

***Wedding with a view of the  
Wawel Castle  
Wedding offer 2019 - 2020***



**Hilton Garden Inn Kraków**

**Ul. Marii Konopnickiej 33, 30 – 302 Kraków**

**Tel: + 12 3 999 125**

**Email: [wesele@hgi-krakow.pl](mailto:wesele@hgi-krakow.pl)**

## **Wedding menu I - 199 zł/person.**

### **Powitanie / Welcome**

- Wino musujące / *Sparkling wine*
- Bezalkoholowy koktajl / *Non-alcoholic cocktail*

### **Uroczysty obiad serwowany / Ceremonial served dinner**

#### **Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji) / Starter ( one of your choice )**

- Sałatka z kaczką i boczniakami, oliwa czosnkowa / *Duck and oyster mushrooms salad, garlic olive oil*
- Kulki koziego sera panierowane w pietruszce, podane z musem z buraka, chips z jarmużu / *Goat's cheese balls coated in parsley, served with beetroot mousse and kale chips*

#### **Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji) / Soup ( one of your choice )**

- Rosół z gęsiny z kawałkami mięsa, pietruszkowe kluski / *Goose broth with pieces of meat and parsley noodles*
- Zupa krem z pietruszki podany z marynowaną wiśnią, kiełki groszku / *Parsley cream soup, served with marinated cherry and pea sprouts*

#### **Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji) / Main course ( one of your choice )**

- Medaliony wieprzowe podane z ziemniakiem nadziewanym grzybami, boczkiem i serem wędzonym, sos musztardowy / *Pork medallions served with potato stuffed with mushrooms, bacon and smoked cheese, mustard sauce*
- Pierś z kurczaka z kostką, mus z zielonego groszku i brzoskwiń, szafranowe risotto / *Bone chicken breast, served with green peas and peach mousse, saffron risotto*

#### **Deser (prosimy o wybór jednej pozycji) / Dessert ( one of your choice )**

- Crème brûlée podany z aromatyzowanym cukrem lawendowym i świeżą maliną / *Crème brûlée served with aromatic lavender sugar and fresh raspberries*
- Ciasto kokosowe, mus z pomarańczy / *Coconut cake, orange mousse*

#### **Szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru) / Buffet ( set after lunch and available until the end of the evening )**

- Chrupiące pieczywo, masło / *Fresh bread, butter*
- Sałatka meksykańska z nachosami / *Mexican salad with nachos*
- Sałatka z pieczonym kurczakiem w aromatycznym sosie / *Roasted chicken salad with aromatic sauce*
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym / *Herring salad with potatoes and pickled cucumber*
- Sałatka z pieczonych pieczarek i szynki / *Baked mushrooms and ham salad*
- Pomidory podane z kruszoną mozzarellą, oliwa czosnkowa / *Tomatoes served with crushed mozzarella, garlic olive oil*

- Sandacz z salsą z ogórka kiszzonego / *Zander with pickled cucumber salsa*
- Rolada z łososia z warzywami i świeżym jajkiem / *Salmon roulade with vegetables and fresh egg*
- Pasztet staropolski z marmoladą z czerwonej cebuli / *Polish pâté with red onion marmalade*
- Jajka nadziewane musem z szynki / *Eggs stuffed with ham mousse*
- Półmisek antipasti: plastry indyka z salsą ze świeżych warzyw, spianata, papryka grillowana, marynowane oliwki w chili i pomarańczach / *Antipasti platter: slices of turkey with fresh vegetable salsa, salami spianata, grilled peppers, olives pickled in chilli and oranges*
- Krewetki z soczewicą, świeża kolendra i ostra papryka chili / *Prawns with lentils, fresh coriander and hot chilli peppers*

**Desery szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru) / *Dessert buffet ( set after lunch and available until the end of the evening )***

