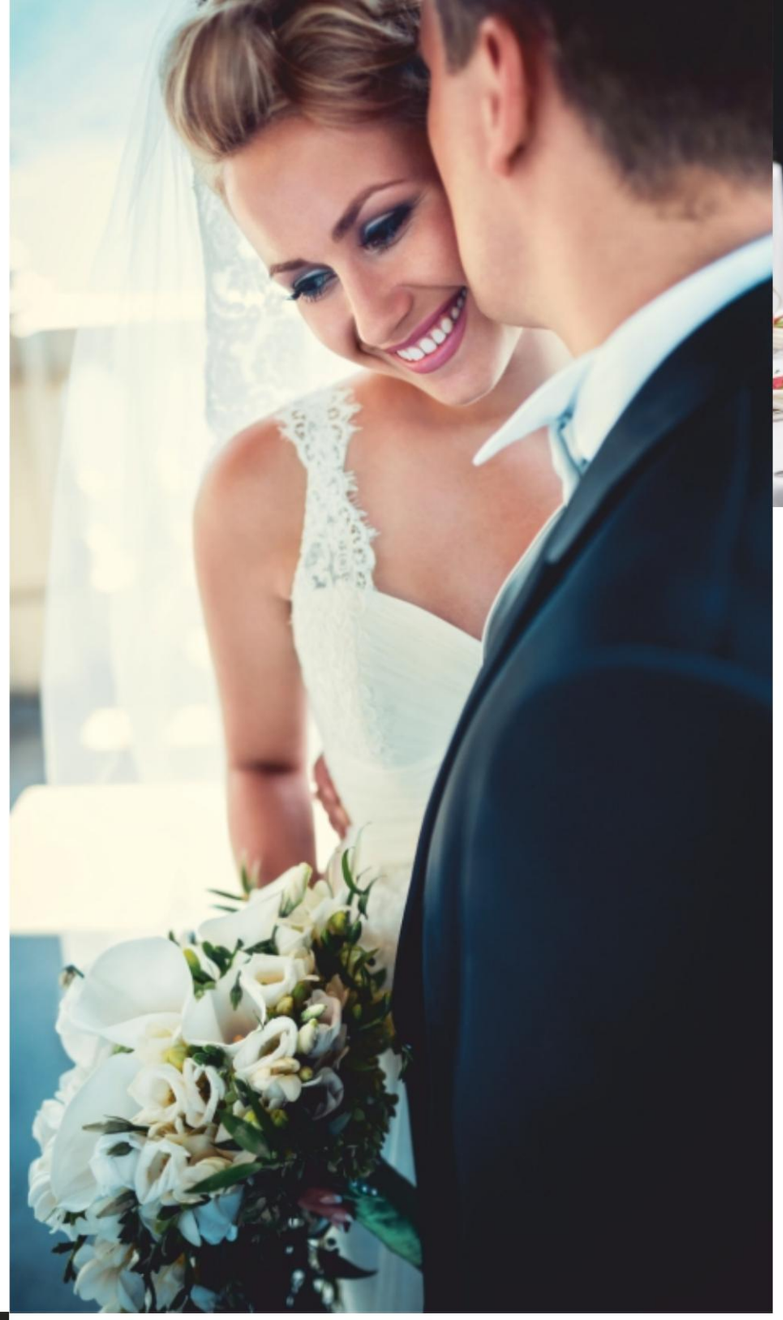
W RAMACH OFERTY WESELNEJ ZAPEWNIAMY:

- Organizację wesela dla maksymalnie 100 osób w klimatyzowanej restauracji w samym centrum Krakowa
- Skomponowanie menu ściśle dopasowanego do preferencji Państwa Młodych (kuchnia staropolska, europejska, międzynarodowa, nowoczesne kompozycje, tradycyjne potrawy itd.)
- Pokoje w Hotelu Best Western Plus Kraków Old Town ze specjalnym rabatem dla Gości oraz pokój o podwyższonym standardzie dla Młodej Pary gratis
- Specjalne menu dla dzieci oraz osób na dietach
- Degustację obiadu weselnego
- Parking bezpośrednio przy Hotelu
- Użytkowanie kameralnego ogródka letniego
- Dekorację ze świeżych kwiatów i świec
- Staropolskie powitanie chlebem i solą oraz uroczysty toast
- Duży wybór alkoholi w atrakcyjnych cenach
- Opiekę managera imprezy



Informacje / rezerwacja terminów:
Manager restauracji Bartłomiej Cieślak
tel. kom. 668 443 285
e-mail: b.cieslak@satoriagroup.pl

RESTAURACJA MidTown
Kraków, ul. św. Gertrudy 6
tel. + 48 12 422 76 66

www.bwoldtown.pl

Best Western PLUS

Kraków Old Town



MidTown RESTAURANT

Wasze Wymarzone Wesele

Wyjątkowy dzień w życiu zasługuje na wyjątkową oprawę.

