



**Sheraton
Grand**
KRAKOW



Oferta weselna 2019



WESELE W WIELKIM STYLU W SHERATON GRAND KRAKOW TU ZACZYNAJĄ SIĘ PIĘKNE HISTORIE

Dzień ślubu i wesela to z pewnością jeden z tych, które wymagają naprawdę wyjątkowej oprawy. W Sheraton Grand Krakow sprawimy, że ten szczególny dzień pozostanie w Waszej pamięci na zawsze. Wspólnie przygotujemy ekskluzywne przyjęcie, o którym zawsze marzyliście.

Wykwalifikowany i doświadczony personel, wyjątkowa kreatywność naszego Szefa Kuchni i Szefa Cukierni oraz komfortowe pokoje zapewnią wrażenia na najwyższym poziomie, a dodatkowym urozmaicheniem wydarzenia z pewnością będzie powitalny koktajl na naszym tarasie widokowym z Zamkiem Królewskim i Wisłą w tle.

Nasze oferty weselne zawierają:

- Opiekę dedykowanego koordynatora weselnego
- Bezpłatny apartament wraz ze śniadaniem do pokoju dla Pary Młodej z możliwością późnego wymeldowania do godziny 14:00
- Degustację wybranego menu dla 2 osób
- Okrągłe stoły oraz stół prezydialny dla Młodej Pary, nakryte krzesła
- Scenę oraz parkiet do tańca
- Szatnię dla gości weselnych
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Drink powitalny (wino musujące lub Kir)
- Własnoręcznie robiony i zdobiony tort weselny
- Czerwony dywan
- 8 miejsc parkingowych
- Wyjątkowy prezent dla Nowożeńców od Sheraton Grand Krakow
- Pokoje hotelowe dla gości weselnych w specjalnych cenach, dostępne poprzez dedykowaną stronę rezerwacyjną

* oferta stworzona dla minimum 80 gości



SKOMPONOWANA PODRÓŻ WESELNA

KOKTAJL POWITALNY SERWOWANY PRZEZ 1 GODZINĘ

Rozpocznij swoje przyjęcie weselne w wyjątkowym stylu, koktajlem w naszym ogrodzie letnim lub we foyer.

Polecamy także ekskluzywny taras widokowy Lounge Bar za dodatkową opłatą za wynajem PLN 6000 + 23% VAT

Drink powitalny: wino musujące lub Kir

MENU

Trzydaniowe menu serwowane do stołu

Wybór 6 zakąsek serwowanych na stole

Bufet „Nocny” serwowany o ustalonej godzinie

250.00 PLN od osoby (cena zawiera VAT)

SZCZEGÓŁY MENU:

MENU SERWOWANE

Ulubiona zupa

Krem dyniowy z prażonymi pestkami słonecznika i grzankami

Wyśmienite dania główne

Polędwiczka wieprzowa Sous Vide z kremowym sosem o aromacie trufli,
w kompozycji strudla ziemniaczanego z ziołami oraz warzywami sezonowymi

Delikatne desery

Duet musów z białej czekolady oraz owoców marakuja serwowany na sosie malinowym



BIESIADNE ZIMNE ZAKĄSKI

Serwowane na stole

Galantyna z kurczaka z suszonymi owocami i orzechami w kompozycji sosu z czerwonej porzeczki

Pieczona wieprzowina w sezamie w kompozycji sosu z pieprzu pomarańczowego

Pieczona pierś z indyka podana z sosem pomarańczowo-jogurtowym

Mus z halibuta w otoczce z marchewki na sosie aioli

Sałatka ryżowa Andalusia z kosteczką papryki i sosem jogurtowym

Sałatka Catalonia z selera naciowego z wędzoną szynką, serem żółtym i anchois

Wybór chrupiącego pieczywa i bułek oraz masło

NOCNY BUFET

Obejmuje do 4 godzin serwisu

Biesiadne zimne zakąski

Wybór Polskich kielbas wędzonych z sosem z musztardy ziarnistej

Cienkie plastry marynowanego kurczaka w przyprawie cajun z sosem czosnkowym

Marynowane śledzie z sałatką z buraków, jabłek i cebuli

Sałatka jarzynowa z majonezem

Sałatka z chrupiących warzyw i sałat z serem feta

Sałatka ziemniaczana z czerwoną cebulą i boczkiem

Wybór świeżego pieczywa i bułek oraz masło i margaryna

Prosto z kotła

Tradycyjny Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Ulubione dania gorące

