

OFERTA 2022

ODKRYJ
UKRYTY PAŁACYK
EUROPEJSKI
W HOTELU
EUROPEJSKIM





O NAS

Ukryty Pałac Europejski to magiczne miejsce ukryte w sercu Krakowa, idealne na organizacje oryginalnych przyjęć. Stworzone w 1884 roku przez Jana Kazimierza Lubicz, odnowione w ostatniej dekadzie przez potomków twórcy.

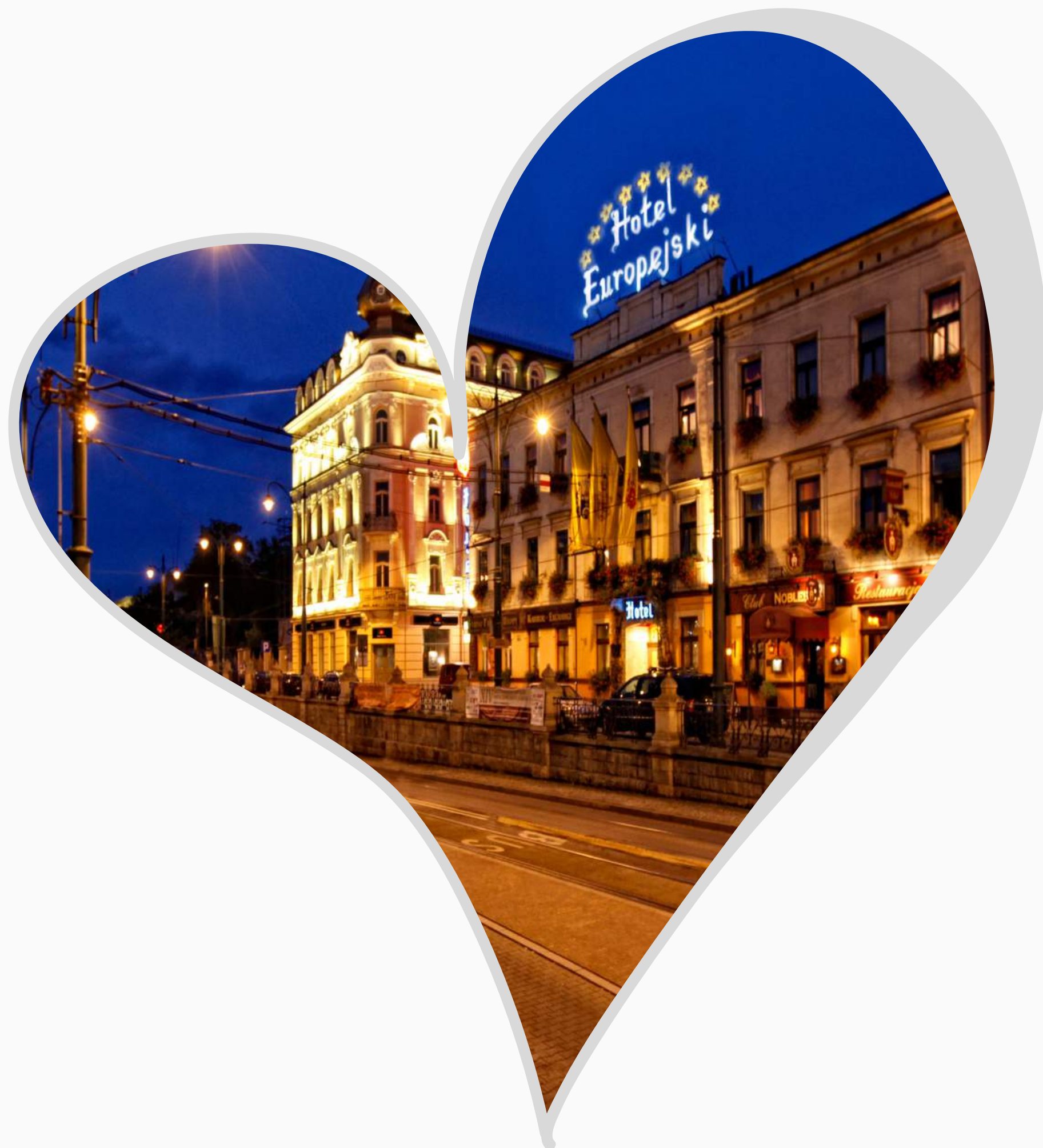




LOKALIZACJA

ul. LUBICZ 5

Znajdujemy się w samym sercu Krakowa w Hotelu Europejskim***w pobliżu teatru Słowackiego, galerii Krakowskiej oraz zabytkowego dworca Głównego. Zaledwie 9 minut od Rynku Krakowskiego. W naszym sąsiedztwie mieści się 5 kościołów co stanowi idealną lokalizację na organizację przyjęć weselnych w naszym obiekcie.



