



ODKRYJ

UKRYTY PAŁACYK

Z 1884 ROKU W SERCU KRAKOWA

ROK ZAŁ. 1884



JAN KAZIMIERZ LUBICZ

PRAWNIK I ARCHITEKT NA DWORZE
CESARZA AUSTRII

W 1884 ROKU STWORZYŁ Z MIŁOŚCI PROJEKT SWOJEGO ŻYCIA.
HOTEL EUROPEJSKI, W NIM UKRYŁ PAŁACYK EUROPEJSKI Z MYŚLĄ
O SWOJEJ UKOCHANEJ.

PAŁACYK EUROPEJSKI

- PAŁACOWA SALA W SERCU KRAKOWA OD 50 DO 220 GOŚCI.
- WYKWINTNE I ELASTYCZNE MENU.
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA I POMOC ORGANIZACYJNA.
- OKAZJONALNE CENY POKOI DLA GOŚCI WESELNYCH.
- BRAK KORKOWEGO.
- WYNAJĘCIE SALI W CENIE
- RABAT 10% NA CHRZCINY, KOMUNIE.





"SALA KOSSAKÓWKA"
MALUJE BAJECZNE WSPOMNIENIA

UKRYTY
PAŁACYK
EUROPEJSKI
W HOTELU
EUROPEJSKIM

SMIAK PRAWDZIWEGO
MASŁA, WIEJSKICH
JAJ. GOTOWANIE Z
MIŁOŚCI - TO SEKRETY
NASZEJ KUCHNI.

CIESZYMYSIĘ, ŻE PRACUJĄ DLA NAS
TAK UTALENTOWANI KUCHARZE:

ANDRZEJ POSMYŚ
WŁODEK LISOWSKI
KRZYSZTOF WADOWSKI





STOLIK
SŁODKOŚCI
GRATIS!*

*POWYŻEJ 100 OS.

UKRYTY
PAŁACYK
EUROPEJSKI

MENU "WESELNE I"

APERITIF

- LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- STAROPOLSKI PASZTET W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z PIKLAMI W SOSIE CUMBERLAND
- ROLADA ZE SCHABU Z SOSEM TATARSKIM NA SAŁATCE

ZUPA

- ROSÓŁ NA KACZCE I KURZE ZAGRODOWEJ
- KREM BROKUŁOWY Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW
- KREM POMIDOROWY Z RICOTTĄ I BAZYLIĄ

DANIE GŁÓWNE

- MARYNOWANE POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W AROMATYCZNYM SOSIE Z PRAWDZIWKÓW Z PURE ZIEMNIACZANYM Z BUKIETEM SURÓWEK.
- JUKI UŁAŃSKIE W SOSIE MYŚLIWSKIM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, SAŁATKĄ EUROPEJSKĄ
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE OWINIĘTE BOCZKIEM W SOSIE WINNO-ROZMARYNOWYM Z TARTĄ ZIEMNIACZANĄ I SAŁATKĄ EUROPEJSKĄ

PAKIET NAPOJÓW

- KAWA, HERBATA, NAPOJE GAZOWANE, SOKI, WODA

DESER

- BEZA Z GAŁKĄ LODÓW W SOSIE MALINOWYM Z OWOCAMI LEŚNYMI I MIĘTĄ
- PANNA COTTA WANILIOWA Z TRUSKAWKAMI
- PUCHAREK LODOWY

DRUGIE DANIE

- DORSZ NA BESZAMELU Z SKÓRKĄ LIMONKI Z WARZYWNYM RISOTTO
- EUROPEJSKI ZRAZIK WIEPRZOWY W SOSIE MYŚLIWSKIM Z ZAPIEKANKĄ Z KASZY GRYCZANEJ
- ROLADA Z KURCZAKA NADZIEWANA SZPINAKIEM W SOSIE BESZAMELOWYM Z PURE ZIEMNIACZANYM Z BUKIETEM SURÓWEK
- JUKI UŁAŃSKIE W SOSIE MYŚLIWSKIM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, SAŁATKĄ EUROPEJSKĄ
- KOTLER RYCERSKI Z SZYSZKAMI ZIEMNIACZANYMI PO KRAKOWSKU, MARCHWIĄ Z POMARAŃCZĄ

TRZECIE DANIE GORĄCE

- TRADYCYJNY BARSZCZ Z PASZTECIKIEM
- POTRAWKA Z KURCZAKA

223,00

TYLKO 196,00*

*NA PIĄTKOWE,

NIEDZIELNE TERMINY

MENU "WESELNE II"

APERITIF

- LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- ŁOSOSIOWE ROLADKI Z PESTO BAZYLIOWYM Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ
- SAKIEWKA NALEŚNIKOWA Z KURCZAKIEM W BESZAMELU NA SOSIE CURRY
- STAROPOLSKI PASZTET W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z PIKLAMI W SOSIE CUMBERLAND