Dlatego organizując przyjęcie weselne dokładamy wszelkich starań, aby było niepowtarzalnym i wyjątkowym wydarzeniem, indywidualnie dopasowanym do oczekiwań Pary Młodej.

Nasza restauracja znajduje się w centrum Krakowa, w sąsiedztwie pięknych, krakowskich kościołów oraz w otoczeniu Plant.

Będziemy zaszczyceni towarzysząc Państwu w przygotowaniach. Służymy fachowym doradztwem i profesjonalną obsługą.

ZAPRASZAMY







MENU WESELNE 299 zł

Zupa (1 do wyboru):

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub ciastem naleśnikowym
- Krem brokułowy z płatkami prażonych migdałów
- Francuska zupa cebulowa z grzankami aromatyzowanymi czosnkiem

Danie główne (1 do wyboru):

- Pieczeń wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
- Devolay z masłem pietruszkowym zapiekany serem
- Pieczony schab ze śliwką kalifornijską w sosie naturalnym

Dodatki (1 do wyboru):

- Ziołowe ziemniaczki opiekane
- Ziemniaki purée
- Koperkowe kluski śląskie

Zestawy surówek i sałat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha sałata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

Desery (1 do wyboru):

- Deser lodowy z koktajlem z owoców egzotycznych
- Jabłecznik na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Zimne przekąski:

- Półmiski wędlin i pasztetów / Deski serów (3 rodzaje) / Tymbaliki drobiowe / Galantyna drobiowa / Śledzie 3 smaki / Sosy: cumberland, tatarski / Marynaty / Warzywa świeże sezonowe / Pieczywo mieszane / Masło

Sałatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Porowa

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Rolada drobiowa ze szpinakiem podana z ryżem zaprawianym curry i fasolką szparagową
- Grillowana wieprzowina w sosie serowym z cebulą, podany z pieczonym ziemniakiem i sałatką z kapusty pekińskiej

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kiełbasą serwowany w czarce chlebowej

MENU WESELNE 329 zł

Przystawka (1 do wyboru):

- Mus z kurczaka na tagliatelle warzywnym z grzankami ziołowymi i dipem szczypiorkowym
- Sałatka Caprese z oliwkami i sosem vinaigrette

Zupa (1 do wyboru):

- Delikatny krem z groszku zielonego z czosnkowymi paluszkami chlebowymi
- Tradycyjny rosół domowy z makaronem lub ciastem naleśnikowym
- Aksamitna zupa grzybowa z groszkiem ptysiowym

Danie główne (1 do wyboru):

- Eskalopki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym
- Pieczeń z karczku w sosie z kminu rzymskiego
- Rolada z pulardy z pancettą i groszkiem konserwowym w sosie o aromacie tymianku
- Roladki schabowe z rucolą i serem ricotta w sosie winnym

Dodatki (1 do wyboru):

- Ziemniaki purée
- Ziołowe ziemniaczki opiekane
- Kluski śląskie
- Ryż zaprawiany curry

Zestawy surówek i sałat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha sałata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

Desery do wyboru (1 do wyboru):

- Creme brulée z kardamonem i malinami
- Deser lodowy z wiśniową frużeliną, koktajlem z owoców egzotycznych i bitą śmietaną
- Jabłecznik na ciepło z gałką lodów waniliowych oraz bitą śmietaną
- Sernik krakowski z sosem czekoladowym

Zimne przekąski:

- Półmiski wędlin i pasztetów / Deski serów (3 rodzaje) / Tymbaliki drobiowe / Galantyna drobiowa / Śledzie 3 smaki / Sosy: cumberland, tatarski / Marynaty / Świeże warzywa sezonowe / Pieczywo mieszane / Masło

Sałatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Grecka z serem feta

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Sakiewki wieprzowe z farszem grzybowym w sosie na dziko, z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Filet z kurczaka z pomidorami zapiekany mozzarellą, z wedgesami ziemniaczanymi oraz sałatą skropioną sosem ogrodowym

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Ragout drobiowe
- Boeuf strogonow
- Bogracz wołowy

III Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kiełbasą serwowany w czarce chlebowej

