



Metropolis®

design hotel

Sp. z o.o. SKA

Przyjęcia weselne

www.metropolisdesign.pl



Metropolis Design Hotel Sp. z o.o. SKA mieści się w samym sercu Krakowa, tuż obok malowniczego Zamku Królewskiego na Wawelu. Zaledwie kilku minutowy spacer magicznymi uliczkami miasta doprowadzi Cię do najpiękniejszych miejsc Krakowa, takich jak Bulwary Wiślane, Rynek Główny czy Kazimierz. Z myślą o wyjątkowej chwili jaką jest Ślub przygotowaliśmy dla Ciebie wyjątkową ofertę weselną. Nasze dotychczasowe doświadczenie oraz oryginalne pomysły sprawią, że każde zorganizowane u nas przyjęcie będzie niezapomnianym wspomnieniem.

GWARANTUJEMY:

- Wyśmienite menu dostosowane do wymagań Pary Młodej
- Designerską, klimatyzowaną salę na wyłączność
- Profesjonalną obsługę
- Podstawową dekorację stołów oraz pokrowce na krzesła
- Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych
- Nasz czas – wsparcie koordynatora przyjęcia

W PREZENCIE ŚLUBNYM DLA PARY MŁODEJ:

- Noc poślubna w Apartamencie Metropolis Oversize Suite
- Jednorazowa degustacja obiadu weselnego dla Pary Młodej oraz rodziców
- 15% zniżki na organizację innych przyjęć okolicznościowych

DODATKOWO PŁATNE:

- Nielimitowane pakiety napoi bezalkoholowych i alkoholowych
- Dodatkowa dekoracja stołów i sali
- Tort weselny
- Paczki z ciastem dla Gości weselnych
- Wydruk menu, wizytówek na stoły oraz planu usadzenia Gości

INFORMACJE DODATKOWE:

- Ceny zawarte w ofercie zawierają podatek vat w wysokości 8% i 23%.
- Sala bankietowa może pomieścić maksymalnie 100 osób.
- Minimalna ilość osób uczestniczących w przyjęciu nie jest określona.
- Wstępna rezerwacja sali przyjmowana jest na maksymalnie 2 tygodnie. Potwierdzeniem rezerwacji sali jest wpłata zadatku w wysokości 2000 PLN, gotówką, kartą lub przelewem na wskazane konto bankowe.
- Maksymalna godzina zakończenia przyjęcia to 03:00 rano.
- Dzieci do lat 2 – bezpłatnie. Dzieci w wieku 3-10 lat – 50% ceny menu i pakietów bezalkoholowych lub specjalnie skomponowane menu.
- Ostateczna ilość osób uczestniczących w przyjęciu powinna zostać potwierdzona na min. 21 dni przed przyjęciem.
- Menu powinno zostać ustalone na min. 21 dni przed przyjęciem.
- Na 14 dni przed przyjęciem wpłata zaliczki w wysokości min. 70% wartości przyjęcia. Rozliczenie końcowe po zakończonej uroczystości gotówką lub kartą w obiekcie.
- Każdą propozycję menu można dowolnie modyfikować, wówczas skalkulujemy ją dla Ciebie ponownie.

NASZE PAKIETY MENU

PAKIET I - 189 PLN/OS

Do wyboru: 1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne,
2 dodatki do dania głównego, 1 deser

Dodatkowo: 1 danie serwowane w nocy, 5 pozycji z bufetu zimnego,
2 pozycje z bufetu deserowego

PAKIET II - 219 PLN/OS

Do wyboru: 1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne,
2 dodatki do dania głównego, 1 deser

Dodatkowo: 2 dania serwowane w nocy, 7 pozycji z bufetu zimnego,
3 pozycje z bufetu deserowego

PAKIET III - 259 PLN/OS

Do wyboru: 1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne,
2 dodatki do dania głównego, 1 deser

Dodatkowo: 3 dania serwowane w nocy, 9 pozycji z bufetu zimnego,
4 pozycje z bufetu deserowego



PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI

Domowy rosółek z kurczaka z makaronem	5 PLN/osoba
Zupka pomidorowa z ryżem	5 PLN/osoba
Naleśniki z serem i brzoskwiniami na słodko	6 PLN/osoba
Panierowany filecik z kurczaka podany z frytkami i surówką z marchewki	16 PLN/osoba
Chrupiące nuggetsy z ziemniaczkami i surówką colesław	14 PLN/osoba
Medaliony z ryby z ziemniakami puree i surówką z kapusty kiszzonej	18 PLN/osoba
Paluszki rybne z talarkami i surówką z selera	18 PLN/osoba
Stripsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych z frytkami i marchewką z jabłkiem	15 PLN/osoba

UROCZYSTY OBIAD

PRZYSTAWKA

/do wyboru 1 pozycja z menu/

- Rillette z ryb wędzonych podane na concasse z jabłka z sosem jagodowym
- Tatar ze śledzia z musem z czerwonej kapusty
- Półgęsek na kruchych sałatach z sosem mandarynkowym
- Rostbef na sposób angielski na rucoli z sosem miodowo - musztardowym
- Pomidor marynowany w tymianku na twarożku z koziego sera

ZUPA

/do wyboru 1 pozycja z menu/

- Krem z grzybów leśnych z truflami i paluszkami grissini
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki z grzanką parmezanową
- Consomme z kaczki z warzywami julienne i makaronem
- Krem z dyni na ostro z nutą pomarańczy
- Zupa cebulowa z francuskim cebularzem

