



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA
HOTEL**** KOSSAK

PRZYJĘCIE WESELNE

PRZYJĘCIE Z NIEPOWTARZALNYM WIDOKIEM
W KRAKOWIE NA WAWEL,
BULWARY WIŚLANE I STARE MIASTO

2022



PRZYJĘCIE WESELNE W CHMURACH...

Gratulacje! Jesteście zaręczeni.

Pora na kolejny krok - przyjęcie weselne w Restauracji Cafe Oranżeria.

Restauracja Cafe Oranżeria znajduje się na VII piętrze Hotelu**** Kossak.

Jeżeli kochacie Kraków i chcecie cieszyć się jego widokiem to idealne miejsce dla Was.

Z tarasu Restauracji rozpościera się niepowtarzalny widok na Wawel, Bulwary Wiślane, zakole Wisły oraz Stare Miasto.

Taras Restauracji Cafe Oranżeria sprawdzi się idealnie jako wyjątkowe miejsce na organizację plenerowej ceremonii ślubnej.

Nasz Szef Kuchni oraz profesjonalna obsługa kelnerska są gwarancją udanego przyjęcia weselnego.

Z największą troską i zaangażowaniem podchodzimy do przygotowania powierzonego nam zadania.

Zróbmy to Razem...



OFERTA WESELNA OBEJMUJE

Wynajem Restauracji Cafe Oranżeria wraz z Tarasem Widokowym przy minimum 60 osobach dorosłych
(wybór menu za min. 350 zł i wybranego pakietu alkoholowego za min. 90 zł) do godziny 4:00 rano
lub

Wynajem Restauracji Cafe Oranżeria i Tarasu Widokowego w połączeniu z Salami Widokowymi na VI piętrze
przy minimum 80 osobach dorosłych (wybór menu za min. 350 zł i wybranego pakietu
alkoholowego za min. 90 zł) do godziny 4:00 rano

Powitanie Pary Młodej kieliszkiem wina musującego oraz chlebem i solą

Kieliszek wina musującego dla Gości do toastu

Serwowany 4-daniowy obiad

Bufet słony

Bufet słodki (ciasta i owoce)

Dwa dodatkowe dania ciepłe serwowane podczas przyjęcia

Dekoracja stołów: świeże kwiaty i świece

Taras: świece na stołach

Jednorazowa degustacja obiadu weselnego oraz smaków tortów dla Pary Młodej

Druk wizytówek imiennych i menu (stały wzór)

Tablica z układem stołów i listą Gości

Pudełeczko z czekoladową praliną naszego wyrobu dla każdego z Gości

DLA PARY MŁODEJ W PREZENCIE

Apartament w Hotelu**** Kossak z widokiem na Wawel i Stare Miasto ze śniadaniem serwowanym do pokoju

Voucher dla Nowożeńców do Restauracji Cafe Oranżeria

Zniżka 15% na organizację chrzcin i komunii

DODATKOWO PŁATNE

Pakiety alkoholowe i pakiet bezalkoholowy (wg oferty na stronie 7 i 8)

Wynajem sali przy niespełnieniu warunku minimalnej liczby Gości

DODATKOWO PŁATNE NA ŻYCZENIE

Tort weselny (wg oferty na stronie 5)

Dodatkowe dania ciepłe serwowane w czasie trwania przyjęcia (wg oferty na stronie 5)

Koktajl Finger Food (wg oferty na stronie 5)

Polskie specjały (wg oferty na stronie 6)

Słodkości (wg oferty na stronie 6)

Paczki z ciastem dla Gości (wg oferty na stronie 6)



MENU WESELNE CENA: 350 ZŁ / OSOBĘ

OBIAD WESELNY PROSIMY O WYBÓR 1 DANIA Z KAŻDEJ Z OPCJI

PRZYSTAWKA

Pieczony filet z kaczki z sałatką z winogron, selera naciowego, orzechów nerkowca, oliwa ziołowa