- Delicja czekoladowa / *Chocolate Cake*
- Tiramisu z musem z malin i kruszonką / *Tiramisu with raspberry mousse and crumble*
- Tarta z sezonowymi owocami / *Seasonal fruit tart*
- Deska serów: camembert, brie, lazur, winogrona, morele suszone, orzechy włoskie / *Cheese board: camembert, brie, azure, grapes, dried apricots, walnuts*
- Mus brzoskwinowy z pieczonymi orzechami / *Peach mousse with roasted nuts*
- Mini ptysie z nadzieniem / *Mini puffs with filling*
- Świeżo krojone owoce z sosami / *Freshly sliced fruit with sauces*

**Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji) / *Hot meal 1 ( one of your choice )***

- Tradycyjny boeuf strogonow podany ze świeżym pieczywem / *Traditional boeuf strogon served with fresh bread*
- Schab pieczony podany z sosem myśliwskim, częśćka ziemniaka z serkiem szczypiorkowym / *Roasted pork served with gravy sauce and potato with chives cheese*

**Danie ciepłe 2 / *Hot meal 2:***

- Tradycyjny barszcz czerwony na wędzonce podany z krokietem / *Traditional beetroot soup served with a croquet*

## **Wedding menu II – 225 zł / person**

### **Powitanie / Welcome**

- Wino musujące / *Sparkling wine*
- Bezalkoholowy koktajl / *Non-alcoholic cocktail*

### **Uroczysty obiad serwowany / Ceremonial served dinner**

#### **Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji) / Starter ( one of your choice )**

- Tatar z wędzonego łososia z pieczonymi pestkami słonecznika, delikatna sałatka ze szpinaku / *Smoked salmon tartare with roasted sunflower seeds, delicate spinach salad*
- Wędzona pierś z gęsi podana z winną gruszką, salsa z żurawiny i prażonych orzechów / *Smoked goose breast served with wine pear, cranberry salsa and roasted nuts*

#### **Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji) / Soup ( one of your choice )**

- Krem ze szparagów podany z oliwą dyniową i suszonym porem / *Asparagus cream soup served with pumpkin oil and dried leek*
- Consommé z grzybów podane z pieczonymi pierożkami z serkiem i szparagami / *Mushroom consommé served with roasted dumplings with cheese and asparagus*

#### **Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji) / Main course ( one of your choice )**

- Medaliony z polędwicy wołowej podane z konfitowanym ziemniakiem i grillowanymi warzywami , sos z zielonego pieprzu / *Beef sirloin medallions served with potato and grilled vegetables, green pepper sauce*
- Pierś z perliczki z kostką podana z konfiturą z czerwonej kapusty, chips z ziemniaka, sos z czerwonego wina z chili / *Guinea fowl bone breast served with red cabbage jam, potato chips, red wine sauce with chili*

#### **Deser (prosimy o wybór jednej pozycji) / Dessert ( one of your choice )**

- Suflet czekoladowy z marynowaną śliwką z chili / *Chocolate sufflette with marinated plum with chilli*
- Tradycyjny sernik z pianką malinową i bakaliami / *Traditional cheesecake with raspberry foam and dried delicacies*

#### **Szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru) / Buffet ( set after lunch and available until the end of the evening )**

- Chrupiące pieczywo, masło / *Fresh bread, butter*
- Deska mięs pieczystych: boczek rolowany ze świeżą kolendrą, schab z rozmarynem, rostbef na różowo, karkówka z czosnkiem i tymiankiem / *Roast meat board: rolled bacon with fresh coriander, pork with rosemary, pink roast beef, pork neck with garlic and thyme*

- Sosy do mięs pieczystych: musztardowy, chrzanowy / *Sauces for baked meat: mustard, horseradish*
- Pikantna ryba po grecku / *Spicy fish served in Greek style*
- Śledzie marynowane w gorczycy i miodzie / *Herrings marinated in mustard and honey*
- Jajka faszerowane musem z papryki / *Eggs stuffed with paprika mousse*
- Sałatka z oscypka i pieczonego boczku, świeży mix sałat / *'Oscypek' and baked bacon salad, fresh salad mix*
- Gotowana wołowina z sosem cytrynowym i świeżymi warzywami / *Cooked beef with lemon sauce and fresh vegetables*
- Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym / *Green salads with grilled chicken and garlic sauce*
- Mini mozzarella marynowana w bazylii, tatar z pomidora, dressing balsamiczny / *Mini mozzarella marinated in basil, tomato tartar, balsamic dressing*
- Sałatka z młodego ziemniaka z marynowanym ogórkiem i chrupkim bekonem / *Potato salad with marinated cucumber and crispy bacon*
- Pikle marynowane: ogórki, papryka, grzybki, cebulki / *Marinated pickles: cucumbers, peppers, mushrooms, onions*

