



Przyjęcie weselne w Pałacu Bonerowskim

Szanowni Państwo,

Z wielką przyjemnością przedstawiam Państwu naszą ofertę weselną.

Uroczystą część zaaranżujemy w przestrzeni Pałacowej na pierwszym piętrze. Goście wchodząc głównym wejściem mogą skorzystać z windy lub schodów prowadzących wzdłuż najdłuższego w Polsce kryształowego żyrandola. Przyjęcie odbędzie się w Sali Królewskiej. Jest to jasna sala z wielkimi oknami prowadzącymi bezpośrednio na Bazylikę Mariacką

i Sukiennice. Nazwa Sali wiąże się z tym, że właściciel Pałacu podejmował w niej Króla Zygmunta I Starego. Istotnymi elementami dekoracyjnymi sali są XVI wieczna kolumna oraz pięknie zdobiony drewniany sufit z przełomu XVII i XVIII wieku. Ceremonię ślubną

i powitanie gości kieliszkiem prosecco przygotujemy w Sali Księżęcej połączonej z Królewską wewnętrznymi drzwiami. Posiada ona balkon gwarantujący ten sam widok.

Po uroczystej kolacji zapraszamy gości do zabytkowych piwnic klubu St. John na nieskrępowaną zabawę z tańcami i bufetami.