Plastry pieczonej cielęciny w sosie anchois, kapary, twardy ser, rukola

Zapiekany kozi ser z prażonym słonecznikiem, świeże sałaty z marynowanymi buraczkami,
pomidorki koktajlowe, winegret porzeczkowo-tymiankowy

Melon z marynowanymi buraczkami, zielonym groszkiem, świeżym ogórkiem, prażonymi orzechami,
winegret pomarańczowy z morelami

ZUPA

Rosół z perliczki z uszkami mięsnymi

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową

Zupa curry na mleku kokosowym z krewetkami i grzybami mun

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE

Wolno gotowane policzki wołowe z kurkami i fasolką szparagową,
mus ziemniaczany z oliwą truflową

Schab solankowy z kością, sos z musztardą francuską, ziemniak zapiekany z twarożkiem, brokuły

Pieczone udko z gęsi w sosie z czerwonego wina i wiśni,
konfitura z czerwonej kapusty, puree ziemniaczane z kukurydzą

Pierś z perliczki z kostką w ziołowej kruszonce, bułeczka maślana z soczewicą,
sos tymiankowy, mus z pietruszki i wanilii, winegret porzeczkowy

DESER

Tiramisu wiśniowe z kruszoną bezą i płatkami róży

Semifreddo kokosowo-malinowe z mascarpone i różową czekoladą, sos malinowy

Ptyś z musem orzechowo-czekoladowym, chałwa, konfitura z czarnej porzeczki

Mus z białej czekolady z mango i marakuja, biała czekolada





BUFET SŁONY

Tradycyjne wędliny i kielbasy

Pasztesy z kaczką i królikiem

Filet z kurczaka marynowany w kremie balsamicznym

Szynka dojrzewająca z melonem i zielonym ogórkiem

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi śliwkami

Pieczony rostbef z siekanymi borowikami i musztardą francuską

Tuńczyk marynowany w sosie teriyaki z sezamem

Łosoś marynowany w whisky z koprem włoskim

Filet z pstrąga z sałatką z zielonych oliwek, ciecierzycy i zielonego groszku

Sery twarde i pleśniowe

Sałatka z kurczakiem w sosie z ciemnego pieprzu z twardym serem i pomidorkami

Sałatka z kozim serem, granatem, buraczkami i grejpfrutem

Sałatka z brokułami, krewetkami, bobem i jajkiem przepiórczym

Sos tatarski

Sos chrzanowy

Marynowane borowiki

Korniszony

Pieczyno

BUFET SŁODKI

Tartaletki z owocami

Sernik

Szarlotka

Brownie

Owoce sezonowe

DANIA CIEPŁE SERWOWANE W CZASIE TRWANIA PRZYJĘCIA WESELNEGO
PROSIMY O WYBÓR 1 DANIA Z KAŻDEJ Z OPCJI

OPCJA I

Karczek z dzika z zapiekanką z marchewki i ziemniaka, sos z leśnych owoców i jałowca

Polędwiczka wieprzowa z borowikami w plastrach wędzonego boczku, ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa

Filet z kurczaka kukurydzianego faszerowany suszonymi pomidorami, sos holenderski, sałatka ziemniaczana

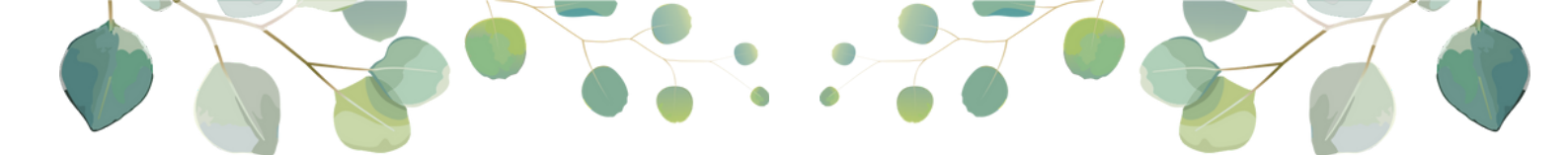
Łosoś z pieca z sałatką z cukinii, zielone szparagi, placek ziemniaczany, fromage ziołowy

OPCJA II

Barszcz z krokietem

Żurek z białą kielbasą, boczkiem, pieczarkami i jajkiem

Boeuf Stroganow



DODATKI NA ŻYCZENIE

TORT WESELNY

Torty naszego wyrobu. Wypieki powstają w oparciu o autorskie receptury.