MENU WESELNE 359 zł

Przystawka (1 do wyboru):

- Kurczak marynowany w Aceto balsamico z szałwią i rozmarynem, podany z tortilkami szpinakowo-czosnkowymi i sosem andaluzyjskim
- Mus z łososia na carpaccio z cytryny z dodatkiem chipsa chlebowego
- Mix sałat podany w wafelku z cista filo z oscypkiem oraz kawałkami grillowanego bekonu

Zupa (1 do wyboru):

- Aromatyczna zupa grzybowa z kluseczkami francuskimi oraz łezką śmietany
- Krem pomidorowy z chipsami bekonowymi oraz chrupiącą ciabattą
- Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub ciastem naleśnikowym

Danie główne (1 do wyboru):

- Roladki drobiowe nadziewane cukinią w sosie z ziół prowansalskich
- Duet mięs pieczonych: schab oraz indyk osnuty sosem colbert
- Delikatne polędwiczki wieprzowe w cieście francuskim z sosem z grzybów leśnych
- Filet drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami w kremowym sosie z mleka kokosowego

Dodatki (1 do wyboru):

- Ziemniaki purée
- Ziołowe ziemniaczki opiekane
- Kluski śląskie
- Ryż zaprawiany curry
- Łódeczki ziemniaczane

Zestawy surówek i sałat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha sałata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

Desery do wyboru (1 do wyboru):

- Bananowa Panna Cotta podana z sosem malinowym i miętą
- Creme brulée z kardamonem i borówkami kanadyjskimi
- Deser lodowy podany z wiśniową frużeliną, koktajlem z owoców egzotycznych i bitą śmietaną
- Jabłecznik na ciepło z gałką lodów waniliowych oraz bitą śmietaną
- Tiramisu

Zimne przekąski:

- Półmiski wędlin i mięs pieczonych / Pasztety / Deski serów (3 rodzaje) / Tymbaliki drobiowe / Śledzie 3 smaki / Sosy: cumberland, tatarski, chrzanowy / Marynaty / Świeże warzywa sezonowe / Pieczywo / Masło

Sałatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z kurczakiem i ananasem

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniaczkami oraz sałatką z buraczków czerwonych
- Szaszłyki drobiowe z aromatyzowanym ryżem oraz kruchą sałatą z sosem vinaigrette
- Kurczak tempura podany z makaronem sojowym, słodko-kwaśnym oraz cytrynową fasolką

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Ragout drobiowe
- Zupa meksykańska
- Boeuf strogonow

III Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kiełbasą serwowany w czarce chlebowej

MENU WESELNE 379 zł

Przystawka (1 do wyboru):

- Kruche sakiewki z ciasta filo wypełnione delikatnym serkiem ziołowym, wędzonym łososiem z dodatkiem pestek dyni
- Kurczak marynowany w Aceto balsamico z szałwią i rozmarynem podany z tortilkami szpinakowo-czosnkowymi i sosem andaluzyjskim
- Sałatka z grillowanych warzyw zapiekana kozim serem podana w wafelku z ciasta Wonton

Zupa (1 do wyboru):

- Aksamitny krem z kurek zapiekany w cieście francuskim
- Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub ciastem naleśnikowym
- Krem porowo-ziemniaczany z grillowanym boczkiem i chrupiącą bagietką
- Krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami

Danie główne (1 do wyboru):

- Roladki z polędwiczek wieprzowych zakrawanych serem wędzonym i boczkiem z sosem z grzybów leśnych
- Mille fille z kurczaka i warzyw podane w sosie ziołowym
- Pieczeń wieprzowa w sosie miodowo-musztardowym z dodatkiem tymianku
- Łosoś na parze w sosie polskim z jajkiem i zieloną pietruszką

Dodatki (1 do wyboru):

- Ziemniaki purée
- Ziołowe ziemniaczki opiekane
- Kluski śląskie
- Ryż zaprawiany curry
- Łódeczki ziemniaczane

Zestawy surówek i sałat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha sałata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

Desery do wyboru (1 do wyboru):

- Bananowa Panna Cotta podana na lustrze malinowym z miętą
- Creme brulée z kardamonem i borówkami kanadyjskimi
- Deser lodowy podany z wiśniową frużeliną, koktajlem z owoców egzotycznych i bitą śmietaną
- Jabłecznik na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus czekoladowy z sosem angielskim i czereśniami koktajlowymi
- Aksamitny torcik czekoladowy z sosem malinowym

Zimne przekąski:

- Kompozycje wędlin i mięs pieczonych / Pasztety / Deski serów (3-rodzaje) / Tymbaliki drobiowe / Śledzie 3-smaki / Sosy: cumberland, tatarski, chrzanowy / Marynaty / Świeże warzywa sezonowe / Pieczywo / Masło

Sałatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z kurczakiem i ananasem

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniaczkami oraz sałatką z buraczków czerwonych
- Szaszłyki drobiowe z aromatyzowanym ryżem oraz kruchą sałatą z sosem vinaigrette
- Kurczak tempura z makaronem sojowym, słodko-kwaśnym oraz cytrynową fasolką

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Ragout drobiowe
- Zupa meksykańska
- Boeuf strogonow
- Krakowska kwaśnica na żeberku

III Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kiełbasą serwowany w czarce chlebowej

MENU WESELNE 399 zł

Przystawka (1 do wyboru):

- Mini puddingi z pastą z wędzonego pstrąga z chrzanem
- Łosoś marynowany w kurkumie i słodkim chilli podany na ogórkowym spaghetti
- Sałatka z marynowanej piersi z kaczki z dresingiem
- balsamicznym, podana w chrupiących tortillach
- Kruche sakiewki z ciasta filo z łososiem wędzonym, kozim serem i pestkami dyni
- Sałatka z grillowanych warzyw zapiekana kozim serem podana w wafelku z ciasta Wonton

Zupa (1 do wyboru):

- Zupa krem z porów z prażonymi migdałami
- Krem pomidorowy z miodem i bazylią z chipsami bekonowymi i wiórkami mozzarelli
- Krem z kurek zapiekany w cieście francuskim
- Zupa krem kalafiorowo-imbirowy
- Krem z grillowanej cukinii z grzankami i pestkami dyni
- Consommé z warzywnymi julienne, drobiowymi klopsikami oraz makaronem Vermicelli i pietruszką

Danie główne (1 do wyboru):

- Polędwiczki wieprzowe w sosie porto
- Roladki z piersi kaczki z borowikiem w sosie z zielonego pieprzu
- Filety cielęce z czosnkiem i suszonymi pomidorami
- Grillowany stek z rostbefu podany z sosem Béarnaise

Dodatki (1 do wyboru):

- Purée ziemniaczano-kalafiorowe
- Zapiekanka warzywno-ziemniaczana
- Suflet czosnkowo-serowy
- Ziołowe ziemniaczki opiekane
- Kluski śląskie
- Ryż zaprawiany curry
- Łódeczki ziemniaczane
- Dufinki

Zestawy surówek i sałat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha sałata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką
- Bukiet kruchych warzyw na parze

Desery do wyboru (1 do wyboru):

- Creme-caramel z kardamonem na prażonym ciastku z sosem wiśniowym i miętą
- Figi pieczone z cynamonem
- Klasyczna Panna Cotta z dodatkiem granatu
- Semifreddo na sosie z malin

Zimne przekąski:

- Indyk nadziewany bakaliami / Plastry schabu w ziołach / Kurczak faszerowany po polsku / Pasztety: ze słoniną, z orzechami, ze śliwką / Pieczona karkówka marynowana w czosnku / Wędliny tradycyjne / Deski wybornych serów z orzechami i winogronami / Tymbaliki drobiowe / Śledzie 3 smaki / Sosy: cumberland, tatarski, chrzanowy / Marynaty / Świeże warzywa sezonowe / Pieczywo / Masło

Sałatki:

- Sałatka brokułowa z fetą i ziarnami słonecznika
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem, kiszonymi ogórkami i czerwoną cebulą
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Zrazy wieprzowe z sosem myśliwskim, pieczonymi ziemniaczkami oraz sałatką z buraczków czerwonych
- Szaszłyki drobiowe z aromatyzowanym ryżem oraz kruchą sałatą z sosem vinaigrette
- Kurczak tempura podany z makaronem sojowym, słodko-kwaśnym oraz cytrynową fasolką

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Ragout drobiowe
- Zupa meksykańska
- Boeuf strogonow

III Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kiełbasą serwowany w czarce chlebowej



Proponujemy Państwu dodatkowo:

- Płonącego prosiaka faszerowanego
- Udziec pieczony z kapustą zasmażaną - serwowany przy Gościach przez Szefa Kuchni
- Stół w tradycyjnym wiejskim stylu (mięsa pieczone, salceson, kiełbasa wiejska, kiszka, smalec, ogórki kiszone, oscypki oraz staropolski chleb wiejski

Napoje (bez limitu):

- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana
- Świeżo parzona kawa oraz herbata

