

## 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



**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 zaszczytzeni towarzysząc Państwu w przygotowaniach. Służymy fachowym doradztwem i profesjonalną obsługą.

ZAPRASZAMY



Informacje / rezerwacja terminów:  
Manager restauracji Sabina Anielska  
tel. kom. 668 038 319  
e-mail: s.anielska@bwkrakow.pl

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

[www.bwoldtown.pl](http://www.bwoldtown.pl)

**BW**  
Best  
Western  
PLUS



## MENU WESELNE 180 zł

<b>Przystawka (1 do wyboru):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mus z kurczaka na tagliatelle warzywnym z grzankami ziołowymi i dipem szczypiorkowym</li> <li>Salátka Caprese z oliwkami i sosem vinaigrette</li></ul>
<b>Zupa (1 do wyboru):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub ciastem naleśnikowym</li> <li>Krem brokułowy z płatkami prażonych migdałów</li> <li>Francuska zupa cebulowa z grzankami aromatyzowanymi czosnkiem</li></ul>
<b>Danie główne (1 do wyboru):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pieczeń wieprzowa w sosie z grzybów leśnych</li> <li>Devolay z masłem pietruszkowym zapiekany serem</li> <li>Pieczony schab ze śliwką kalifornijską w sosie naturalnym</li></ul>
<b>Dodatki (1 do wyboru):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ziołowe ziemniaczki opiekane</li> <li>Ziemniaki purée</li> <li>Koperkowe kluski śląskie</li></ul>
<b>Zestawy surówek i salat (3 do wyboru):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynekami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)</li> <li>Krucha sałata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką</li></ul>
<b>Desery (1 do wyboru):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Deser lodowy z koktajlem z owoców egzotycznych</li> <li>Jablęcznik na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną</li></ul>

### Przystawki

**Przystawka (1 do wyboru):**

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

### Zupa

**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

**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

**Dodatki (1 do wyboru):**

- Ziołowe ziemniaczki opiekane
- Ziemniaki purée
- Koperkowe kluski śląskie

### Zestawy

**Zestawy surówek i salat (3 do wyboru):**

**Surówki** sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynekami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)

- Krucha sałata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

### Desery

**Deser** lodowy z koktajlem z owoców egzotycznych

- Jablęcznik 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

### Danie gorące

**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

### Danie gorące

**II Danie gorące (1 do wyboru):**

## MENU WESELNE 200 zł

## Przystawka (1 do wyboru):

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

### Zupa

**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

**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 salat (3 do wyboru):**

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynekami 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
- Jablęcznik 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

### Danie gorące

- 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 sałatką skropioną sosem ogrodowym

### Danie gorące

- Ragout drobiowe
- Boeuf strogonow
- Bogracz wołowy

### Danie gorące

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

### Danie gorące

### Dania dla dzieci

**(1 zestaw do wyboru):**

- Rosołek Bambino, Literkowa zupa pomidorowa
- Przysmak Króla Lwa, Fileciki Myszki Miki
- Pucharek Smerka Łasucha, Niespodzianka Scoobiego

## MENU WESELNE 220 zł

## Przystawka (1 do wyboru):

- Kurczak marynowany w Aceto balsamico z szalwią i rozmarynem, podany z tortillkami 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 teżką śmietany

- Krem pomidorowy z chipsami bekonowymi oraz chrupiącą ciabattą

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub ciastem naleśnikowym

### Danie główne

**Danie główne (1 do wyboru):**

- Roladki drobiowe nadziewane cukinią w sosie z ziół prowansalskich
- Duet mięs pieczonych: schab oraz indyk osnuty sosem colbert
- Delikatne poledwiczki wieprzowe w cieście francuskim z sosem z grzybów leśnych
- Filet drobiowy faszzerowany 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 salat (3 do wyboru):**

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynekami 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
- Jablęcznik 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
- Sałátka z tuńczykiem
- Sałátka 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 sałatką 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 kielbasą serwowany w czarce chlebowej

### Danie gorące

### Dania dla wegetarian do wszystkich zestawów:

- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Krem porowo-ziemniaczany z grzankami czosnkowymi
- Panierowany camembert z żurawiną
- Canneloni ze szpinakiem
- Kotleciki sojowe w sosie z grzybów leśnych
- Grillowana cukinia z kozim serem

## MENU WESELNE 240 zł

## Przystawka (1 do wyboru):

- Krucze sakiewki z ciasta filo wypełnione delikatnym serkiem ziołowym, wędzonym łososiem z dodatkiem pestek dyni
- Kurczak marynowany w Aceto balsamico z szalwią i rozmarynem podany z tortillkami szpinakowo-czosnkowymi i sosem andaluzyjskim
- Salátka 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

**Danie główne (1 do wyboru):**

- Roladki z poledwiczek 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 salat (3 do wyboru):**

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynekami 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
- Jablęcznik na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus czekoladowy z sosem angielskim i czeresniami koktajlowymi
- Aksamitny torcik czekoladowy z sosem malinowym

### Zimne przekąski

- 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
- Sałátka z tuńczykiem
- Sałátka 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 sałatką 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 zeberku

### 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 kielbasą serwowany w czarce chlebowej

### Danie gorące

### Proponujemy Państwu dodatkowo:

- Płonącego prosiaka faszzerowanego - 1200 zł
- Udziec pieczony z kapustą zasmażaną - serwowany przy Gościach przez Szefa Kuchni - 750 zł
- Stół w tradycyjnym wiejskim stylu (mięsa pieczone, salceson, kielbasa wiejska, kiszka, smalec, ogórki kiszone, oscypki oraz staropolski chleb wiejski) - 1000 zł

## MENU WESELNE 260 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
- Salátka z marynowanej piersi z kaczki z dresingiem

## Zupa (1 do wyboru):

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

### Danie główne

**Danie główne (1 do wyboru):**

**Dodatki (1 do wyboru):**

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

**Zestawy surówek i salat (3 do wyboru):**

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynekami 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

- Zimne przekąski
- Indyk nadziewany bakaliami / Plastry schabu w ziołach / Kurczak faszzerowany 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

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

### Owoce sezonowe

### Danie gorące

**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 sałatką 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 kielbasą serwowany w czarce chlebowej

### Danie gorące

## Napoje (bez limitu):

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

