



hotel perła



LUTY 2026
SALA PO
GENERALNYM
REMONCIE

OFERTA WESELNA 2026

www.hotelperla.com.pl

Best Day



Posiadamy dwie klimatyzowane sale :

- salę bankietową , gdzie organizujemy tradycyjne przyjęcia weselne od 50 do 100 osób
- salę restauracyjną , przeznaczoną dla małych przyjęć zasiadanych

To co nas wyróżnia:

Brak opłaty za wynajem sali
Brak opłaty "korkowej"
PREZENT OD HOTELU!!! Kolacja z okazji
pierwszej rocznicy ślubu

Menu

PRZYSTAWKA (DO WYBORU 1)

1. Różyczki z łososia na mixie sałat skropione oliwą z oliwek
2. Wolno gotowany kurczak w occie balsamicznym w kompozycji rukoli, melona i granata
3. Paluszki grissini z szynką parmeńską, podane z rukolą i warzywami
4. Szachownica z arbuza i sera fety w kompozycji szynki parmeńskiej i delikatnym sosie balsamicznym
5. Grzanki z guacamole skropione cytryną i posypane świeżą natką pietruszką
6. Bruschetta z suszonymi pomidorami i i mozzarellą
7. Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem

ZUPA (DO WYBORU 1)

1. Tradycyjny rosół z makaronem
 2. Krem cukiniowy z grzankami
 3. Krem pomidorowy z mozzarellą
 4. Krem z borowików z makaronem
 5. Krem z zielonego groszku z mozzarellą
 6. Krem z białych warzyw z chipsami z bekonu i grzanką
 7. Zupa grzybowa z makaronem
-



Menu

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU 1)

1. Schab nadziewany pieczarkami i serkiem philadelphia / feta
2. Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów
3. Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo – piwnym
4. Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
5. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie białym
6. Fantazyjne roladki schabowe w sosie z leśnych kurek
7. Filet z kurczaka w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym w kompozycji pomidorków z rukolą i dresingiem
8. Roladka z indyka faszerowana blanszowanym porem i wędzonym boczkiem w sosie białym
9. Bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym

DODATKI (DO WYBORU 1)

1. Ziemniaki z wody z masłem
2. Ziemniaki młode z koperkiem (sezonowo)
3. Puree ziemniaczane
4. Kluski śląskie
5. Dufinki

SURÓWKA (DO WYBORU 1)

1. Surówka wiosenna
 2. Surówka z kiszanej kapusty
 3. Sałatka coleslaw
 4. Mizeria
 5. Surówka z marchewki i selera
 6. Surówka z kapusty pekińskiej i pora
-

DESER (DO WYBORU 1)

1. Suflet czekoladowy z gałką sorbetu malinowego
2. Panna Cotta z sosem malinowym
3. . Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
4. Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
5. Lody śmietankowe z prażonymi migdałami i sosem malinowym
6. Mus czekoladowy z nutą pomarańczy

DWA DANIA CIEPŁE (DO WYBORU 2)

1. Udziec wieprzowy w sosie pieczeniowym /kluski śląskie / kapusta kiszona
2. Karkówka pieczona w rozmarynie /ziemniaczki opiekane/surówka
3. Schab z serem i szynką / ziemniaki puree / surówka
4. Szaszłyk drobiowy z wingersami i sosem czosnkowym/ surówka
5. Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim / kluski śląskie/ buraczki z chrzanem
6. Gulasz wieprzowy
7. Polędwiczki drobiowe w cieście piwnym/ frytki/ surówka z białej kapusty
8. Żurek na tradycyjnym zakwasie /pieczywo
9. Barszcz czerwony z krokietem
10. Strogonoff wieprzowo - wołowy

ZIMNA PŁYTA

1. Deski serów żółtych i dojrzewających
2. Półmiski wędlin tradycyjnych
3. . Sałatka jarzynowa
4. Sałatka z kurczakiem
5. Sałatka grecka
6. Schab ze śliwką
7. Karczek pieczony
8. Galaretki wieprzowe
9. Tymbaliki drobiowe
10. Jajka w sosie tatarskim
11. Tradycyjne śledzie w oleju
12. Pierożki z ciasta francuskiego nadziewane szpinakiem i serkiem
13. Ogórki kiszzone
14. Smalec staropolski
15. Pieczywo

Menu



BUFET SŁODKI

1. Mix ciast
2. Mini deserki
(panna cotta , tiramisu , mus czekoladowy , galaretki)
3. Ciasteczka

NAPOJE

1. Kawa z ekspresu
2. Herbata
3. Sok pomarańczowy
4. Sok jabłkowy
5. Napoje gazowane
(pepsi , mirinda , 7up)

CENA : 350 ZŁ /OS

OFERTA DODATKOWA:

1. Tort weselny 15 zł/os
2. Paczki z ciastem dla gości : 40 zł/szt (0,7 kg)
3. Babeczki z owocami: 6 zł/szt
4. Barman 2000 zł
5. Tradycyjne wyroby wiejskie (al'a stół wiejski) : 30 zł/os

KONTAKT

Hotel Perła *** , ul. Zakopiańska 180 b , 30-435 Kraków
gm@hotelperla.com.pl
tel 501-061-978 / 12 267-31-92