Strogonow wołowy

Pieczony karczek z lokalnej wieprzowiny w sosie kolendrowym

Pierogi z tradycyjnymi farszami na podsmażanej cebuli

Wybór jarzyn

Pieczone ziemniaki

Słodkie wariacje

Tradycyjny polski sernik

Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym

Domowa szarlotka

Rolada z musu owocowego



PAKIETY NAPOJÓW:

Podstawowy

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schwepps), woda mineralna,
130 PLN od osoby (cena zawiera VAT, pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

Weselny

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant's Campari i Gordon's Gin, Martini Rosso, Martini Extra Dry, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schwepps), woda mineralna.
155 PLN od osoby (cena zawiera VAT, pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

Premium, z indywidualnym barem i dedykowanym barmanem

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant's Campari i Gordon's Gin, Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra Dry, J. Walker Red, Jim Beam, Bacardi Light Rum, Brandy, Tequila Sierra Silver & Gold, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schwepps), woda mineralna.
215 PLN od osoby (cena zawiera VAT, pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

STWÓRZ SWOJĄ WŁASNĄ SYMFONIĘ SMAKÓW

ETIUDA

Koktajl powitalny serwowany przez 1 godzinę

Rozpocznij swoje przyjęcie weselne w wyjątkowym stylu, koktajlem w naszym ogrodzie letnim lub we foyer. Polecamy także ekskluzywny taras widokowy z Lounge Barem za dodatkową opłatą za wynajem
PLN 6000 + 23% VAT

Drink powitalny (wino musujące lub Kir) i wybór 3 drobnych zakąsek w stylu „hors d'oeuvres” serwowanych z tacy

Menu

Menu serwowane	przygotowane z 3 wybranych dań z naszej oferty
Zakąski	wybór 7 zakąsek serwowanych na stole
Bufet	wybór 1 bufetu spośród naszej oferty

295 PLN od osoby (cena zawiera VAT)



SONATA

Koktajl powitalny serwowany przez 1 godzinę

Zainauguruj przyjęcie weselne doskonałym koktajlem powitalnym w naszym ogrodzie letnim lub we foyer. Polecamy także możliwość wynajęcia za dodatkową opłatą (3000 PLN + 23% VAT) ekskluzywnego tarasu widokowego z Lounge Barem i najpiękniejszym widokiem na Kraków.

Drink powitalny (wino musujące lub Kir) i wybór 4 drobnych zakąsek w typie „hors d'oeuvres” serwowanych z tacy

Menu

Menu serwowane	przygotowane z 3 wybranych dań z naszej oferty
Ciasta lub owoce	wybór 3 rodzajów ciast lub owoców serwowanych na stole
Zakąski	wybór 7 zakąsek serwowanych na stole
Bufet	wybór 1 bufetu spośród naszej oferty

315.00 PLN od osoby (cena zawiera VAT)

SYMFONIA

Koktajl powitalny serwowany przez 1 godzinę

Zapoczątkuj swoje przyjęcie weselne w wyjątkowy sposób, zapraszając gości na powitalny koktajl na ekskluzywnym tarasie widokowym z Lounge Barem, na piątym piętrze hotelu, z którego rozpościera się przepiękny widok na Wawel i Kraków lub skorzystaj z ogrodu letniego bądź foyer Sali balowej.

Drink powitalny (wino musujące lub Kir) i wybór 4 drobnych zakąsek w stylu „hors d'oeuvres” serwowanych z tacy

Menu

Menu serwowane	przygotowane z 4 wybranych dań z naszej oferty
Ciasta lub owoce	wybór 4 rodzajów ciast lub owoców serwowanych na stole
Zakąski	wybór 10 zakąsek serwowanych na stole
Bufet	wybór 1 bufetu spośród naszej oferty oraz 3 deserów polecanych przez naszego szefa cukierni

Pralinki	serwowane na stołach
Późne danie gorące	serwowana pikantna zupa gulaszowa z chlebem

345.00 PLN od osoby (cena zawiera VAT)

HORS D'OEUVRES (wybierz odpowiednią ilość do wybranej oferty)

Serwowane po przyjeździe gości

- Paluszki grissini zawijane w szynkę Parmeńską
- Tartinka z wolno pieczoną wołowiną o aromacie trufli
- Tartinka z włoskim salami i marynowaną oliwką



