


Radisson **BLU**  
HOTEL, KRAKOW



TWOJE  
WESELE  
W SERCU  
KRAKOWA

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!

# SZEF KUCHNI POLECA

Podstawą udanego wesela jest wyśmienite jedzenie. Stworzenie idealnych dań na tę okazję to duże wyzwanie dla każdego Szefa Kuchni. Menu, które proponuję Państwu gościom zostało tak skomponowane, by zadowolić każdego - nawet najbardziej wybrednego smakosza. Pierwsza propozycja to dobrze wysmakowana, a jednak tradycyjna opcja, podczas gdy druga jest bardziej rozbudowana, zaskakująca i różnorodna. Wszystkie potrawy przygotowujemy ze świeżych składników od sprawdzonych lokalnych dostawców. Osobiście gwarantuję Państwu doskonały smak serwowanych przez nas dań.

**STANISŁAW BOBOWSKI**  
Szef Kuchni w Radisson Blu Hotel, Kraków

## MENU I

### DANIA SERWOWANE

#### PRZYSTAWKA DO WYBORU

Paszтет z drobiowych wątróbek podany z karmelizowanym jabłkiem o smaku tymianku  
Zielone sałaty z szynką parmeńską, paluszkiem grissini i rozmarynowym winegret  
Pomidory z mozzarellą z dressingiem bazyliowym

#### ZUPA DO WYBORU

Zupa krem z pomidorów dojrzewających na słońcu z puszystą śmietanką i bazylią  
Consomme wołowe z kłuskami cielęc-pietruszkowymi  
Domowy rosół z kury z naleśnikiem szafranowym

#### DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Polędwiczki wieprzowe w sosie z czerwonego wina z duchesse i marchewką w miodzie  
Filet z kurczaka w sosie śmietanowym podany z makaronem fettuccine i gotowanym brokołem  
Stek z łososia podany na kapuście z kminkiem z koperkowym puree

#### DESER DO WYBORU

Szarlotka na ciepło z sosem cynamonowym, bitą śmietaną i świeżą miętą  
Creme Brulee podany z sezonowymi owocami i świeżą miętą  
Ciasto czekoladowe z chili z sosem śliwkowo-rozmarynowym

#### Danie serwowane około godz. 22:00 - do wyboru

Frykadutki z indyka w sosie śmietanowo-koperkowym  
Mini szaszłyki z szynki wieprzowej z sosem musztardowym  
Beef strogonow

#### Słodka atrakcja około godz. 24:00

Tort weselny z zimnymi ogniami

#### Danie serwowane około godz. 01:30

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub paluszkiem kminkowym

### DANIA NA BUFECIE

#### PRZEKĄSKI

Pierś z kaczki marynowana w salsie z pomidorów  
Pieczony schab w sosie z tuńczyka i kaparami  
Plastry pieczonego indyka w sosie cumberland  
Smażony morszczuk w pomidorach, selerze naciowym i marchewce  
Terina z łososia z buraczkami i chrzanem  
Śledzie w sosie curry z jabłkiem

#### SAŁATKI

Sałatka z pomidorów z serem na kwaśno  
Sałatka z serem feta i karczochami  
Sałatka z ziemniaków, bekonu z dressingiem Dijon

#### DODATKI

Pieczycwo, masło, margaryna dietetyczna  
Pikle: ogórki, pieczarki, papryka, cebulki w occie balsamicznym

#### DESERY

Świeże owoce sezonowe  
Mini tarta ze świeżymi owocami sezonowymi  
Sernik na zimno z brzoskwinia  
Galaretka z owocami i bitą śmietaną  
Camembert z kandyzowanymi orzechami i owocami

**Napoje:** Woda mineralna gazowana, niegazowana, kawa,herbata

**Cena od osoby 195 PLN**

Minimalna liczba uczestników: 60 osób  
Cena zawiera vat



# MENU II

## DANIA SERWOWANE

### PRZYSTAWKA DO WYBORU

Plastry polskiego podwędzanego rostbefu, chutney z rabarbaru i porzeczek, kiełki, zielony ogórek piklowany w curry i francuskiej musztardzie  
Grillowana mini cukinia, coulie z malinowych pomidorów, mus z mascarpone, pieczonego selera i wanili, płatki soli morskiej  
Pierś kaczki sous vide, baby szpinak, konfitura z agrestu i pomarańczy, kruszonka z piernika

### ZUPA DO WYBORU

Krem z kurek, oliwa tymiankowa, smażony por  
Bulion wołowo-drobiowy, pierożki z mięsem, emulsja pietruszkowa  
Consome z pomidorów, tortellini ze szpinakiem, oliwa bazyliowa  
Krem z topinamburu i pasternaku, pomidor confit, ziołowe kluski

### DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Wellington z łososia, dorsza i szpinaku, gratiny ziemniaczane z serem pleśniowym, fasolka szparagowa, kalafior, maślany sos z białym winem  
Południczka sous vide w szynce parmeńskiej, sos z dzikiego czosnku i wina, kalafior, brokuł, kofitura z kapusty i rodzynek, risolle ziemniaczane  
Pieczony polski schab z kością, duszona czerwona kapusta z czerwonym winem, domowe kluski, demi ziołowy  
Kurczak zagrodowy z mussem grzybowym, ziemniaki puree z francuską musztardą, brokuł, francuska marchew, rozmarynowy demi