**Desery szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru) / *Dessert buffet ( set after lunch and available until the end of the evening )***

- Mini szarlotka z cynamonem / *Mini apple pie with cinnamon*
- Ciasto drożdżowe z kruszonką / *Homemade cake with crumble*
- Mus z kasztanów z pistacją / *Chestnut mousse with pistachio*
- Brownie czekoladowe z orzechami / *Chocolate brownie with nuts*
- Mini ekler z owocami / *Mini eclair with fruit*
- Sernik na zimno z brzoskwinia / *Cheesecake with peach*
- Świeżo krojone owoce z sosami / *Freshly sliced fruit with sauces*

**Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji) / *Hot meal 1 ( one of your choice )***

- Filet z kurczaka zapiekany z suszonym pomidorem, sałatka z rukoli / *Chicken fillet baked with dried tomato and rocket salad*
- Schab przekładany plackiem ziemniaczanym, sos grzybowy / *Pork loin with potato pancake, served with mushroom sauce*

**Danie ciepłe 2 / *Hot meal 2:***

- Barszcz czerwony podany z kiszonymi burakami, pieczone pierogi z nadzieniem grzybowym / *Beetroot soup served with pickled beetroot and baked dumplings with mushroom filling*

## **Wedding menu III – 355 zł / person**

### **Powitanie / Welcome**

- Wino musujące / *Sparkling wine*
- Bezalkoholowy koktajl / *Non-alcoholic cocktail*

### **Uroczysty obiad serwowany / Ceremonial served dinner**

#### **Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji) / Starter ( one of your choice )**

- Tatar z łososia z kremowym serkiem koperkowym, salsa z suszonego pomidora i selera naciowego, chips ryżowy / *Salmon Tatar with creamy dill cheese, salsa with dried tomato and celery, rice chips*
- Plastry pieczonego rostbefu, delikatna sałatka z rukolą i prażonymi orzechami, mus musztardowo-chrzanowy / *Slices of roast beef, delicate salad with rocket and roasted nuts, mustard and horseradish mousse*

#### **Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji) / Soup ( one of your choice )**

- Consommé z pomidorów, mus z selera naciowego, mini mozzarella / *Tomatoes Consommé with celery mousse and mini mozzarella*
- Aksamitny krem z białych warzyw z pieczonym boczkiem i sałatką z mikro ziół / *White vegetables cream with baked bacon and micro herbs salad*

#### **Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji) / Main course ( one of your choice )**

- Kotlet jagnięcy w zielonej panierce podany z marynowanymi burakami, suflet czosnkowy / *Lamb chops in green coating served with marinated beets and garlic souffle*
- Tournedos z sezonowanej polędwicy wołowej, plastry ziemniaka ze szczypiorkowym twarożkiem, marchew baby, sos z jeżyn / *Beef tenderloin tournedos, slices of potato with chive cottage cheese, baby carrot, blackberry sauce*

#### **Deser (prosimy o wybór jednej pozycji) / Dessert ( one of your choice )**

- Delikatna kawowa beza podana ze świeżymi owocami / *Delicate coffee meringue served with fresh fruits*
- Słodkie zielone jabłko, nadziewane musem mascarpone podane na kruszące z żurawiną / *Sweet green apple stuffed with mascarpone mousse and served on cranberries crumble*

#### **Szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru) / Buffet ( set after lunch and available until the end of the evening )**

