



GRAND  HOTEL

since 1887

Twoje Wesele Marzeń w najpiękniejszym wnętrzu Starego Krakowa

Oferta na rok 2019

Sala Lustrzana Grand Hotelu, pamiętająca szalone bale okresu dwudziestolecia międzywojennego, opisana w książce Henryka Worcella „Zakłète Rewiry”, a potem uwieczniona w filmie pod tym samym tytułem - to bez wątpienia jedno z najpiękniejszych wnętrz Starego Krakowa. Przestronna, nakryta secesyjnym witrażowym dachem, pełna blasku kryształów i lustrzanych odbić, może gościć do 120 osób.

Przyjęcie weselne to ceremonia, do której ze wzruszeniem sięgamy pamięcią. Powinna więc odbyć się w wyjątkowym miejscu i pozostawić niezapomniane wrażenia. Grand Hotel przez swój charakter, wyjątkową atmosferę i ofertę dostosowaną do Państwa potrzeb to wymarzone miejsce na organizację przyjęcia weselnego.

W prezencie od Grand Hotelu *****

Młoda Para otrzymuje:

- * Nocleg ze śniadaniem do łóżka w pokoju Nowożeńców w dniu przyjęcia weselnego.
- * Wykwintną kolację przy świecach z lampką wina w pierwszą rocznicę ślubu.
- * Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych.
- * Możliwość zorganizowania sesji zdjęciowej w pięknych apartamentach Grand Hotelu.

Na wszystkie Państwa pytania odpowie nasz

Doradca ds. Organizacji Wesel.

Prosimy o kontakt:

pod nr tel: 12 424 08 06, 12 424 08 05

lub e - mail: manager@grand.pl.

Grand Hotel *** Kraków**

ul. Sławkowska 5/7

**W Krakowie mieście zaczarowanym
są miejsca niezwykle**

Skomponuj własne menu i wybierz jedną propozycję z dań serwowanych, bufetu wytrawnego, bufetu słodkiego oraz pakietu napojów.

Menu Weselne I

Uroczyste powitanie Młodej Pary i Gości kieliszkiem szampana oraz chlebem i solą.

Przystawka serwowana - jedna do wyboru:

- * Płatki szynki z delikatną emulcją chrzanową na liściach botwiny
- * Terrina z ogórkiem i pomidorami z kremowym sosem chrzanowym
- * Krucha sałatka kontynentalna z kurczakiem i częstkami pomarańczy

Aromatyczna zupa serwowana - jedna do wyboru:

- * Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem
- * Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni
- * Krem z pomidorów z puszystą śmietanką

Danie główne serwowane - jedno do wyboru:

- * Soczysty filec z kurczaka w sosie tymiankowym podany z kaszotto z warzywami
- * Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami w aromacie tymianku serwowane z blanszowanym brokułem
- * Delikatny dorsz w sosie limonkowym z ryżem czarno-białym i blanszowanymi warzywami

Deser serwowany - jeden do wyboru:

- * Puszysty sernik z sosem dark muscovado i owocami
- * Tradycyjna szarlotka z polskich jabłek z lodami
- * Tartaletka z delikatnym kremem i sezonowymi owocami

II Danie Gorące serwowane ok godz. 21:00 - jedno do wyboru:

- * Filec z kurczaka z sosem cytrynowym na risotto szpinakowym
- * Ragout z polskiej wołowiny z kruchymi warzywami

III Danie Gorące serwowane ok 01:00 - jedno do wyboru:

- * Tradycyjny barszcz czerwony serwowany z krokietem z kapustą i grzybami
- * Żurek staropolski

Cena od osoby 175 zł

Minimalna liczba uczestników: 50 osób



Skomponuj własne menu i wybierz jedną propozycję z dań serwowanych, bufetu wytrawnego, bufetu słodkiego oraz pakietu napojów.

Menu Weselne II

Uroczyste powitanie Młodej Pary i Gości kieliszkiem szampana oraz chlebem i solą.

Przystawka serwowana - jedna do wyboru:

- * Zielone szparagi z pancettą na sosie musztardowym
- * Wołowina krótko pieczona z avocado i jagodami goi
- * Tartaletka wytrawna ze szpinakiem i lososiem

Aromatyczny zupa serwowana - jedna do wyboru:

- * Krem z pora z groszkiem ptysiowym
- * Capuccino z borowików
- * Krem z białych szparagów

Danie główne serwowane - jedno do wyboru:

- * Polędwiczka wieprzowa z aksamitnym sosem z grzybów leśnych, puree pietruszkowo-ziemniaczanym i musie z buraka
- * Noga z kaczki confit na puree z buraków podana z sosem żurawinowym i wytrawną gruszką
- * Soczysta pieczeń wołowa z sosem lawendowym podana z kaszotto z warzywami

Deser serwowany - jeden do wyboru:

- * Semifredo z sosem truskawkowym i owocami sezonowymi
- * Deser bezowy z aksamitnym mascarpone podawany z sosem z owoców leśnych
- * Sernik chia na zimno z owocami i sosem truskawkowym