Tartinka z serem Brie i suszoną morelą
Znakomita roladka z tortilli, wędzonego łososia i serka z dodatkiem wasabi

Mini vol au vent z musem z tuńczyka
Szaszłyki z lokalnego sera gouda, winogron i oliwek
Mus z sera pleśniowego z suszonymi śliwkami na liściu cykorii
Mini tarta z musem z sera koziego i kawałkami szynki Serrano
Smażone delikatne roladki z nadzieniem jarzynowym i słodkim sosem chilli
Smażone curry trigons z sosem słodko-kwaśnym
Grillowane szaszłyki z kabanosem i srebrną cebulką

BIESIADNE ZAKĄSKI ZIMNE (wybierz odpowiednią ilość do wybranej oferty)

Serwowane na stole

Vitello Tonnato - Plasterki pieczonej cielęciny w kremowym sosie tuńczykowym
Asortyment ulubionych lokalnych szynek i kielbas z marynowanymi warzywami
Galantyna z kurczaka z suszonymi owocami i orzechami w kompozycji sosu z czerwonej porzeczki
Tradycyjny pieczony pasztet z dżemem żurawinowym
Pieczona wieprzowina w sezamie w kompozycji sosu z pieprzu pomarańczowego
Domowa terrina farmerska z sosem tatarskim
Pieczona pierś z indyka podana z sosem pomarańczowo-jogurtowym

Wolno pieczona wołowina w czarnym pieprzu z sosem z musztardy ziarnistej

Tradycyjne marynowane śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą
Tradycyjne marynowane śledzie w oliwie z oliwek z cebulą i piklami
Delikatna terrina z soli i owoców morza podawana z szafranowym sosem Aioli
Galantyna z pstrąga i krewetek z sosem krabowo-koktajlowym
Gotowany fileć z łososia serwowany z sosem z zielonych ziół
Lokalny fileć z sandacza w świeżych ziołach z sosem limonkowo-jogurtowym
Wyśmienity koktajl z krewetek z sosem tysiąca wysp na chrupiącej sałacie
Mus z halibuta w otoczce z marchewki na sosie szafranowo-winnym

Terrina jarzynowa z sosem pomidorowym
Kawałki grillowanych jarzyn, marynowanych w oliwie, ziołach, z suszonymi pomidorami i rucolą
Sałatka z selera z orzechami, rodzynkami i suszoną śliwką
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka ryżowa Andalusia z kosteczką papryki i sosem jogurtowym
Sałatka ziemniaczana z czerwoną cebulą i boczkiem
Sałatka Grecka z serem Feta, pomidorami i czarnymi oliwkami
Sałatka Catalonia z selera naciowego z wędzoną szynką, serem żółtym i anchois
Sałatka ryżowa z tuńczykiem, chrupiącymi warzywami i sosem tysiąca wysp
Sałatka z pierożków Tortellini, papryki i sosu majonezowo-czosnkowego



Wybór chrupiącego pieczywa i bułek oraz masło

MENU SERWOWANE (skomponuj swoje menu spośród propozycji naszego Szefa Kuchni)

Serwowane do stołu

Zimne zakąski

Świeże pomidory z serem Mozzarella skropione sosem pesto

Cienkie plasterki piersi z kaczki marynowanej w mięcie i miodzie, podawane z zielonymi liśćmi i delikatnym sosem śliwkowym

Cienkie plasterki wędzonej piersi z gęsi z chutney z kumkwatu i sosem mango

Cienkie plasterki marynowanej piersi z kurczaka w occie malinowym serwowane z sosem z czerwonej porzeczki

Tradycyjna terrina farmerska podawana z sosem żurawinowo-winnym

Delikatny łosoś wędzony z zielonymi liśćmi, podawany z sosem kremowo-chrzanowym

Ciepłe zakąski

Złocisty pieczony łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim na szafranowym ragout z owoców morza

Domowe naleśniki z nadzieniem grzybowym skropione sosem ziołowym „Café de Paris”

Pierozki Tortellini z nadzieniem grzybowo-serowym na kremowym sosie truflowym z dodatkiem liści rucoli