JESTEŚMY DLA WAS

Jesteśmy dla osób, które uwielbiają przyjęcia weselne w unikalnych zabytkowych wnętrzach, które przepełnione są bogatą historią i tradycją.

w naszym bliskim otoczeniu znajdują się najpiękniejsze atrakcje Krakowa co stanowi idealną okazję aby przy okazji przyjęcia zwiedzić je z bliskimi z bliższych oraz dalszych stron świata.

TWORZYMYSZ MIEJSCE
PEŁNE MIŁOŚCI
bo miłość zawsze zwycięża!



Smak wiejskiego pieczywa,
składniki najwyższej jakości
gotowanie z miłości -
to sekrety naszych kucharzy.

Cieszymy się, że tworzą dla nas tak
utalentowani kucharze:

chef Andrzej Posmyś
sous chef Krzysztof Kalita



MENU I 247,00

PRZYSTAWKI

Sałatka z kaczką i boczniakami, oliwa czosnkowa

Sakiewka z kurczakiem w aksamitnym sosie

ZUPY

Rosół królewski z makaronem i warzywami

Cappuccino z zielonego groszku z łyżką śmietany

DANIE GŁÓWNE

Rolada wieprzowa marynowana z grzybami w oliwie rozmarynowej- podana z sosem pieczeniowym na czerwonym winie oraz koperkowym puree ziemniaczanym, sałatką europejską

Pierś z kurczaka z kostką, mus z zielonego groszku i brzoskwiń, szafranowe risotto

DESERY

Panna Cotta podana z pieczoną

gruszką w towarzystwie sosu karmelowego

Sorbet cytrynowy podawany z sosem czekoladowo malinowym, oraz płatkami migdałów

DANIE I

Schab pieczony podany z sosem myśliwskim,
częstka ziemniaka z serkiem szczypiorkowym

Żeberko glazurowane z pieczonym ziemniakiem
i dipem serowym

Filet z dorsza na puree z białych warzyw
podany z ratatouille

DANIE II

Tradycyjny żurek na wędzonym
żeberku z białą kiełbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z pasztecikiem z
podgrzybków w cieście francuskim

MENU II 277,00

PRZYSTAWKI

Sałatka z kozim serem i karmelizowaną gruszką
Łososiowe roladki z pesto bazyliowym, grzanką czosnkową

ZUPY

Rosół królewski z makaronem i warzywami
Krem z kurek z kwaśną śmietanką, oliwą truflową
Francuska zuba cebulowa z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE

Nóżki z kaczki konfitowane z grateną
ziemniaczaną z konfiturą z czerwonej cebuli
Juki ułańskie w sosie myśliwskim z kaszoto, sałatką europejską
Rolada wieprzowa marynowana z grzybami w oliwie
rozmarynowej- podana z sosem pieczeniowym na
czerwonym winie oraz koperkowym puree
ziemniaczanym, sałatką europejską

DESERY

Suflet czekoladowy na gorąco z gałką lodów waniliowych
Pałacowa beza z pure malinowym, gałką lodów

DANIE I i II

Kulebiak z dorsza kiszonej kapusty w sosie
dijone w cieście francuskim
Cukinia faszerowana mięsem w sosie tzatziki
Szprycowany filet z kurczaka nadziany serem
risotto zawinięty boczkiem w sosie na bazie białego wina
Żeberko glazurowane z pieczonym ziemniakiem
i dipem serowym

DANIE III

Klasyczny boeuf strogonow
Tradycyjny żurek na wędzonym
żeberku z białą kiełbasą i jajkiem



W CENIE KAŻDEGO MENU

BUFET SZWEDZKI

KRÓLEWSKI BUFET:

- Deska serów regionalnych i pleśniowych
- Vol au vent z musem serowym i warzywami
- Ravioli z buraka nadziewane
- Tarta szpinakowa
- Śliwki w boczku
- Tymbaliki z warzywami i kurczakiem
- Sałatka cezar
- Sałatka grecka
- Sałatka tradycyjna
- Patera owoców
- Kosz różnorodnego pieczywa
- Sosy: żurawinowy, tatarski, miodowo-musztardowy

