią

DESER (do wyboru):

mrożone parfait chałowe z puree z mango i słonym karmelem

Puchar lodowy z owocami sezonowymi i bita śmietaną lub lody płonące

Tort (własny)

Pierwsze danie gorące (jedno danie do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w sosie czekoladowo wiśniowym z kremem balsamicznym

Deska mięs pieczonych : golonko żeberko boczek podanych z jabłkiem z żurawiną

Grillowana polędwiczka z sosem z palonej papryki i mix sałat w sosie winegret

Kurczak po Kasztelańsku, ryż, zestaw surówek

Filet z drobiu z szynka brandenburską i mozzarellą podany z kapustą pekińską i brzoskwinią

Drugie danie gorące (jedno do wyboru)

Boeuf Strogonow z pieczywem

Kurczak curry z warzywami

Zupa Meksykańska z pieczywem

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Chrzanowy żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Zimne przekąski

Patery wędlin i mięs pieczonych, pasztet nadziewany soczysta śliwką

Półmisek serów rodzajowych z orzechami i winogronami

Mus z dorsza, śledzie (1 rodzaj do wyboru) : w oleju, w śmietanie lub w śmietanie z musztardą francuską

Tymbaliki wieprzowe i drobiowe

sos chrzanowy , cumberland, tzatziki

Dwie sałatki do wyboru – sałatka jarzynowa, z porów, z selera i ananasa,

sałatka cezar z jajkiem i chrupiącym boczkiem , chłopska, z makaronu ryżowego z kurczakiem, ziemniaczana z boczkiem, pieczarkowa

mini tortille z szynką lub wędzoną makrelą

Pieczywo

Owoce sezonowe 150 g/osobę

Napoje

Kawa, herbata bez limitu

Woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu

Pepsi Cola 0,5 l/osobę

Sok (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) bez limitu

Na życzenie klienta możliwość organizacji (za dodatkową opłatą) :

fontanny czekoladowej 25,00 zł

grilla na tarasie 35,00 zł/osobę

stołu z wiejskimi specjałami (wędzona szynka, salceson, kaszanka, boczek wędzony, kiełbasa wiejska lub kiełbasa podsuszana, smalec, ogórki kiszone, kapusta kiszona, pieczywo jasne i ciemne) 30,00 zł/osobę

POLONEZ
HOTEL

Pokój dla nowożeńców GRATIS !

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Odpowiemy na wszystkie pytania.

Tel. 12 634 19 54

Tel. 12 292 82 94

Mail: biuro@krakus.net

Mail: recepcja@hotel-polonez.pl