Ulubiona zupa

Krem z leśnych grzybów skropiony oliwą truflową, podawany z tostem melba

Bulion z kurczaka serwowany z warzywami julienne

Krem pomidorowy skropiony oliwą bazyliową z paluszkami grissini

Consommé cielęce z warzywami julienne i kapustą włoską

Krem dyniowy z prażonymi pestkami słonecznika i grzankami

Wyśmienite dania główne

Grillowane medaliony z lokalnej wołowiny z sosem truflowym w kompozycji jarzynowego spaghetti, brokuła i pieczonych ziemniaków

Pieczona kaczka z jabłkami i majerankiem podawana z sosem naturalnym, tradycyjnymi kluskami i duszoną czerwoną kapustą z rodzynkami

Grillowane wieprzowe filety mignon z sosem z wina czerwonego, serwowane z ziemniakami purée i jarzynowym ratatouille

Delikatna pierś z kurczaka corn-fed z kremowym sosem z suszonych pomidorów w kompozycji szpinaku, warzyw i domowego strudla ziemniaczanego z dodatkiem ziół oraz boczku

Wolno pieczona cielęcina w otocze z lokalnej szynki wędzonej i szatwi z sosem Dijon podawana z grillowaną cukinią, warzywami i złocistą polentą

Smażony filet z łososia z kremowym sosem pesto, serwowany z grillowanym bakłażanem, ziemniakami w szafranie z koperkiem i sezonowymi jarzynami



Delikatne desery

Domowy strudel jabłkowy na ciepło, serwowany z sosem waniliowym
Duet musów z białej czekolady oraz owoców marakuja na sosie malinowym
Ulubiony mus z mlecznej czekolady z sosem mango
Mrożone truskawkowe parfait z jagodami i sosem cytrusowym

Lodowa fantazja z salsą z owoców sezonowych oraz sosem czekoladowym

WYBÓR BUFETÓW NOCNYCH (wybierz swój bufet spośród poniższych propozycji)

Bufet dostępny przez maksymalnie 4 godziny.

NOCNY BUFET I

Biesiadne zimne zakąski

Wybór Polskich wędzonych kielbas z sosem z musztardy ziarnistej
Cienkie plastry marynowanego kurczaka w przyprawie cajun z sosem czosnkowym
Marynowane śledzie z sałatką z buraków, jabłek i cebuli
Sałatka ze świeżych pomidorów i czerwonej cebuli
Sałatka z chrupiących warzyw i sałat z serem feta
Sałatka ziemniaczana z czerwoną cebulą i boczkiem
Wybór świeżego pieczywa i bułek oraz masło i margaryna

Prosto z kotła

Tradycyjny Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Ulubione dania gorące

Tradycyjny polski Bigos
Energetyczny gulasz wołowy z warzywami i papryką
Panierowane mini kotlety schabowe z kawałkami cytryny
Pierogi z mięsem okraszone smażoną cebulą
Pieczone ziemniaki

Słodkie wariacje

Sałatka owocowa
Tradycyjny polski sernik
Kawowy mus "Mocha" z wiśniami Amarena
Ciasto czekoladowe „Sacher”

NOCNY BUFET II

Biesiadne zimne zakąski

Marynowana pierś z kurczaka w oliwie i ziołach z sosem pieprzowym



Półmisek lokalnych wędzonych ryb z kremowym sosem chrzanowym
Domowa terrina drobiowa w otoczce z wędzonego indyka serwowana z sosem żurawinowym
Sałatka jarzynowa z majonezem i jajkiem na twardo
Sałatka z marchewki z sokiem pomarańczowym
Sałatka z gotowanych buraków z czerwoną cebulą, oliwą i sokiem z cytryny
Wybór świeżego pieczywa i bułek oraz masło i margaryna

Prosto z kotła

Tradycyjny barszcz czerwony
Krokiety z mięsem

Ulubione dania gorące

Strogonow wołowy
Ulubione pieczone udko z kurczaka w ziołach i czosnku
Pieczone karczek z lokalnej wieprzowiny w sosie kolendrowym
Wybór jarzyn
Ziennaki purée

Słodkie wariacje

Sałatka owocowa
Ulubione lokalne ciasto makowe

Delikatny krem karmelowy z sosem cytrusowym
Tradycyjna szarlotka

NOCNY BUFET III

Biesiadne zimne zakąski

Domowa rolada z kurczaka z dżemem żurawinowym
Wybór wyśmienitych polskich wędlin z sosem z musztardy ziarnistej
Tradycyjne marynowane śledzie w oliwie z sałatką z cebuli i marynowanej papryki
Sałatka z makaronu Penne z czarnymi oliwkami, salami, papryką i bazyliowym pesto
Sałatka farmerska z szynką wędzoną, żółtym serem, zielonymi liśćmi sałat i sosem tysiąca wysp
Sałatka ze świeżych pomidorów i czerwonej cebuli
Wybór świeżego pieczywa i bułek oraz masło i margaryna