### DESER DO WYBORU

Ciepła tarta czekoladowa, wiśnie, mus z limonki  
Pavlova z mussem malinowym z grenadyną, mięta, lody smietankowe  
Pieczone śliwki i jabłka pod gruszonką, lody starcciatella, owoce  
Tart tatin, słony karmel, owoce, lody waniliowe

### Danie serwowane około godz. 22:00 - do wyboru

Duszone kawałki wołowiny w czerwonym winie z szalotką, pieczarkami i marchewką  
Kurczak a la Caciatore duszony w pomidorach, selerze naciowym, pieczarkach, cebuli i białym winie  
Kurczak w żółtym curry z mlekiem kokosowym, trawie cytrynowej, liściach limonki podany z ryżem jaśminowym  
Ręcznie robione pierogi z kurczakiem, szpinakiem i riccotta, podane z sałatką z grillowanego boczniaka i rukoli

### Słodka atrakcja około godz. 24:00

Tort weselny z zimnymi ogniami

### Danie serwowane około godz. 01:30 - do wyboru

Domowy żurek z kiełbasą liseicką i pieczywem  
Barszcz czerwony z psztecikiem z kapustą i grzybami  
Rosyjska solijanka z kiszonymi ogórkami, schabem i oliwkami

## DANIA NA BUFECIE

### PRZEKAŚKI

Terina z golonki i królika, mus chrzanowy  
Pieczone połędwiczki wieprzowe z figami  
Tradycyjne polskie wędliny, kiełbasa wiejska, kabanosy  
Śledzie w koprze włoskim, oleju lnianym i zieloną cebulą  
Pierś z indyka sous vide z chutney pomarańczowy z chilli  
Mus z wędzonego pstrąga w cieście kruchym z pomidorkiem confit  
Roladki z cukini i twarożku ziołowego  
Smażony dorsz w zalewie korzennej  
Wędzone domowym sposobem ryby (łosoś, pstrąg, makrela, halibut)  
Drobiowe galaretki z zielonym groszkiem i jajkiem  
Marynowane grzybki, korniszonki i mini kukurydze



### SALATKI

Z pieczonych buraków, piklowanego ogórka, koziego sera i szalotki  
Z selera naciowego, winogron, sera blue i jabłka  
Podhalańska z kabanosem, oscypkiem i piklowanymi warzywami  
Z koktajlowych pomidorków, mozzarelli bocancchini, bazylii, pesto

### DESERY

Kajmakowe tartoletki  
Mini ciastka z sezonowymi owocami  
Mus z mango i marakuji z salsą z kiwi  
Kokosowa galaretka z owocami granatu  
Sernik nowojorki z mussem malinowym  
Strudel jabłkowy z rodzynekami i migdałami  
Sosy owocowe  
Owoce krojone  
Kosze owoców

**Napoje:** Woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata

**Cena od osoby 240 PLN**

Minimalna liczba uczestników: 60 osób  
Cena zawiera vat

# PAKIET NAPOJÓW

Wybór soków owocowych  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic  
Piwo  
Wino domowe czerwone i białe  
Wino musujące  
Wódka

110 PLN / osoba na 10 godzin

## PROPOZYCJE DODATKOWE

### BAR PREMIUM Z OBSŁUGĄ BARMĄSKĄ

Martini, Campari  
Grant's, Jack Daniel's, Gin Finsbury  
Bacardi Light Rum, Brandy  
Tequila Silver & Gold

85 PLN / os na 10 godzin

### KĄCIK WIEJSKI

Kielbasa lisecka, kielbasa wiejska, pieczony boczek, kabanosy drobiowe i wieprzowe, szynka "dziadka", pasztet drobiowy pieczony, smalec, studzina wieprzowa, kiszzone ogórki, wiejskie pieczywo, wiejska osetka

30 PLN / os

### STACJA CARVINGOWA

Polski rostbief pieczony, schab z kością, pieczony filet z indyka, kulebiak z halibutem i porem w drożdżowym cieście  
Sos żurawinowy, musztardowy, chrzanowy

33 PLN / os

### CANDY SHOP

Żelki, pianki, lizaki i inne słodczyce

39 PLN / os

## OFERTA OBEJMUJE

Menu serwowane  
Menu w formie bufetu  
Pakiet napojów bez ograniczeń  
Obsługę kelnerską  
Degustację menu weselnego dla sześciu osób  
Spersonalizowane menu i druk wizytówek  
Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Piękne dekoracje, w tym świeże kwiaty  
Apartament dla nowożeńców z obsługą VIP  
Śniadanie serwowane do pokoju  
Późne wymeldowanie  
Specjalne zniżki na pokoje dla gości weselnych  
Sześć bezpłatnych miejsc parkingowych oraz parking po obniżonych cenach dla gości  
**Wspaniały tort weselny - proponowane smaki:**  
tiramisu, śmietanowy z sezonowymi owocami, bezowy z sezonowymi owocami,  
czekoladowy z nadzieniem z czarnej porzeczki, czarny las, mango & marakuja z białą czekoladą

## ODPOWIEMY NA PAŃSTWA PYTANIA

**Radisson Blu Hotel, Kraków**

ul. Straszewskiego 17, 31-101 Kraków

Tel: 12 618 88 88, E-mail: wesela.krakow@radissonblu.com