ZUPA

- KREM Z KUREK Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ
- FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ SEROWĄ
- ROSÓŁ NA KACZCE I KURZE ZAGRODOWEJ
- KREMOWA ZUPA Z BOROWIKÓW

DANIE GŁÓWNE

- NÓŻKI Z KACZKI KONFITOWANE Z PURE ZIEMNIACZANYM, Z KONFITURĄ CZERWONEJ CEBULI LUB GRUSZKĄ W CZERWONYM WINIE
- MARYNOWANE POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W AROMATYCZNYM SOSIE Z PRAWDZIWKÓW KLUSECZKAMI ŚLĄSKIMI Z BUKIETEM SURÓWEK.
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE OWINIĘTE BOCZKIEM W SOSIE WINNO-ROZMARYNOWYM Z GRATENĄ ZIEMNIACZANĄ I SAŁATKĄ EUROPEJSKĄ

DESER

- SUFLET CZEKOLADOWY Z GAŁKĄ LODÓW ŚMIATANKOWYCH I WIŚNIAMI
- PANNA COTTA WANILIOWA Z TRUSKAWKAMI
- BEZA Z GAŁKĄ LODÓW W SOSIE MALINOWYM Z OWOCAMI LEŚNYMI

DRUGIE DANIE *DWA DO WYBORU

- DORSZ NA WARZYWACH W BESZAMELU Z DIPEM LIMONKOWYM, KLASYCZNYM RISOTTO
- ROLADA Z KURCZAKA NADZIEWANA SZPINAKIEM W SOSIE TYMIANKOWYM Z PURE ZIEMNIACZANYM Z MARCHEWKĄ Z POMARAŃCZĄ
- JUKI UŁAŃSKIE W SOSIE MYŚLIWSKIM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, SAŁATKĄ EUROPEJSKĄ
- EUROPEJSKI ZRAZIK WIEPRZOWY W SOSIE MYŚLIWSKIM Z ZIEMNIACZKAMI PUREE
- BAKŁAŻAŃ W CIEŚCIE PARMEZANOWYM Z POMIDOREM

CZWARTE DANIE GORĄCE

- TRADYCYJNY BARSZCZ Z PASZTECIKIEM
- BOGRACZ

PAKIET NAPOJÓW

241,00

TYLKO 217,00*

*NA PIĄTKOWE, NIEDZIELNE
TERMINY

MENU "WESELNE III"

APERITIF

- LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- CARPACCIO Z ŁOSOSIA Z MUSEM CHRZANOWYM, RUKULĄ
- STAROPOLSKI PASZTET W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z PIKLAMI W SOSIE CUMBERLAND

ZUPA

- KREM Z SZPARAGÓW I PORU Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ
- KREM Z KUREK Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ
- ROSÓŁ NA KACZCE I KURZE ZAGRODOWEJ
- KREM POMIDOROWY Z RICOTTĄ I OLIWĄ BAZYLIOWĄ

DANIE GŁÓWNE

- NÓŻKI Z KACZKI KONFITOWANE Z GRATENĄ Z TOPINAMBURU, GRUSZKA W CZERWONYM WINIE
- MARYNOWANE POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W AROMATYCZNYM SOSIE Z PRAWDZIWKÓW KLUSECZKAMI ŚLĄSKIMI Z BUKIETEM SURÓWEK.
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE OWINIĘTE BOCZKIEM W SOSIE WINNO-ROZMARYNOWYM Z TARTĄ ZIEMNIACZANĄ I SAŁATKĄ EUROPEJSKĄ

DESER

- GRUSZKA W BIAŁYM WINIE Z LODAMI PARMEZANOWYMI
- TORT WESELNY
- SUFLET CZEKOLADOWY Z GAŁKĄ LODÓW ŚMIETANKOWYCH I WIŚNIAMI
- BEZA Z GAŁKĄ LODÓW W SOSIE MALINOWYM Z OWOCAMI LEŚNYMI

DRUGIE DANIE *DWA DO WYBORU

- ŁOSOŚ Z PIECA W SOSIE MAŚLANO - CYTRYNOWYM PIECZONYMI, JULIENNE WARZYNOWYM, KLASYCZNYM RISOTTO
- JUKI UŁAŃSKIE W SOSIE MYŚLIWSKIM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, BUKIECIKIEM MODREJ KAPUSTY
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE OWINIĘTE BOCZKIEM W SOSIE WINNO-ROZMARYNOWYM Z TARTĄ ZIEMNIACZANĄ I SAŁATKĄ EUROPEJSKĄ
- FASZEROWANA CUKINIA I PAPRYKA W SOSIE BALSAMICZNO SEROWYM