Prosto z kotła

Tradycyjny Kapuśniak z wędzonką

Ulubione dania gorące

Zrazy wołowe z wędzonym boczkiem w sosie naturalnym
Piccata z indyka w złocistej panierce z parmezanu
Wieprzowy gulasz po cygańsku z pieczarkami, papryką, cebulą i warzywami



Smażony fileć z białej ryby z kremowym sosem pietruszkowym
Smażone plastry ziemniaków ze świeżymi ziołami

Słodkie wariacje

Salatka owocowa
Ulubione ciasto „Czarny Las”
Ciasto orzechowe
Sezonowe ciasto owocowe z galaretką

PAKIETY NAPOJÓW:

Podstawowy

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schwepps), woda mineralna,
130 PLN od osoby (cena zawiera VAT, pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

Weselny

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant's Campari i Gordon's Gin, Martini Rosso, Martini Extra Dry, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schwepps), woda mineralna.
155 PLN od osoby (cena zawiera VAT, pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

Premium, z indywidualnym barem i dedykowanym barmanem

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant's Campari i Gordon's Gin, Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra Dry, J. Walker Red, Jim Beam, Bacardi Light Rum, Brandy, Tequila Sierra Silver & Gold, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Pepsi, Pepsi MAX, Mirinda, 7up, Schwepps), woda mineralna.
215 PLN od osoby (cena zawiera VAT, pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)



WYBÓR TORTÓW WESELNYCH

Smaki tortów rekomendowane przez Szefa Cukierni Ireneusza Luzara:

Mus z owoców marakuja - cienki biszkopt - mus z białej czekolady z owocami leśnymi

Mus Cappuccino - cienki biszkopt - dodatek wiśni Amarena

Mus limonkowo - bazyliowy - biszkopt migdałowy - mus nugatowy

Mus jogurtowo - pomarańczowy - biszkopt kakaowy - dodatek galaretki jeżynowej

Mus piernikowy z prażonymi migdałami i kandyzowanymi owocami - biszkopt piernikowy

Mus waniliowy - biszkopt kakaowy - dodatek galaretki pomarańczowej

Mus kokosowy - cienki biszkopt - mus czekoladowy

Mus pistacjowy - cienki biszkopt - mus malinowy

Mus nugatowy - cienki biszkopt - mus mango

Mus orzechowy - cienki biszkopt - mus bananowy

Mus z pomarańczowej czekolady - cienki biszkopt - mus z kremowego sera

Mus z truskawkowej czekolady - cienki biszkopt - mus z białej czekolady z dodatkiem pieprzu

Torty weselne dostępne są w różnych kształtach i rozmiarach.





WESELNE DODATKI

Sushi & Sashimi (100 szt)	795 PLN
Master Sushi Chef. Stoisko*	400 PLN
Stoisko "Ulubione Makarony"***	38 PLN
Stoisko z pieczoną szynką wieprzową z dodatkami*	27 PLN
Stoisko z wolno pieczoną wołowiną i sosem truflowym*	32 PLN
Stoisko z lodami i polewami*	38 PLN
Fontanna czekoladowa z dodatkami *	32 PLN
Podarunek na pożegnanie (smak Twojego tortu weselnego)**	39 PLN
Podarunek na pożegnanie (małe pudełko z mini deserami)**	49 PLN
Podarunek na pożegnanie (pudełko z małą butelką Prosecco)**	45 PLN
Podarunek na pożegnanie (małe pudełko z mini deserami i mini wódką)**	59 PLN

Weselne dodatki wyceniane są indywidualnie dla każdej osoby i mogą być dodane do Państwa menu.

*wszystkie stoiska serwowane są do 2 godzin

**podarunki na pożegnanie zostały przeliczone za sztukę

Dla podarunków na pożegnanie wymagany jest od organizatora podpisany dokument zrzeczenia odpowiedzialności Hotelu za wyniesioną żywność.