MENU WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE

PRZYSTAWKI

Carpaccio z marynowanego buraka z kozim serem i roszponką
Sałatka z karmelizowaną gruszką z orzechami włoskimi w sosie
z owoców leśnych 🌿

ZUPY

Francuska zuba cebulowa z grzanką serową
Cappuccino z zielonego groszku z łyżką śmietany 🌿

DANIE GŁÓWNE

Stek z kapusty z musem z ziemniaków i fasolką szparagową
Risotto z grzybami z polskiego lasu 🌿
Śródziemnomorska sałata z ciecierzycą i pomidorami

DESERY

Tapioka pudding z mango
Sałatka owocowa z sorbetem cytrynowym 🌿

DANIE I i II

Cukinia faszerowana w sosie tzatziki
Pierogi Słowiańskie
Szaszłyk warzywny z boczniakami 🌿

Fasola z pomidorami podana z brokułami, migdałami, z
kolendrą i pieczonym ziemniakiem 🌿

DANIE III

Strogonow warzywny
Barszcz czerwony z pasztecikiem z grzybami i kapustą 🌿

MENU DZIĘCIĘCE

PRZYSTAWKI

Sakiewka z kurczakiem w sosie serowo-beszelowym

Bruschetta z pomidorami, mozzarełą, bazylią

ZUPY

Rosół królewski z makaronem i warzywami

Krem z pomidorów z grzankami ptysiowymi

DANIE GŁÓWNE

Pulpecik cielęcy w sosie koperkowym z ziemniakami i marchewką

Penne z soczystym kurczkiem z prażonymi orzechami w sosie serowym

Chrupiący filet z kurczaka panierowany z frytkami ciosanymi, marchewka z pomarańczą

SPEŁNIAMY ZACHCIAŃKI

Jesteśmy również
otwarcy na Wasze
kulinarne propozycje.



MAGICZNY OGRÓD

JAN KAZIMIERZ UKRYŁ
PAŁACYK MY
WZBOGACILIŚMY GO
O KWIECISTY OGRÓD.



POKOJE

Dla naszych gości czeka 87 miejsc noclegowych w 45 pokojach w naszym Hotelu Europejskim*** ocenionym na 8,9 /10 według gości serwisu booking.com.

W konfiguracji:

12 pokoi dwu-osobowych (265 zł / pokój)

8 pokoi dwu-osobowych (285 zł / pokój)

7 pokoi trzy osobowych (350 zł / pokój)

Apartament z Jacuzzi (520 zł / pokój)

Apartament Prezydencki 120m2 (500 zł/pokój)

Śniadanie wydawane jest w formie bufetu w godzinach między 7:00 - 10:30

Koszt śniadania to 35,00 zł/osoba.

Wymeldowanie z pokoi do godziny 12:00



BAR WESELNY

Uwielbiamy celebrować chwilę przy pysznych koktajlach dlatego stworzyliśmy bar weselny, pełen wyśmienitych drinków.

Miksujemy koktajle orzeźwiające - owocowe na bazie musów z malin, marakui, mango, truskawek.

Miksujemy koktajle klasyczne pachnące skórką pomarańczową, oliwkami, czekoladą.

Sprawdź naszą ofertę 9 koktajli weselnych tworzonych przez profesjonalnych barmanów.

BAR ALKOHOLOWY OPEN BAR

Wódka Weselna Ogiński + Wino *bez limitu

Wódka Weselna Ogiński + Wino + 12 Drinków



Neli – Nasz Skarb

Długo szukaliśmy odpowiedniej osoby na stanowisko menadżera ukrytego Pałacyku - było warto długo czekać!

Neli jest urodzoną gospodynią, która emanuje opanowaniem, profesjonalizmem, chęcią pomocy. Z trudem przyznaje, że jest małym łakomczuchem.

Pary Młode przyznają, że to często osoba Neli i jej energia sprawia, że wybierają nas na miejsce swojego wymarzonego przyjęcia.

Języki:

Polski, Bułgarski, Włoski, Angielski, Hiszpański, Rosyjski

Telefon: 662 663 050



NELI IVANOVA

Menager

Wedding Coordinator

KIEDY NAS ODWIEDZICIE?

UL. LUBICZ 5
UKRYTY-PALACYK.PL



BIURO@UKRYTYPALACYK.PL



662 663 050

606 675 775