II Danie Gorące serwowane ok godz. 21:00 - jedno do wyboru:

- * Filet z kurczaka z sosem cytrynowym na risotto szpinakowym
- * Ragout z polskiej wołowiny z kruchymi warzywami

III Danie Gorące serwowane ok 01:00 - jedno do wyboru:

- * Tradycyjny barszcz czerwony serwowany z krokietem z kapustą i grzybami
- * Żurek staropolski

Cena od osoby 205 zł

Minimalna liczba uczestników: 50 osób



Bufety



Bufet wytrawny De lux

- * Aromatyczny schab w kminku
- * Soczysty karczek w ziołach
- * Boczek pieczony
- * Rolada z kurczaka ze szpinakiem
- * Delikatna rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami
- * Plater polskich wędlin z dodatkami: ćwikła, sos tatarski, chrzany
- * Plater serów polskich i włoskich
- * Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem
- * Krucha sałata z tuńczykiem
- * Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
- * Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
- * Mini mozzarella z pomidorami
- * Łódeczki z ogórka i puszystym serem feta
- * Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
- * Francuskie przekąski świeżo wypiekane z wytrawnym nadzieniem
- * Ternina drobiowa z warzywami
- * Wybór świeżego pieczywa

Cena od osoby 99 zł

Bufet wytrawny standard

- * Aromatyczny schab w kminku
- * Soczysty karczek w ziołach
- * Boczek pieczony
- * Rolada z kurczaka ze szpinakiem
- * Delikatna rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami
- * Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem
- * Krucha sałata z tuńczykiem
- * Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
- * Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
- * Mini mozzarella z pomidorami
- * Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
- * Ternina drobiowa z warzywami
- * Wybór świeżego pieczywa

Cena od osoby 75 zł

Bufet słodki De lux

- * Wybór kruchych babeczek: z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami
- * Kompozycja mini deserków: z puszystym serkiem mascarpone i owocami, mus owocowy, z puszystym serkiem mascarpone w połączeniu z kawą
- * Szarlotka galicyjska z polskich jabłek
- * Puszysty sernik
- * Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem
- * Wybór owoców sezonowych
- * Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odsłonach: waniliowe i mocca
- * Tarta z owocami sezonowymi
- * Tarta cytrynowa

Cena od osoby 69 zł

Bufet słodki standard

- * Wybór kruchych babeczek: z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami
- * Kompozycja mini deserków: z puszystym serkiem mascarpone i owocami, mus owocowy, z puszystym serkiem mascarpone w połączeniu z kawą
- * Szarlotka galicyjska z polskich jabłek
- * Puszysty sernik
- * Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem
- * Wybór owoców sezonowych
- * Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odsłonach: waniliowe i mocca

Cena od osoby 45 zł

Napoje zimne, gorące i alkoholowe

Pakiet Napojów I

- * Kawa
- * Herbata
- * Soki owocowe
- * Woda mineralna
- * Napoje gazowane

Pakiet Napojów II

- * Kawa
- * Herbata
- * Soki owocowe
- * Woda mineralna
- * Napoje gazowane
- * Wino białe
- * Wino czerwone

Open Bar I

- * Wino białe
- * Wino czerwone
- * Piwo
- * Wódka

Open Bar II

- * Wino białe
- * Wino czerwone
- * Piwo
- * Wódka
- * Whisky

Cena od osoby 45 zł

Cena od osoby 79 zł

Cena od osoby 149 zł

Cena od osoby 169 zł

Usługi dodatkowe:

- * Na Państwa życzenie służymy pomocą w doborze oprawy muzycznej, fotografa, florystyki, wizażystki, grafika do projektu zaproszeń
- * Tort weselny - cena ustalana indywidualnie w zależności od wyboru tortu
- * Specjalności Grand Hotelu (cena ustalana indywidualnie):
 - soczysta szynka pieczona w całości z dodatkami
 - fontanna czekoladowa z owocami
 - fontanna z szampanem

Informacje dodatkowe:

- * Proponowane menu dla min 50 osób.
- * Menu dla dzieci poniżej 2 lat – gratis, w wieku 2-10 lat jest w cenie 50% .
- * Specjalne menu dla Gości z alergiami na niektóre produkty, wegetarian i wegan.
- * Cena menu nie obejmuje dekoracji kwiatowych.
- * Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu.
- * Maksymalna godzina trwania przyjęcia – 4:00 rano. Przedłużenie przyjęcia dodatkowo płatne.
- * Serwis dostosowywany jest do potrzeb przyjęcia i wliczony jest w cenę menu.
- * Grand Hotel dysponuje 64 pokojami (45 pokoi dwuosobowych, 10 pokoi jednoosobowych, 9 apartamentów).
- * Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu. W takim przypadku obowiązuje opłata korkowa: 30 zł/butelka
- * Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 30% wartości wybranego pakietu weselnego. Na miesiąc przed datą przyjęcia należy wpłacić pozostałe 70%.