Ceny podano w przeliczeniu na osobę. W powyższych cenach jest uwzględnione 23% podatku od sprzedaży napojów i 8% podatku od sprzedaży żywności.

OFERTA DLA NOWOŻEŃCÓW

Dzięki "Ofercie dla Nowożeńców" Twoje wyjątkowe wesele może trwać jeszcze dłużej. Zaproś swoich najbliższych do stołu i ciesz się wspólnymi chwilami rozkoszując się wykwintnym lunchem w formie bufetu. Zobacz przykładowe menu i stwórz własne, niepowtarzalne, które sprawi, że ten dzień będzie naprawdę wyjątkowy.

Lunch bufetowy "Poprawiny" zawiera cenę naszej profesjonalnej obsługi, świeżo parzonej kawy regularnej i bezkofeinowej, herbat i dodatków, takich jak pełnotłuste i chude mleko, cytryna, cukier i słodziki, świeże pieczywo, masło i margaryna.

Biesiadne zimne zakąski

Wybór polskich i włoskich wędlin z marynowanymi jarzynami w oliwie z oliwek

Cienkie plasterki pieczonej różowej cielęciny z truflą, liśćmi rucoli i dressingiem z suszonych pomidorów

Galareta wieprzowo-drobiowa podawana z dressingiem z czerwonej cebuli i octu

Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa w pieprzu pomarańczowym z sosem cumberland

Galantyna z dzikiego okonia morskiego i mięsa kraba z sosem winno-szfranowym



Sałatka z kuskus z warzywami i pieczoną jagęciną o aromacie tandoori i mięty
Sałatka z mozzarelli, pomidorków koktajlowych i bazyliowego pesto

Sałatka z zielonej kapusty z dodatkiem dressingu musztardowo-koperkowego
Sałatka z kurczaka wędzonego z orzeszkami cashew z dressingiem miodowo-jogurtowym
Wybór świeżych sałat z dodatkami i dressingami

Prosto z kotła

Orientalna zupa z kurczaka z imbirem, liśćmi limonki, trawą cytrynową i mlekiem kokosowym

Ulubione dania gorące

Grillowane wieprzowe filety mignon z sosem z wina czerwonego
Pieczone podudzia z kurczaka w sosie BBQ
Szaszłyki z wołowiny i papryki ze słodkim sosem chilli-imbirowym
Grillowany filet z łososia na sosie koperkowo-szafranowym
Beczutki ziemniaczane z masłem ziołowym
Mozaika z grillowanych warzyw sezonowych
Smażony ryż basmati z warzywami

Słodkie wariacje

Sałatka owocowa
Ciasto kokosowe z anansem i żelem morelowym
Ciasto z musem z pomarańczowej czekolady i sosem jagodowym
Delikatny mus z białej czekolady i mango
Delicja z sera Ricotta i orzechów cashew z sosem malinowym

145 PLN od osoby (cena zawiera VAT)

PAKIET NAPOJÓW:

Domowe wino białe i czerwone
Piwo Żywiec
Soki owocowe
Napoje gazowane: Pepsi/ Mirinda/ 7up
Woda mineralna

76 PLN od osoby (cena zawiera VAT)

Oferta dla Nowożeńców przewidziana jest dla minimum 35 gości.
Dla grup mniejszych niż 35 osób obowiązuje dodatkowa opłata.

Ceny podano w przeliczeniu na osobę w oparciu o 3 godziny serwowania.

W powyższej cenie uwzględnione jest 23% podatku od sprzedaży napojów i 8% podatku od sprzedaży żywności.



Spożywanie surowego lub częściowo ugotowanego mięsa, owoców morza czy też surowych lub częściowo ugotowanych jajek, może przyczynić się do zwiększonego ryzyka zatrucia pokarmowych. Prosimy o informowanie naszego personelu o jakichkolwiek alergiach pokarmowych.

KONTAKT:

ANETA WERBOWY – Koordynator weselny, Groups & Events Executive

E aneta.werbowy@sheraton.com

T 48 12 662 1776

JAKUB ŁUSZCZEK – Groups & Events Supervisor

E jakub.luszczyk@sheraton.com

T 48 12 662 1774

PATRYK HELKA – Groups & Events Executive

E patryk.helka@sheraton.com

T 48 12 662 1775

SHERATON GRAND KRAKOW

ul. Powiśle 7, 31-101 Kraków

T 48 12 662 1000

F 48 12 662 1100

sheratongrandkrakow.com