- Chrupiące pieczywo, masło / *Fresh bread, butter*

- Dynia marynowana w occie, wędzony twaróg z papryką / *Pumpkin marinated in vinegar, smoked cottage cheese with paprika*
- Mięsa pieczone: filet z kurczaka marynowany w balsamico, konfitura z winogron, faszerowana rolada ze schabu z sosem tatarskim, pieczony antrykot z salsą z ogórka i musztardy / *Roasted meat: chicken fillet marinated in balsamico, grape jam, stuffed pork roulade with tartar sauce, roasted ribeye with cucumber salsa and mustard*
- Roladki z bakłażana z kremowym serkiem, kaparami, rukolą / *Aubergine rolls with creamy cheese, capers and rocket*
- Śledzie w musztardzie francuskiej / *Herring in French mustard*
- Rolada z łososia, sos wasabi / *Salmon roulade, wasabi sauce*
- Różowy filet z kaczki, mus z selera, marynowana żurawina / *Pink duck fillet, celery mousse, marinated cranberries*
- Sałatka z pieczonej pietruszki z kukurydzą / *Baked parsley salad with corn*
- Salami spianata nadziewane pastą z suszonych pomidorów / *Salami spianata stuffed with dried tomatoes paste*
- Krewetki w panko, sos chilli / *Panko coated prawns with chilli sauce*
- Mix sałat z warzywami, marynowany ser, sos pesto / *Mix salad with vegetables, marinated cheese, pesto sauce*
- Sałatka z gotowanej wołowiny / *Cooked beef salad*

**Desery szwedzki stół (wystawiony po obiedzie i dostępny do końca wieczoru) / *Dessert buffet ( set after lunch and available until the end of the evening )***

- Mini ciasto jagodowe z kokosem / *Mini berry cake with coconut*
- Ziemniaczki panierowane w orzechach / *Crumb cake with nuts*
- Babeczki z kremem i owocami / *Cupcakes with cream and fruit*
- Torcik czekoladowy z morelą / *Chocolate cake with apricot*
- Ciasto bananowe / *Banana cake*
- Mus z białej czekolady z marynowaną wiśnią / *White chocolate mousse with marinated cherries*
- Świeżo krojone owoce / *Freshly sliced fruits*

**Live cooking: 1,5 h (prosimy o wybór jednej pozycji) / ( *one of your choice* )**

- Tatar z polędwicy wołowej, tatar ze śledzia bałtyckiego, świeże pieczywo / *Sirloin tatar, Baltic herring tartare, fresh bread*
- Paella - owoce morza, ryż, zielony groszek, świeża papryka / *Paella - seafood, rice, green peas, fresh peppers*
- Krewetki z salsą z mango, świeża kolendra, mule w pomidorach i sosie maślanym / *Prawns with mango salsa, fresh coriander, mussels in tomatoe and butter sauce*
- Tortilla 3 rodzaje (kurczak, warzywa, krewetki) / *Tortilla trio (chicken, vegetables, shrimps)*

**Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji) / Hot meal 1 ( one of your choice )**

- Sznyceł cielęcy po wiedeńsku z sadzonym jajkiem i sałatką z ogórków kiszonych / *Veal chop served with fried egg and pickled cucumber salad*
- Konfitowana noga z gęsi, pietruszkowe kluski, konfitura z czerwonej kapusty / *Slow fried goose leg, parsley noodles, red cabbage jam*

**Danie ciepłe 2 / Hot meal 2:**

- Barszcz czerwony na serwatce podany z krokietem ziemniaczanym i boczkiem / *Beetroot soup on whey served with potato croquet and bacon*

**Tort i wino musujące / Cake and sparkling wine**

- Czekolada/ wiśnia/ Śmietanka / *Chocolate/Cherry/Cream*  
(biszkopt kakaowy, frużelina wiśniowa, krem waniliowo śmietankowy) / *(cocoa sponge cake, cherry, vanilla cream)*
- Kokos/ mango/ marakuja / *Coconut/ mango/ maracuya*  
(biszkopt kokosowy, mus kokosowy, żel z marakuji, świeże mango) / *(coconut sponge cake, coconut mousse, maracuya gel, fresh mango)*
- Whisky/limonka/wanilia / *Whisky/limonies/vanilla*  
(biszkopt klasyczny nasączony whisky, krem waniliowy, mus z limonki) / *(classic sponge cake soaked in whisky, vanilla cream, lime mousse)*