DANIE GŁÓWNE

/do wyboru 1 pozycja z menu/

- Grillowana połówiczka wieprzowa z sosem z czerwonej porzeczki
- Policzki wołowe z sosem z czerwonego wina
- Udko kaczki confit z sosem śliwkowym
- Dorsz atlantycki z musem łososiowym i sosem ziołowym
- Ossobuco z dzika w sosie rozmarynowym

DODATKI I DO DANIA GŁÓWNEGO

/do wyboru 1 pozycja z menu do dania głównego i dań serwowanych w nocy/

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem
- Gnocchi z ziołami
- Ryż jaśminowy z szafranem
- Kluski śląskie
- Beza ziemniaczana
- Kasza pęczak

DODATKI II DO DANIA GŁÓWNEGO

/do wyboru 1 pozycja z menu do dania głównego i dań serwowanych w nocy/

- Zestaw surówek (z marchwi, selera, buraczki)
- Warzywa gotowane na parze
- Mix fasolki szparagowej
- Buraczki zasmażane
- Kapusta czerwona z rodzynkami
- Kalafior romanesco
- Duszona marchew z pomarańczą

DESER

/do wyboru 1 pozycja z menu/

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Ciasto czekoladowe na sposób angielski z sosem waniliowym
- Torcik kokosowo makowy
- Tiramisu z żubrówką
- Sernik krakowski z sosem toffi
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Tarta mandarynkowa z lodami miętowymi

BUFET DESEROWY

/do wyboru od 2 do 4 pozycji z menu, w zależności od wybranego pakietu/

- Szarlotka gruszkowa
- Sernik z brzoskwiniami
- Kruche babeczki z owocami
- Makowiec japoński
- Musy czekoladowe
- Musy owocowe
- Makaroniki
- Piernik
- Keks z bakaliami
- Raffaello
- Ciasto czekoladowe z wiśnią
- Karpátka
- Mini pączki
- Snickers
- Chmurka malinowa

PROPOZYCJE DAŃ SERWOWANYCH W NOCY

/do wyboru od 1 do 3 pozycji z menu, w zależności od wybranego pakietu/

- Rolada drobiowa ze szparagami i boczkiem z sosem żubrówkowym
- Filet z indyka w sosie z zielonego pieprzu
- Duszona wołowina w sosie koniakowym
- Pieczona szynka po cygańsku
- Lasagne z morszczuka po grecku
- Strogonoff
- Barszcz czerwony z krokietem





BUFET ZIMNY

/do wyboru od 5 do 9 pozycji z menu, w zależności od wybranego pakietu/

- Wybór mięs pieczonych (schab, karkówka, boczek)
- Wołowina w sosie z tuńczyka
- Kurczak marynowany w burakach z chrzanem
- Wybór pasztetów z sosem żurawinowo – chrzanowym
- Wiejskie wędliny z ćwikłą
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Łosoś w galarecie z masłem czosnkowym
- Śledź w trzech smakach
- Krewetki w tempurze z salsą
- Wybór serów z winogronami i orzechami
- Warzywa grillowane z sosem balsamico
- Mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii
- Tarta ze szpinakiem
- Crostini z pieczarkami i serem
- Tortilla z warzywami
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Mix kolorowych sałat z sosem vinegrette
- Marynowane pikle z dipami
- Terrina z drobiu
- Mini Vol-au-vents z kurczakiem i pieczarką
- Mini ptysie z pastą cytrynową i kawiozem
- Indyk z suszonymi owocami
- Schab z musem chrzanowym



PAKIETY NAPOI BEZALKOHOLOWYCH I ALKOHOLOWYCH

SERWOWANE BEZ LIMITU PODCZAS TRWANIA PRZYJĘCIA DO 8H

PAKIET I - 18 PLN/OSOBA

Kawa: espresso, kawa czarna, kawa biała, cappuccino, kawa bezkofeinowa

Herbata: czarna, zielona, owocowa

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

PAKIET II - 25 PLN/OSOBA

Kawa: espresso, kawa czarna, kawa biała, cappuccino, kawa bezkofeinowa

Herbata: czarna, zielona, owocowa

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley

PAKIET III - 45 PLN/OSOBA

Kawa: espresso, kawa czarna, kawa biała, czekolada, cappuccino, kawa bezkofeinowa

Herbata: czarna, zielona, owocowa

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley

Napoje alkoholowe: wino białe oraz czerwone, piwo

PAKIET IV - 60 PLN/OSOBA

Kawa: espresso, kawa czarna, kawa biała, czekolada, cappuccino, kawa bezkofeinowa

Herbata: czarna, zielona, owocowa

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley

Napoje alkoholowe: wino białe oraz czerwone, piwo, wódka

PAKIET V - 75 PLN/OSOBA

Kawa: espresso, kawa czarna, kawa biała, cappuccino, kawa bezkofeinowa

Herbata: czarna, zielona, owocowa

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley

Napoje alkoholowe: wino białe oraz czerwone, piwo, wódka, whisky

PAKIET VI - 90 PLN/OSOBA

Kawa: espresso, kawa czarna, kawa biała, cappuccino, kawa bezkofeinowa

Herbata: czarna, zielona, owocowa

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley

Napoje alkoholowe: wino białe oraz czerwone, piwo, wódka, whisky, Martini, gin, rum







Metropolis Design Hotel Sp. z o.o. SKA

Wygoda 8, 31-106 Kraków

e-mail: info@metropolisdesign.pl, phone: +48 12 446 90 90