

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, świeczki, 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
Książęca*



*St. John
Cocktail Club*

Menu

450 zł / 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 porzeczek 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 mozzarella

Sakiewki z pstrągim 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 / warzywnym

Ratatouille warzywne z tofu

Ryba w cieście francuskim ze szpinakiem

Boeuf Stroganow carski na wołowinie Black Angus

Menu dziecięce

80 zł / osoba

Bruchetta z pomidorami

Rosół, lane kluseczki

Polędwiczkę z kurczaka w panko, frytki, surówka z marchewki

Puchar lodów z owocami



Oferta napoi i alkoholi

Open bar bezalkoholowy

Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7UP)
soki owocowe

4H

56 PLN / os

6H

70 PLN / os

8H

82 PLN / os

Open bar alkoholowy

Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7UP)
soki owocowe, piwo, wino białe, wino czerwone, wódka

4H

135 PLN / os

6H

159 PLN / os

8H

185 PLN / os



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

repcja@palacbonerowski.pl

+48 12 37 41 300

+48 694 440 194

www.palacbonerowski.pl