**Open bar (max. do 10h) / (max. up to 10h)**

- Wódka Wyborowa 0,5l / *Wyborowa Vodka 0,5 l*
- Wino białe i czerwone / *White and red wine*
- Piwo lane (Żywiec) / *Draught beer (Żywiec)*

Dodatkowo w cenie pakietu: dekoracja sufitu i filarów / *Additionally included in the package price: decoration of the ceiling and pillars*



## **Menu wegetariańskie / wegańskie: *Vegetarian / vegan menu:***

### **Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji) / *Starter ( one of your choice )***

- Wegetariańska / *Vegetarian*: Mini pierożki buraczane nadziewane kozim serem, podane z chipsem z jarmużu / *Mini beetroot dumplings stuffed with goat's cheese, served with kale chip*
- Wegańska / *Vegan*: Mix sałat podany z warzywami, aromatyczna oliwa, grzanka czosnkowa / *Mix salad served with vegetables, aromatic olive oil, garlic toast*

### **Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji) / *Soup ( one of your choice )***

- Wegetariańska / *Vegetarian*: Zupa z soczewicy, podana ze świeżą kolendrą, chips z bagietki / *Lentils soup, served with fresh coriander, baguette chips*
- Wegańska / *Vegan*: Zupa krem marchwiowo- imbirowy podany ze świeżą kolendrą / *Carrot and ginger cream soup served with fresh coriander*

### **Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji) / *Main course ( one of your choice )***

- Wegetariańskie / *Vegetarian*: Czerwony filet z łososia podany z kruszonką z orzechów, podany z pieczoną pietruszką i sosem kaparowym / *Red salmon fillet served with nut crust, served with roasted parsley and caper sauce*
- Wegańskie / *Vegan*: Risotto z grzybami podane ze świeżą cukinią, chipsy z batatów / *Risotto with mushrooms served with fresh courgette, sweet potato chips*

### **Deser (prosimy o wybór jednej pozycji) / *Dessert ( one of your choice )***

- Wegetariański / *Vegetarian*: Crème brûlée podany z aromatyzowanym cukrem lawendowym i świeżą maliną / *Crème brûlée served with aromatic lavender sugar and fresh raspberries*
- Wegański / *Vegan*: Sałatka owocowa podana z sorbetem cytrynowym / *Fruit salad served with lemon sorbet*

### **Danie ciepłe 1 (prosimy o wybór jednej pozycji) / *Hot meal 1 ( one of your choice )***

- Wegetariański / *Vegetarian*: Mix warzyw w sosie curry podany ze świeżym pieczywem / *Mix of vegetables in curry sauce, served with fresh bread*
- Wegański / *Vegan*: Szaszłyk warzywny podany z sosem paprykowym / *Vegetable shish kebab served with paprika sauce*

### **Danie ciepłe 2 / *Hot meal 2:***

- Wegetariański / *Vegetarian*: Barszcz czerwony ze świeżym majerankiem podany z ciastem francuskim nadziewanym pieczarkami / *Beetroot soup with fresh marjoram served with french pastry stuffed with mushrooms*
- Wegański / *Vegan*: Barszcz czerwony podany z kiszonymi burakami / *Red borscht served with pickled beetroot*

## **Menu dla dzieci / Kids menu:**

### **Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji) / Soup ( one of your choice )**

- Kremowa zupa pomidorowa z groszkiem ptysiowym / *Tomato cream soup with peas puff*
- Klarowny rosół drobiowy z lekkim makaronem i gotowaną marchewką / *Chicken broth with pasta and cooked carrot*

### **Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji) / Main course ( one of your choice )**

- Filet z kurczaka panierowany w płatkach kukurydzianych z grubymi frytkami i surówką z białej kapusty lub surówką z marchewki / *Chicken fillet, coated with corn flakes with a french fries and white cabbage salad or carrot salad*
- Gnocchi z sosem pomidorowym i świeżą bazylią / *Gnocchi with tomato sauce and fresh basil*