CZWARTE DANIE GORĄCE

- WOŁOWY STROGONOW
- BARSZCZ Z PASZTECIKIEM

PAKIET NAPOJÓW

278,00

TYLKO 243,00*

*NA PIĄTKOWE, NIEDZIELNE
TERMINY



W CENIE MENU

BUFET SZWEDZKI

PAŁACYK EUROPEJSKI

- PÓŁMISKI MIĘS PIECZONYCH I WĘDLIN:
SCHAB, KARCZEK SZPIKOWANY CZOSNKIEM,
ROLADA Z BOCZKU
- SZYNKA WĘDZONA, KIEŁBASA WIEJSKA,
KABANOS, SALAMI
- PASZTET STAROPOLSKI Z KONFITURĄ
ŻURAWINOWĄ
- DESKA SERÓW PLEŚNIOWYCH I ŻÓŁTYCH
- ŚLEDZIE MARYNOWANE W TRZECH SMAKACH
- TYMBALIKI Z WARZYSKAMI I KURCZAKIEM
- SOSY: ŻURAWINOWY, TATARSKI, MIODOWO-
MUSZTARDOWY
- SAŁATKI: GRECKA, TRADYCYJNA JARZYNOWA
- PATERA OWOCÓW
- KOSZ RÓŻNORODNEGO PIECZYWA

JAKIE MASZ PYTANIA?

CZY MAJĄ PAŃSTWO JESZCZE SOBOTNIE TERMINY NA ROK 2020/2021?

TAK, ZWIĄZKU Z REORGANIZACJĄ SALI. WYJĄTKOWO W TYM SEZONIE MAMY JESZCZE WOLNE GORĄCE SOBOTNIE TERMINY.

JAKA JEST MINIMALNA LICZBA GOŚCI?

ORGANIZUJEMY PRZYJĘCIA OD 30 DO 250 GOŚCI. NA SALI BALOWEJ MINIMALNA LICZBA GOŚCI TO 70. NA SALI KOSSAKOWEJ 30.

CZY POBIERAJĄ PAŃSTWO KORKOWE?

ZALEŻY NAM NA SZAMPAŃSKIEJ ZABAWIE DLATEGO UDOSTĘPNIAMY MOŻLIWOŚĆ ZAOPATRZENIA PRZYJĘCIA W ALKOHOLE - GRATIS.

CZY ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZMIAN W MENU?

TAK, CIESZYMY SIĘ Z PAŃSTWA ZAANGAŻOWANIA I CHĘTNIE DOPRACUJEMY MENU POD PAŃSTWA OCZEKIWANIA

CZY MAJĄ PAŃSTWO POKOJE?

TAK, UKRYTY PAŁACYK ZNAJDUJE SIĘ W NASZYM HOTELU EUROPEJSKIM, W KTÓRYM CZEKAJĄ NA PAŃSTWA 47 POKOI, GOSZCZĄC DO 92 OSÓB.

CZY MOŻLIWY JEST RABAT NA POKOJE PRZY WIĘKSZEJ REZERWACJI?

TAK, DLA PAR MŁODYCH ORAZ ICH GOŚCI PRZYGOTOWALIŚMY OKAZJONALNĄ OFERTĘ Z RABATEM DO 25%.

CZY POBIERAJĄ PAŃSTWO OPŁATĘ ZAIKS?

TAK, OPŁACAMY ZAIKS W IMIENIU ZESPOŁU MUZYCZNEGO DLATEGO POBIERAMY OPŁATĘ W CENIE 247,00

CZY MAJĄ PAŃSTWO PARKING?

TAK, NA NASZYM DZIEDZIŃCU ZNAJDUJE SIĘ PARKING. W CENIE UDOSTĘPNIAMY 7 MIEJSC PARKINGOWYCH.

MASZ PYTANIA?
CZEKAMY NA
BIURO@UKRYTYPALACYK.PL



MAGICZNY OGRÓD

JAN KAZIMIERZ UKRYŁ
PAŁACYK
MY WZBOGACILIŚMY GO
O KWIECISTY OGRÓD.

PAŁACYK
EUROPEJSKI



DODATKOWE ATRAKCJE

WESELNY OPEN BAR

JUŻ OD 97,00 *

WÓDKA WESELNA + WINO *BEZ LIMITU OD 77,00

WÓDKA WESELNA + WINO + 12 DRINKÓW OD 97,00

9 KOKTAJLI OPEN BAR OD 29,00 / OS. DO 49,00 / OS.

BUFET EKSTRA

JUŻ OD 24,00

DEKORACJA SALI INDYWIDUALNA WYCENA

TORT WESELNY OD 16,00

STÓŁ WIEJSKI OD 25,00 / OS.

STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI OD 29,00 / OS.

16 KOKTAJLI WESELNYCH OD 25,00 / OS.

FONTANNA Z CZEKOLADĄ 1190,00

WSPÓŁPRACUJEMY

- FLORYŚCI
- DJ WODZIREJ
- CUKIERNICY

KIEDY NAS ODWIEDZISZ?

UL. LUBICZ 5
UKRYTY-PALACYK.PL

✉ BIURO@UKRYTYPALACYK.PL

☎ 662 663 050 ☎ 606 675 775