





KAMERALNA PRZESTRZEŃ NA WYMARZONE PRZYJĘCIE WESELNE

Hotel Logos Kraków to miejsce z historią, w którym odnajdą Państwo wyjątkowo klimatyczną przestrzeń w Restauracji “Pod Piątką” oraz letnie patio w stylu francuskim. Obie lokalizacje idealnie pasują do kameralnych przyjęć w gronie najbliższej rodziny i przyjaciół.

Nasza kuchnia to połączenie tradycyjnych polskich potraw, w których dużą rolę odgrywają lokalne składniki. Zachęcamy do zapoznania się ze szczegółami oferty oraz przykładową propozycją menu. O ostatecznym kształcie zdecydują Państwo wraz z naszym Szefem kuchni.





LOGOS
KRAKÓW

OFERTA ZAWIERA:

- wynajem sali restauracyjnej “Pod Piątką” lub przestrzeni patio -
- indywidualnie przygotowane menu -
- dedykowane menu dla dzieci -
- dekorację stołów świeżymi kwiatami -
- projekt winietek oraz menu dla Gości -
- obsługę kelnerską -

Para Młoda dodatkowo otrzymuje:

- nocleg w apartamencie -
- powitanie chlebem i solą -
- rabat na nocleg dla Gości weselnych w wysokości 15% -

ZESTAW I

150 zł/os.

APERITIF

Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

Roladka z grillowanego bakłażana, pesto, ser feta, sos romesco
Mus z wątróbki cielęcej, galaretka żurawinowa, marynowany fenkuł

ZUPA

Rosół królewski z makaronem
Krem z zielonego groszku z miętą i grzankami

DANIE GŁÓWNE

Filet pieczony z łososia, fasolka szparagowa w boczku, puree selerowo – ziemniaczane
Długo pieczona szynka wieprzowa, kasza gryczana z grzybami, marchewka z chrzanem

DESER

Bavarese waniliowe z owocami sezonowymi i sosem z czarnej porzeczki
Lody w wafelku z owocami i bitą śmietaną

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

*Prosimy o wybranie jednej potrawy z każdej kategorii

ZESTAW II

230 zł/os.

APERITIF

Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

Marynowany łosoś na rukoli, mus ze świeżego ogórka, grisini
Filet z kurczaka w balsamico i orzechach, rukola, pieczone pomidorki koktajlowe

ZUPA

Krem z pieczonego kalafiora z groszkiem ptysiowym
Bulion z prawdziwków z kluseczkami i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Rolada z indyka z warzywami, kluseczki szpinakowe, sałatka z pieczonych buraczków
Pieczone polędwiczki wieprzowe w boczku, ziemniaczki rozmarynowa, mix sałat
z pomidorkami i oliwkami

DESER

Torcik z mango i musem z czarnej porzeczki
Tarta cytrynowa z bezą

Napoje: Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

*Prosimy o wybranie jednej potrawy z każdej kategorii

ZESTAW II

Bufet zimny

Tymbaliki drobiowe

Śledzie w śmietanie i oleju

Wybór wędlin i lokalnych produktów

Pieczony schab ze śliwką i morelą

Pieczony karczek

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Sos cumberland, tatarski

Bufet słodki

Sernik domowy

Szarlotka

Ciasto czekoladowe

Babeczki z kremem i owocami

Owoce świeże

Ciepłe danie

Filet z kurczaka z mozarellą i pomidorami, ryż szafranowy, coleslaw

Napoje: Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

ZESTAW III

290 zł/os.

APERITIF

Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia wędzonego z suszonymi pomidorami, kaparami przepiórczym jajkiem

Vitello tonato, chips z parmezanu, świeże zioła

ZUPA

Krem z białych warzyw, chips pietruszkowy, konfitowane żółtko

Kremowa zupa z zielonych szparagów z drobiowymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki, sos z czarnej porzeczki, polenta, coleslaw z czerwonej kapusty

Stek z polędwicy wołowej, sos borowikowy, ziemniaki gratin, surówka z selera z rodzynkami

DESER

Tarta czekoladowa z suszonymi śliwkami

Zielony sernik na spodzie brownie

Napoje: Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

*Prosimy o wybranie jednej potrawy z każdej kategorii

ZESTAW III

Bufet zimny

Tymbaliki drobiowe

Tymbaliki rybne

Śledzie na trzy sposoby (w śmietanie, pomidorach, oleju)

Wybór wędlin i lokalnych produktów

Pasztet

Schab pieczony ze śliwkami i morelami

Rostbef pieczony w ziołowej skorupce

Kisz szpinakowy

Salatka z marynowanym kurczakiem

Salatka grecka

Salatka z marynowanymi pieczarkami i kukurydzą

Pikle

Deska serów

Sos cumberland, chrzanowy, tatarski

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

ZESTAW III

Bufet słodki

Sernik domowy

Szarlotka

Strucla makowa

Ciasto czekoladowe

Babeczki z kremem i owocami

Mini deserki (waniliowe, czekoladowe, malinowe)

Owoce świeże

Danie ciepłe 1

Wołowina po burgundzku, kluski śląskie, brokuły

Danie ciepłe 2

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



Informacje dodatkowe

Istnieje możliwość zamówienia tortu weselnego w cenie 80 - 100 zł za 1 kg

Istnieje możliwość zamówienia dodatkowego słodkiego baru, w którego skład wchodzi m.in. muffiny, cake popsy, mini tarty

Istnieje możliwość zamówienia prezentów dla Gości np. słodkich upominków. Proponujemy paczki z ciastem w cenie 25 zł za 300 g. oraz 50 zł za 500 g.

Na specjalne życzenie w porozumieniu z Państwem możemy przygotować kompleksową dekorację sali lub przestrzeni patio

Alkohol zakupiony w innym miejscu podlega opłacie tzw. korkowego

Na specjalne życzenie Szef kuchni może przygotować więcej propozycji dań wegetariańskich, wegańskich oraz niezawierających glutenu i laktozy

W przypadku alergii prosimy o wcześniejszą informację. Szef kuchni wspólnie z Państwem opracuje dedykowane dania

Dzieci do lat 4 bezpłatnie. Dzieci w wieku 5 - 12 mogą skorzystać z menu dziecięcego lub menu dla dorosłych ze zniżką w wysokości 50%

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł. Zadatek jest odliczany od końcowego rachunku

Ostateczną liczbę Gości należy potwierdzić 5 dni przed przyjęciem



Zapraszamy do Logos Kraków.

Wspólnie zorganizujemy Państwa najważniejszy dzień

Chętnie odpowiemy na wszystkie pytania:

Kierownik Restauracji

Beata Galias
tel. 577 000 762
mail: beata.galias@hotel-logos.pl