W przypadku pięknej pogody, serwis tortu na tarasie.

SMAKI TORTÓW

Czekolada z wiśnią

Prażony orzech laskowy z laską wanilii

Frambolada – biała czekolada i mus malinowy

Egzotyczny z mango i marakują

Truskawkowy

CENA: 140 ZŁ / 1 KG

Dekorowany kwiatami lub owocami lub owocami i czekoladą

1 KG – 10 PORCJI

KOKTAJL FINGER FOOD

CENA: 50 ZŁ / OSOBĘ

DLA MINIMUM 30 OSÓB

Krewetki w sosie słodko-kwaśnym z marynowanymi kiełkami

Filet z kaczki z wiśniami, migdałami i roszponką

Rostbef na różowo z musem chrzanowym, jajkiem przepiórczym i świeżymi kiełkami

Szynka dojrzewająca z sałatką z melona i ogórka z serkiem mascarpone

Sałatka Caprese z oliwkami i kaparami w sosie ziołowym

Mini tarty z brokułami i szpinakiem

Sałatka ze świeżych warzyw z prażonymi orzechami włoskimi

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

(SERWOWANE PRZEZ KUCHARZA NA SALI)

Gęś faszerowana suszonymi owocami i jabłkami, kopytka, sos borowikowy i modra kapusta

CENA: 36 ZŁ / OSOBĘ

Udziec wieprzowy, ziemniaki w mundurkach, kapusta zasmażana

CENA: 34 ZŁ / OSOBĘ



POLSKIE SPECJAŁY

CENA: 65 ZŁ / OSOBE
DLA MINIMUM 30 OSÓB



Wędzone szynki	200 g
Wiejskie kiełbasy	
Kabanosy	
Biała kiełbasa	
Pasztet z garnca 50 g	
Salceson 30 g	
Kaszanka 30 g	

Tradycyjny smalec 30 g, Ogórki kiszzone 50 g, Kapusta kiszona 50 g
Chrzan 30 g, Ćwikła 30 g, Żurawina 30 g
Wiejskie pieczywo

SŁODKOŚCI

CENNIK PRZESYŁAMY NA ŻYCZENIE

Cake pops ciemny
Cake pops jasny
Eklerek
Ptyś
Beza z kremem i owocami
Cup cake mały
Cup cake duży
Francuska babeczka z kremem waniliowym
Makaronik

Ciasto mech
Sernik z białej czekolady
Tarta cytrynowa z bezami
Tarta malinowa
Tarta czekoladowa

PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI WESELYNYCH

CENA: 35 ZŁ / 500 G

Sernik
Szarlotka
Brownie

Ciasta zapakowane są w pudełka kartonowe.
Cena nie zawiera torby papierowej płatnej dodatkowo 6 zł / sztuka.





PAKIETY ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWY

SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ DO 4:00 RANO

PAKIET I – 50 ZŁ / OSOBE

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET II – 90 ZŁ / OSOBE

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET III – 110 ZŁ / OSOBE

Wódka Wyborowa

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET IV – 130 ZŁ / OSOBE

Wódka Ostoya

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana



Kossak
HOTEL
★★★★



RESTAURACJA CAFE
Oranżeria

PAKIET V – 160 ZŁ / OSOBE

Wódka Wyborowa
Żubrówka
Żołądkowa Gorzka
Soplica Wiśniowa
Soplica Orzech Laskowy
Soplica Pigwowa
Jameson
Grant's Family Reserve
Grant's Ale Cask
Metaxa 5*
Tequila Silver
Gin Gordon's
Bacardi Carta Blanca
Bacardi Carta Negra
Grenadina
Malibu
Campari
Martini Bianco
Martini Rosato
Martini Extra Dry
Martini Rosso
Martini Fiero
Wino domu białe
Wino domu czerwone
Piwo beczkowe
Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic
Kawa i herbata
Woda mineralna niegazowana i gazowana

Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu,
tj. wódki czystej (pojemność maksymalna 0,7l) oraz win (pojemność maksymalna 0,75l),
w tym przypadku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 25 zł / każda butelka.

