

THE
BONEROWSKI
PALACE A.D. 1514
★★★★★
BOUTIQUE HOTEL

*Przyjęcie weselne
w Pałacu Bonerowskim*

Historia i nowoczesność w samym sercu Krakowa

Szanowni Państwo,

The Bonerowski Palace to elegancki 5-gwiazdkowy hotel, znajdujący się w XVI wiecznej kamienicy bezpośrednio na Krakowskim Rynku.

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 prosseco 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.

Nasza restauracja – Amalia Brasserie należy do czołówki najlepiej ocenionych restauracji w Krakowie. Łączymy polską kuchnię (bazującą na lokalnych składnikach) ze świeżymi rybami i najlepszym mięsem.

Dodatkowo oferujemy:

Profesjonalną obsługę kelnerską

Powitanie Pary Młodej chlebem, solą i winem musującym

Dekorację stołów (cięte kwiaty, świece, świeczniki, winietki, menu)

Nocleg dla nowożeńców w ekskluzywnym Apartamencie z widokiem

na Rynek Główny w atrakcyjnej cenie

Wyśmienite śniadanie do pokoju

Pełne wsparcie opiekuna przed przyjęciem i w trakcie

Pomoc w znalezieniu usługodawców

Specjalne menu – dieta bezglutenowa, wegańska, wegetariańska itp.



*Sala
Królewska*



*Sala
Księżęca*



*St. John
Cocktail Club*

Menu I

270 zł / osoba

Aperitif

Kieliszek wina musującego

Przystawka

Mix sałat, kozi ser, buraki baby, granat, orzechy pekan
lub Tatar wołowy

Zupa

Rosół z trzech mięs, kluski lubczykowe, marchewka
lub Krem z grzybów leśnych, grzanki, oliwa truflowa, pianka z sera

Danie główne

Polędwica z dorsza, grzyby, sos maślano-śmietanowy, kawior, nasturcja
lub Grillowana pierś z kurczakiem z pomidorami, ziemniaki z ogniska,
lub Polędwica wołowa, mini warzywa, sałatka z mikro ziół

Dodatki (na półmiskach, ustawione na stołach)

gnocchi, liście sałat z vinegrette, zasmażana kapusta czerwona

Deser

Beza z mascarpone i owocami sezonowymi
lub Sernik po krakowsku

Zimny bufet

Deska polskich serów i wędlin, tartinka z wędzonym łososiem i świeżymi warzywami,
Szpinak z kozim serem w cieście francuskim, sałatka caprese
Mini bezy Pavlova, szarlotka, owoce sezonowe

(istnieje możliwość rozszerzenia bufetu o dodatkowe dania za dopłatą)

I gorąca kolacja

Kotlet de volaille, sałatka z ogórków kiszonych

II gorąca kolacja

Żurek w chlebie, jajo przepiórcze, oliwa, majeranek, biała kielbasa
lub Krokiet z kapustą i grzybami leśnymi, puree z pasternaku, barszcz
czerwony na domowym zakwasie

Menu II

350 zł / osoba

Aperitif

Kieliszek wina musującego

Przystawka

Marynowana w ziołach polędwica, polski parmezan, majonez truflowy
lub Carpaccio z buraka, kozi ser, orzechy włoskie, granat

Zupa

Rosół z trzech mięs, kolduny wołowe, marchewka
lub Żurek staropolski w chlebie

Danie główne

Kotleciki jagnięce, ziemniaki z ogniska
lub łosoś, szpinak, ziemniaki z ogniska, sos holenderski

Dodatki (na półmiskach, ustawione na stołach)

gnocchi, liście sałat z vinegrette, zasmażana kapusta czerwona

Deser

Szarlotka z domowymi lodami śmietankowymi
lub Lody z owocami

Zimny bufet

Deska polskich serów i wędlin, tartinka z wędzonym łososiem i świeżymi warzywami,
Szpinak z kozim serem w cieście francuskim, sałatka caprese
Beza z mascarpone z owocami, sernik krakowski, winogrona zielone i czerwone, melon
(istnieje możliwość rozszerzenia bufetu o dodatkowe dania za dopłatą)

I gorąca kolacja

Kotlet de volaille, sałatka z ogórków kiszonych

II gorąca kolacja

Krem z pomidorów z grzanką lub Krokiet z kapustą i grzybami leśnymi, puree z
pasternaku, barszcz czerwony na domowym zakwasie

Menu dziecięce

80 zł / osoba

Makaron z sosem pomidorowym

Rosół, lane kluseczki

Polędwiczki z kurczaka w panko, frytki, surówka z marchewki

Puchar lodów z owocami

Oferta napoi i alkoholi

Pakiet napoi bezalkoholowych
(serwowanych bez ograniczeń do 6h)
80 zł/ os.

Soki owocowe

Napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

Alkohole mocne
(sprzedawane na butelki)

Żubrówka biała – 75 zł / 0,7l

Żubrówka czarna – 90 zł / 0,7l

Ostoya – 110 zł / 0,7l

Wiśniówka soplica – 75 zł / 0,5l

Żubrówka klasyczna z trawą 90 zł / 0,7l

Gin Beefeater – 140 zł / 0,7l

Jack Daniels whiskey – 200 zł / 0,7l

Dzbanek soku 100% lub pepsy, pepsy max, mirinda 7up, tonic – 20 zł / 1 l

Wina

Chardonnay-Trebbiano, Antico Rossone (I.G.T. Emilia -Romagna, Italy)
Sangiovese, Antico Rossone (I.G.T. Emilia -Romagna, Italy)

Cena w naszej karcie win:
115 zł / but.

Cena dla Państwa:
85 zł / but.

THE
BONEROWSKI
PALACE A.D. 1514
★★★★★
BOUTIQUE HOTEL

The Bonerowski Palace Boutique Hotel *****

Rynek Główny 42 / ul. Św. Jana 1
31-013 Kraków

sales@palacbonerowski.pl
+48 694 440 136

marketing@palacbonerowski.pl
+48 694 440 195

recepcja@palacbonerowski.pl
+48 12 37 41 300
+48 694 440 194

www.palacbonerowski.pl