### **Deser (prosimy o wybór jednej pozycji) / Dessert ( one of your choice )**

- Naleśniki z serem lub jabłkami posypane cukrem pudrem / *Pancakes with cottage cheese or apples sprinkled with icing sugar*
- Mix lodów i sorbetów ze świeżymi owocami / *Mix of ice cream and sorbets with fresh fruit*

## **Dodatkowo proponujemy / additional buffet options:**

**Live cooking: 1,5 h (prosimy o wybór jednej pozycji) / ( one of your choice ) – 45 zł /os./pp**

- Tatar z polędwicy wołowej, tatar ze śledzia bałtyckiego, świeże pieczywo / *Sirloin tatar, Baltic herring tartare, fresh bread*
- Paella - owoce morza, ryż, zielony groszek, świeża papryka / *Paella - seafood, rice, green peas, fresh peppers*
- Krewetki z salsą z mango, świeża kolendra, mule w pomidorach i sosie maślanym / *Prawns with mango salsa, fresh coriander, mussels in tomatoes and butter sauce*
- Tortilla 3 rodzaje (kurczak, warzywa, krewetki) / *Tortilla trio (chicken, vegetables, shrimps)*

**Wiejski bufet 45 zł/os. (wystawiony po uroczystym obiedzie i dostępny do końca wieczoru) / Country buffet 45 zł/person ( set after lunch and available until the end of the evening )**

- Szynka pieczona z kością / *Baked bone ham*  
dodatki: chrzan, musztarda, ćwikła, sos żurawinowy / *additives: horseradish, mustard, beetroot and horseradish, cranberry sauce*
- Mix wędlin i kiełbas i pasztetów / *Mix of meats, sausages and pâtés:*  
szynka swojska, kiełbasa wiejska, pasztet domowy, salceson, kaszanka, kabanos / *ham, country sausage, home-made pâté, salceson, black pudding, kabanos sausage*
- Marynaty i pikle / *Selection of marinates and pickles*
- Smalec / *lard*
- Wiejski chleb / *Fresh country bread*

**Live - płonący udziec serwowany przy gościach 45zł/os. / Live - a burning pork leg served to guests 45zł/person.**

- Pieczony udziec wieprzowy z kością / *Baked pork bone leg*
- dodatki: pieczone ziemniaki, kasza gryczana, kapusta zasmażana / *additives: baked potatoes, buckwheat groats, fried cabbage*

## **Oferta alkoholi / Alcohol offer:**

**1. Open bar 1 – 65 zł/os. (czas trwania: max. 10h) / Open bar 1 - 65 zł/person.  
(duration: max. 10h) :**

- wino białe i czerwone Conquesta 0,75l (Wino wytrawne i półsłodkie) / *white and red wine Conquesta 0,75l (Dry and semi-sweet wine)*
- wódka Wyborowa 0,5l / *Wyborowa Vodka 0,5 l*
- piwo lane Żywiec / *Draught beer (Żywiec)*

**2. Open bar 2 – 80 zł/os. (czas trwania: max. 10h) / Open bar 2 - 80 zł/person.  
(duration: max. 10h) :**

- wino białe i czerwone Conquesta 0,75l (Wino wytrawne i półsłodkie) / *white and red wine Conquesta 0,75l (Dry and semi-sweet wine)*
- wódka Finlandia 0,5l / *Finlandia Vodka 0,5 l*
- piwo lane Żywiec / *Draught beer (Żywiec)*

**3. Open bar 3 – 85 zł/os. (czas trwania: max. 10h) / Open bar 3 - 85 zł/person.  
(duration: max. 10h):**

- wino białe i czerwone Conquesta 0,75l (Wino wytrawne i półsłodkie) / *white and red wine Conquesta 0,75l (Dry and semi-sweet wine)*
- wódka J.A. Baczewski 0,5l / *J.A. Baczewski Vodka 0,5 l*
- piwo lane Żywiec / *Draught beer (Żywiec)*