DODATKOWE CENY

Jack Daniel's 190 zł / 0,7l
Bombay 190 zł / 0,7l
Aperol 140 zł / 0,7l
Prosecco 95 zł / 0,75l

INFORMACJE DODATKOWE

- W Restauracji Cafe Oranżeria organizujemy przyjęcia do 80 osób. Istnieje możliwość połączenia Sal Widokowych na VI piętrze z Restauracją Cafe Oranżeria na VII piętrze, wówczas zorganizujemy dla Państwa przyjęcie do 120 osób.
- Przyjęcia organizowane poza sobotą w sezonie weselnym* w Restauracji Cafe Oranżeria zostały objęte rabatem w wysokości 20 zł od osoby za menu.
- Przyjęcia organizowane poza sezonem weselnym* (we wszystkie dni tygodnia) również zostały objęte rabatem w wysokości 20 zł od osoby za menu.

* Sezon weselny od 01.04 – 31.10

- Istnieje możliwość organizacji ślubu na tarasie restauracji.
- Maksymalna godzina trwania przyjęcia w Restauracji Cafe Oranżeria i Salach Widokowych to 6:00 rano. Każda rozpoczęta godzina po 4:00 w nocy płatna 1 000 zł – kwota ta obejmuje wynajem sali, obsługę i przedłużenie pakietów. Płatne po zakończeniu przyjęcia u Szefa Sali.
- Dzieci do lat 4 bezpłatnie. Dzieci w wieku 5 – 12 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu. Rabat nie obejmuje pakietu bezalkoholowego.
- Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu oferty nie wpływa na cenę.
- Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.
- Jeżeli któryś z Państwa Gości jest na diecie, Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.
- Degustacja obiadu weselnego jest bezpłatna dla Pary Młodej, dla pozostałych osób 160 zł/os.

PŁATNOŚCI

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 4 000 zł. Na 21 dni przed datą przyjęcia należy wpłacić 60% wartości przyjęcia, a pozostałą kwotę na 7 dni przed rezerwacją.

ZAKWATEROWANIE

- Jeżeli będą Państwo zainteresowani zakwaterowaniem swoich Gości w naszym Hotelu**** Kossak, proponujemy Państwu rabat w wysokości 15% od ceny danego dnia na stronie www.hotelkossak.pl
- W każdym pokoju znajduje się sejf.

FLORYSTYKA

- W cenie oferty weselnej zapewniamy 1 dekorację florystyczną na stole oraz świece.
- Istnieje możliwość poszerzenia dekoracji florystycznych za dodatkową opłatą.

MUZYKA, FOTOGRAFIA ORAZ FILM

- Na Państwa życzenie możemy przedstawić listę Dj-ów, zespołów muzycznych, fotografów i kamerzystów, których znamy z wcześniej organizowanych przyjęć.

LICZBA OSÓB

- Ostateczną liczbę Gości należy podać na 14 dni przed datą przyjęcia.

Wierzmy, iż nasza oferta weselna zyskała Państwa uznanie i spełnia oczekiwania.

Pragniemy podkreślić, iż, jesteśmy otwarci na sugestie naszych Gości w kwestiach zarówno doboru menu jak i organizacji przyjęcia weselnego.

HOTEL**** KOSSAK - RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA

PLAC KOSSAKA 1, 31-106 KRAKÓW

TEL. +48 12 379 59 50, MOBILE +48 664 463 059

E-MAIL: RESTAURACJA@CAFEORANZERIA.PL, WWW.CAFEORANZERIA.PL