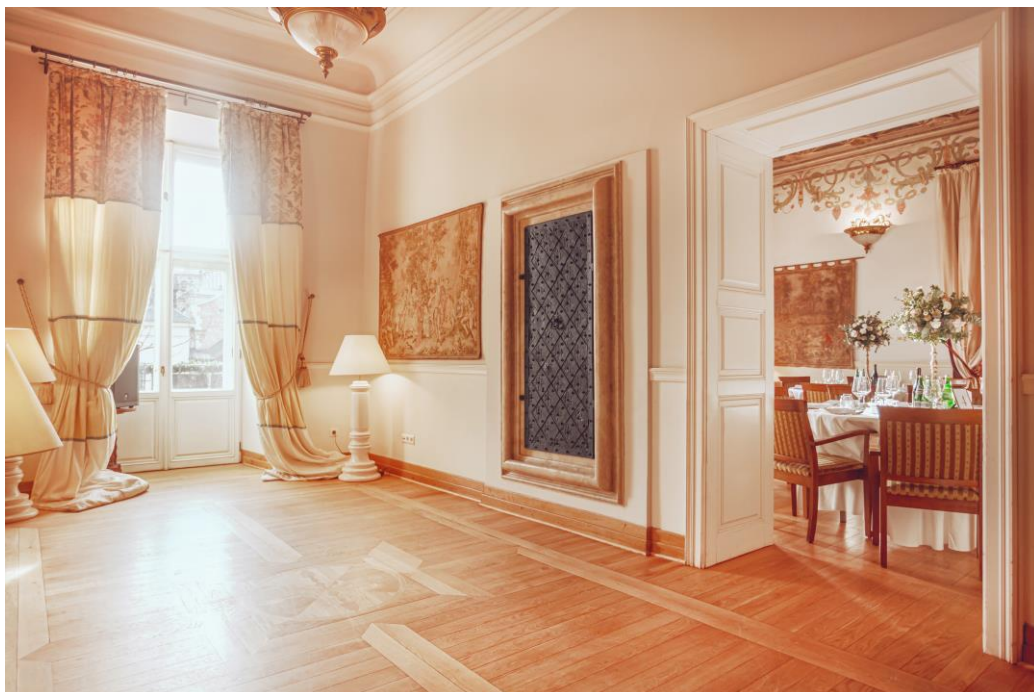




Sala Królewska



Sala Książęca

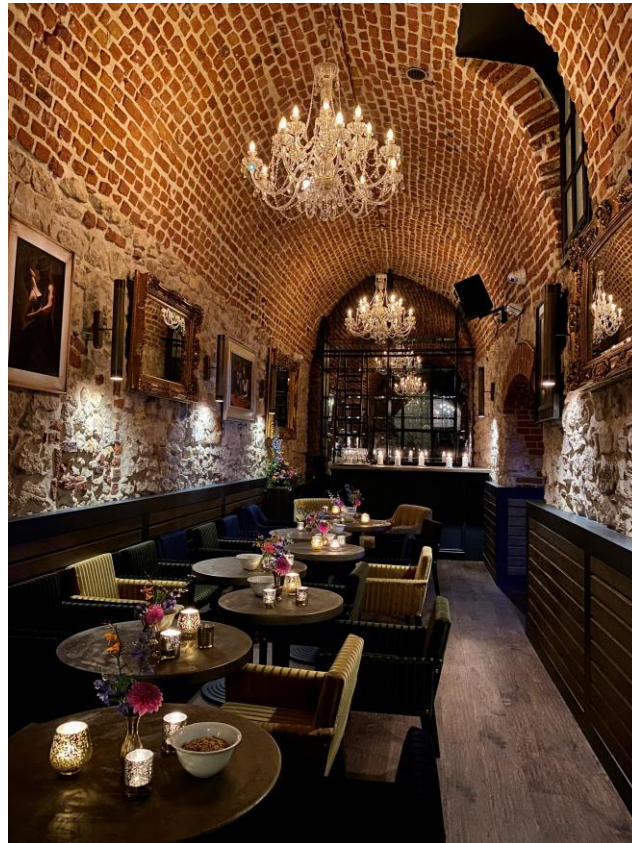




Superb cuisine

Exclusive accommodation

St. John Cocktail Club





MENU

450 PLN/osoba

Amuse-bouche

(Poczęstunek od szefa kuchni – specjalnie przygotowany na tę okazję, wyjątkowy jak dzień Państwa ślubu)

Aperitif

Kieliszek wina musującego

Przystawki

(do wyboru jedno danie z poniższej listy)

Kremowa Buratta di A' more, pesto z pistacji, rukola, szynka parmeńska, redukcja balsamiczna, pomidorki koktajlowe

Ser kozi dojrzewający z domową konfiturą z jarzębiny, salsą z mango i ogórka, mix sałat

Tatar z Troci wędrownej, kapary, oliwa majerankowa, sos z suszonych pomidorków

Carpaccio z polędwicy wołowej Black Angus marynowanej w pieprzu z truflą, Pecorino Romano, rukola

Zupa

(do wyboru jedno danie z poniższej listy)

Rosół z trzech mięs (kaczka, kura, wołowina) z domowym makaronem lubczykowym

Krem z raków aromatyzowany majerankiem, pianka z kukurydzy

Dwukolorowy krem ze szparagów z prażonymi migdałami i chrupiącym bekonem

Krem z grzybów leśnych, z pianką serową i oliwą z białej trufli





Danie główne

(do wyboru jedno danie z poniższej listy)

Pierś z kaczki souse vide, puree z pietruszki z masłem orzechowym, brokuł, kumkwat, oliwa majerankowa, sos ananasowy

Polędwica z dorsza aromatyzowana płatkami róż jadalnych, puree z zielonego groszku i pasternaku, domowa konfitura z pomidorków, jarmuż

Schab Iberico souse vide, chrupiące warzywa, demi glace wiśniowy, kremowe puree z batatów

Pieczony kalafior z tofu w ziołach, żółte curry, granat, kolendra, orzech laskowy

Desery

(do wyboru jedno danie z poniższej listy)

Torcik pistacjowy

Sorbet z porzeczeki z brownie daktylowym

Tarta cytrynowa z domowymi lodami śmietankowymi

Panna cotta z białą czekoladą , marakują, granatem i sosem malinowym

Napoje

Kawa

Herbata

Woda w karafkach z cytryną i miętą



Bufet

Patery serów polskich i włoskich

Patery wędlin polskich i włoskich

Carpaccio z buraka pieczonego z orzechami i gorgonzola

Roladki z szynki parmeńskiej ze szparagami i mozarella

Sakiewki z pstrągiem serem wędzonym w cieście filo

Pieczyno, masło

Desery:

Szarlotka z szarej renety

Sernik Krakowski

Mini bezy Pavlova

Owoce sezonowe

Gorące dania

(do wyboru dwie pozycje)

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem przepiórczym w chlebie

Barszcz czerwony na własnym zakwasie z krokietem mięsny / warzywny

Ratatouille warzywne z tofu

Ryba w cieście francuskim ze szpinakiem

Boeuf Stroganow carski na wołowinie Black Angus



Menu dziecięce 80 zł/os.

Bruchetta z pomidorami

Rosół, lane kluseczki

Polędwiczki z kurczaka w panko, frytki, surówka z marchewki

Puchar lodów z owocami

Open bar bezalkoholowy

Napoje gazowane (pepsi, peps max, mirinda, 7UP), soki owocowe, woda mineralna

3h – 45 zł/os.

5h – 70 zł/os.

8h – 85 zł/os.

Open bar I

Napoje gazowane (pepsi, peps max, mirinda, 7UP), soki owocowe, woda mineralna
piwo lane, wino białe, wino czerwone, prosecco

3h – 99 zł/os.

5h – 129 zł/os.

8h – 159 zł/os.



Open bar II

Napoje gazowane (pepsi, pepsi max, mirinda, 7UP), soki owocowe, woda mineralna
piwo lane, wino białe, wino czerwone, prosecco, wódka, rum, gin

3h – 129 zł/os.

5h – 169 zł/os.

8h – 199 zł/os.

Open bar III

Napoje gazowane (pepsi, pepsi max, mirinda, 7UP), soki owocowe, woda mineralna
piwo lane, wino białe, wino czerwone, prosecco, wódka, rum, gin, whisky

3h - 169 zł/os.

5h - 229 zł/os.

8h - 279 zł/os.