



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA  
HOTEL\*\*\*\* KOSSAK

# PRZYJĘCIE WESELNE

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

2023



# 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. 410 zł i wybranego pakietu alkoholowego za min. 110 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. 410 zł i wybranego pakietu  
alkoholowego za min. 110 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

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: 410 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, twarde 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 kiełbasy

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

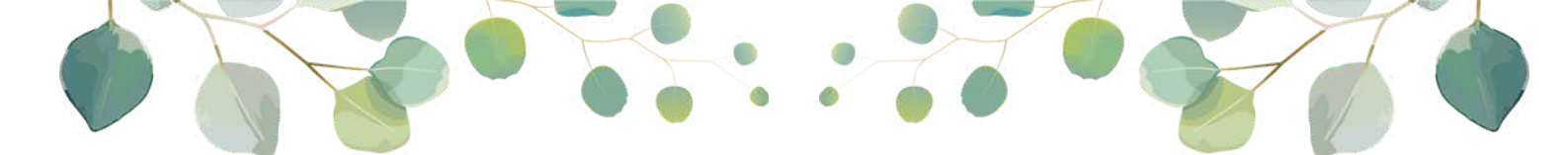
Łosoś z pieca z sałatką z cukinii, zielone szparagi, placek ziemniaczany, fromage ziołowy

### OPCJA II

Barszcz z krokietem

Żurek z białą kiełbasą, 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

CENA: 180 ZŁ / 1 KG

Dekorowany kwiatami lub owocami lub owocami i czekoladą

1 KG - 10 PORCJI

### KOKTAJL FINGER FOOD

CENA: 70 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: 44 ZŁ / OSOBĘ

Udziec wieprzowy, ziemniaki w mundurkach, kapusta zasmażana

CENA: 40 ZŁ / OSOBĘ





## POLSKIE SPECJAŁY

CENA: 75 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 kiszone 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

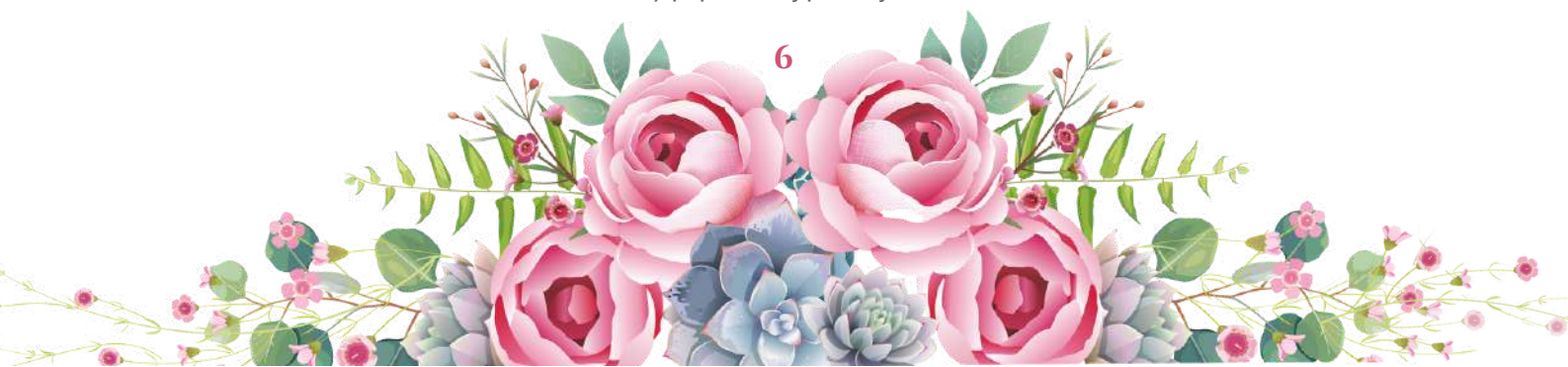
## PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI WESELNYCH

CENA: 45 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 – 65 ZŁ / OSOBE

Soki owocowe  
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic  
Kawa i herbata  
Woda mineralna niegazowana i gazowana

### PAKIET II – 110 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 – 130 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 – 150 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





## PAKIET V – 200 ZŁ / OSOBE

Wódka Wyborowa  
Żubrówka  
Żołądkowa Gorzka  
Soplica Wiśniowa  
Soplica Orzech Laskowy  
Soplica Pigwowa  
Jameson  
Grant's Family Reserve  
Grant's Ale Cask  
Metaxa 7\*  
Tequila blanco  
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





## 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 1 500 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 200 zł/os.

## PŁATNOŚCI

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 6 000 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](http://www.hotelkossak.pl)
- W każdym pokoju znajduje się sejf.

## 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.

*Wierzimy, 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](mailto:RESTAURACJA@CAFEORANZERIA.PL), [WWW.CAFEORANZERIA.PL](http://WWW.CAFEORANZERIA.PL)