## **W cenie każdego pakietu / *Included in the price of each package:***

- Powitanie chlebem i solą / *Traditional welcome with bread and salt*
- Degustacja weselna dla max 6 osób / *Wedding tasting for max. 6 people*
- Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane / *Non-alcoholic beverages: coffee, tea, water, fruit juices, soda drinks*
- Parkiet 35m<sup>2</sup> / *Dance floor 35m<sup>2</sup>*
- Apartament dla Nowożeńców w dniu organizacji przyjęcia / *Apartment for honeymooners on the day of the wedding reception*
- Voucher na 4- daniową kolację a'la carte z kieliszkiem wina w hotelowej restauracji w pierwszą rocznicę ślubu / *Voucher for a 4-course dinner a'la carte with a glass of wine in the hotel restaurant on the first wedding anniversary*
- Podstawowa dekoracja stołów: obrusy i serwetki, pokrowce na krzesła, tealighty na stoły / *Basic table decoration: tablecloths and napkins, chair covers, tealights for tables*
- Gwarantowane 5 miejsc parkingowych / *Guaranteed 5 parking spaces*

## **Informacje dodatkowe / Additional information:**

W zależności od liczby osób proponujemy organizację przyjęcia w jednej z sal / *Depending on the number of people, we offer to organize a party in one of the following rooms:*

- Cafe Globe – przyjęcie dla 30 – 70 osób / *Cafe Globe - reception for 30 - 70 people;*
- Sala Bankietowa – przyjęcie dla 71 – 160 osób / *Banquet space - reception for 71 - 160 people;*

Opłata za wynajem Sali / *Fee for renting the Room:*

- Cafe Globe – przyjęcia dla 30 - 50 osób – 1 000 pln/ noc / *Cafe Globe - reception for 30 - 50 people - 1 000 PLN/ night*
- Cafe Globe – przyjęcia dla 50 – 70 osób – sala gratis / *Cafe Globe - reception for 50 - 70 people – free of charge;*
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 70 – 100 osób – 1 000 pln/ noc / *Banquet space on the first floor - reception for 70 - 100 people - 1 000 PLN/ night*
- Sala Bankietowa na 1 piętrze – przyjęcie dla 101 – 160 osób – sala gratis / *Banquet Room on the first floor - reception for 101 - 160 people - free of charge;*

Dodatkowe informacje/Additional information:

- Czas trwania przyjęcia – do godz. 4:00 rano / *Duration of the reception - until 4.00 a.m.*
- Dekoracja sufitu i filarów w Sali Bankietowej – 1 500 pln / *Ceiling and pillars decoration in the Banquet Hall - 1 500 PLN*
- Specjalne ceny na noclegi dla Gości weselnych / *Special prices for wedding Guests' accommodation*
- Obsługa przyjęcia (np. DJ, orkiestra, fotograf, kamerzysta) – 50% ceny wybranego menu / *Reception Staff (e.g. DJ, orchestra, photographer, cameraman) - 50% of the price of the selected menu*
- Dzieci do lat 3 – gratis, dzieci w wieku 4-12 lat – 50% ceny wybranego menu / *Children up to 3 years of age - free of charge, children aged 4-12 years - 50% of the price of the selected menu*
- Na przyjęcia organizowane w piątek lub niedzielę – rabat 15%\* / *For reception organized on Friday or Sunday - 15% discount\*.*
- Na przyjęcia organizowane w styczniu, lutym, marcu, listopadzie i grudniu – rabat 10%\* / *For reception organized in January, February, March, November and December - 10% discount\**

- Rabat 10% na przyjęcie okolicznościowe (np. chrzciny) zorganizowane w ciągu 2 lat od daty przyjęcia weselnego / *Discount 10% for an occasional party (e.g. christening) organized within 2 years from the date of the wedding reception*

\*rabaty nie łączą się oraz nie dotyczą dni świątecznych (np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Sylwester) / *\*Discounts do not merge and do not apply to public holidays (e.g. Christmas, Easter, New Year's Eve).*