

GARDEN
SQUARE
HOTEL



W CENIE ZAPEWNIAMY:

- Wynajem **klimatyzowanej sali** na wyłączność
- **Profesjonalna** , zawsze uśmiechnięta załoga kelnerska
- **Dekoracja sali** (obrusy, pokrowce, serwety, świece)
- Napoje bezalkoholowe w cenie menu – kawa, selekcja herbat, woda, soki
- Bufet zimnych przekąsek oraz bufet słodkości
- Wynajem **sali zabaw dla dzieci**
- Powitanie Gości winem musującym
- Powitanie **Państwa Młodych** chlebem i solą
- **Apartament** dla nowożeńców

NASZA KUCHNIA I RESTAURACJA TO:

MICHAŁ ZJAWIŃSKI - SZEFEF KUCHNI - MŁODY I AMBITNY, POSZUKIWACZ NOWOCZESNOŚCI W **TRADYCYJNEJ POLSKIEJ KUCHNI**. STOI NA CZELE WSPANIAŁEGO ZESPOŁU, ZDOLNYCH I **DOŚWIADCZONYCH KUCHARZY**, KTÓRZY Z HOTELOWĄ **RESTAURACJĄ 4SEASONS**, ZWIĄZANI SĄ OD JEJ OTWARCIA. **KAŻDY PAKIET MENU WESELNEGO** SKOMPONOWANY JEST Z UWZGLĘDNIENIEM SEZONOWOŚCI, ZGODNIE Z 4 PORAMI ROKU. WSZYSTKIE POTRAWY POWSTAJĄ TYLKO ZE ŚWIEŻYCH I REGIONALNYCH PRODUKTÓW.

PROFESJONALNY I UTALENTOWANY ZESPÓŁ BARMANÓW UROZMAICI PRZYJĘCIE WESELNE O INDYWIDUALNIE DOBRANE AUTORSKIE KOKTAJLE. BAR RESTAURACJI 4SEASONS WYRÓŻNIA SZEROKI WACHLARZ WIN, KTÓRE WZBOGACĄ SMAK POTRAW.



Standard – cena : 239 PLN

Menu obiadowe

(zupa/danie główne/deser)

Dodatkowe danie gorące,

Bufet zimnych przekąsek

Bufet słodkości

Napoje bezalkoholowe

Wino do obiadu

Standard Plus – cena : 279 PLN

Menu obiadowe

(przystawka/zupa/danie główne/deser),

Dodatkowe dwa dania gorące,

Bufet zimnych przekąsek

Bufet słodkości

Napoje bezalkoholowe

Wino do obiadu

De Luxe – cena : 339 PLN

Menu obiadowe

(przystawka/zupa/danie główne/deser),

Dodatkowe trzy dania gorące,

Bufet zimnych przekąsek

Bufet słodkości

Napoje bezalkoholowe

Open Bar Standard

PAKIETY WESELNE

Zupa

Bulion wołowo-drobiowy z zacierkami

Danie główne

Filet z kostką supreme / młody ziemniak z koprem / zielone warzywa (brokuł, fasolka, kalafior)

Deser

Panna Cotta truskawkowa

Danie ciepłe:

Roladka ze schabu, faszerowana bekonem i cebulą +mozzarella /
gnocchi / selekcja sałat z sosem vinaigrette koperkowym / sos trawa żubrowa

Bufet zimnych przekąsek:

Deski wędlin regionalnych, pieczone mięsa

Kompozycja serów z orzechami i winogronem

Pate z kurcząt i żurawiną

Dwa rodzaje śledzia

Smalec / pikle / pieczywo

Dwie sałatki do wyboru:

sałatka jarzynowa,

sałatka z kurczakiem i selerem naciowym,

sałatka grecka, sałatka z kurczakiem i ananasem,

caprese,

mix sałat ze słonecznikiem i mozzarellą

Roladka z łososiem, rucolą i czosnkowym twarożkiem

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Kompozycja pieczywa(tradycyjne chleby i mix bułeczek), masło

Dwa sosy do wyboru: (cumberland, tatarski, czosnkowy, vinaigrette, tysiąca wysp)

Bufet słodkości:

Ciasta

Finger Food(musy,mini deserki)

Filetowane owoce lub w całości(do wyboru)

Napoje:

Kawa/Selekcja herbat/woda/soki: pomarańcz, jabłko, cola, sprite, fanta - bez ograniczeń

Wino białe lub czerwone - kieliszek do obiadu

Pakiet Standard



Przystawka:

Gravlax z łososia marynowanego w wódce / muss z jabłka / oliwa pietruszkowa

Zupa:

Krem z białych warzyw / chips z czarnuszką

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa gotowana metodą sous-vide / gratine ziemniaczane / zielone szparagi / sos jałowcowy

Deser:

Crème Brulee z rabarbarem

I Danie ciepłe:

Wołowina duszona w czerwonym winie / puree ziemniaczane / glazurowane buraki

II Danie ciepłe:

Żurek na wędzonce z jajkiem

Bufet zimnych przekąsek:

Deski wędlin regionalnych, Pieczone mięsa

Kompozycja serów z orzechami i winogronem

Pate z kurcząt i żurawiną

Dwa rodzaje śledzia

Smalec / pikle / pieczywo

Dwie sałatki do wyboru:

sałatka jarzynowa,

sałatka z kurczakiem i selerem naciowym,

sałatka grecka, sałatka z kurczakiem i ananasem, caprese,

mix sałat ze słonecznikiem i mozzarellą

Roladka z łososiem, rucolą i czosnkowym twarogiem

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Kompozycja pieczywa(tradycyjne chleby i mix bułeczek), masło

Dwa sosy do wyboru: (cumberland, tatarski, czosnkowy, vinaigrette, tysiąca wysp)

Bufet słodkości:

Ciasta

Finger Food(musy,mini deserki)

Filetowane owoce lub w całości (do wyboru)

Napoje:

Kawa/Selekcja herbat/woda/soki: pomarańcz, jabłko, cola, sprite, fanta - bez ograniczeń

Wino białe lub czerwone - kieliszek do obiadu

Pakiet Standard Plus



Przystawka

Pate z gęsiny / wiśniowa galaretką / ciasto francuskie

Zupa

Consomme z pomidorów / warzywne bronua

Danie główne

Konfitowane kacze udko / puree z botwinki / fondant z ziemniaka / jabłko w miodzie pitnym / sos wiśniowy

Deser

Torcik bezowy ze świeżymi owocami

I Danie ciepłe

Polik wołowy w sosie własnym / palony ziemniak / pieczona pietruszka w miodzie
lub

Polędwica z Dorsza Skrei / czarna soczewica / gołąbek warzyny / oliwa z wędzonej ryby

II Danie ciepłe

Strogonow wołowy z domową, maślaną bułeczką

III Danie ciepłe

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

Bufet zimnych przekąsek

Deski wędlin regionalnych

Pieczone mięsa

Kompozycja serów z orzechami i winogronem

Pate z kurcząt i żurawiną

Dwa rodzaje śledzia

Smalec / pikle / pieczywo

Dwie sałatki do wyboru:

sałatka jarzynowa,

sałatka z kurczakiem i selerem naciowym,

sałatka grecka,

sałatka z kurczakiem i ananasem, caprese,

mix sałat ze słonecznikiem i mozzarellą

Roladka z łososiem, rucolą i czosnkowym twarogiem

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Kompozycja pieczywa(tradycyjne chleby i mix bułeczek), masło

Dwa sosy do wyboru: (cumberland, tatarski, czosnkowy, vinaigrette, tysiąca wysp)

Bufet słodkości

Ciasta

Finger Food (musy,mini deserki)

Owoce filetowane lub w całości (do wyboru)

Napoje:

Kawa/ Selekcja herbat/woda/soki: pomarańcz, jabłko, cola, sprite, fanta - bez ograniczeń

Open bar

Pakiet De luxe





Open Bar Standard:

*Alkohole podawane bez limitu, do wyboru:

- Wódka Stock 0,5 l
- Piwo lane Okocim 0,5l
- Piwo 0% butelkowe Okocim 0,5l
- Wino białe Hiszpańskie Sauvignon Blanc
- Wino czerwone Hiszpańskie Syrah

Cena : 59 PLN /osobę

Open Bar Premium:

*Alkohole podawane bez limitu, do wyboru:

- Wódka Orkisz 0,5l
- Piwo lane Okocim 0.5l
- Piwo 0% butelkowe Okocim 0,5l
- Wino białe Hiszpańskie Sauvignon Blanc
- Wino czerwone Hiszpańskie Syrah
- Whisky Jim Beam Duple Oak
- Gin Seagram's
- Rum Bacardi

Cena: 89 PLN/osobę

Open bar wine and koktajl:

*Alkohole podawane bez limitu, do wyboru:

- Wódka Orkisz 0,5l
- Piwo lane Okocim 0,5l
- Piwo 0% butelkowe Okocim 0,5l
- Wino białe Hiszpańskie Sauvignon Blanc
- Wino czerwone Hiszpańskie Syrah
- Whisky Jim Beam Duple Oak
- Gin Seagram's
- Rum Bacardi
- Trzy koktajle do wyboru (ustalane indywidualnie)

Cena: 109 PLN /osobę

FLORYSTKA:

Nasza florystka Monika, doskonale zna się na swoim fachu, tworzy niezwykle, spersonalizowane dekoracje kwiatowe, które stają się pięknym dopełnieniem tego dnia. Oprócz bukietów i ozdób do butonierek, udekoruje również kościół, samochód oraz salę. Ogromne znaczenie dla Moniki ma estetyka oraz precyzja. Jej dekoracje są trwałe i doskonale prezentują się przez całą noc.

Cennik usług florystycznych:

- Bukiety wzbogacające stoły dla gości :
- wersja klasyczna (kwiaty sezonowe) : 100 -150 pln
- wersja rozszerzona (pełna gama kwiatów): 160 – 300 pln
- Bukiet dla Pani Młodej : 200 -300 pln
- Butonierka: od 20 pln

Zachęcamy do kontaktu: Monika Mosurek, tel: 889-640-110

DODATKOWE USŁUGI:

Paczki z ciastami dla gości

Live cooking

Tort

DODATKOWE USŁUGI



Garden Square Hotel
ul. Sucja 1D
30-601 Kraków

Specjalista ds. wesel i bankietów
Martyna Zjawińska
email: restaurant@gshotel.pl
Tel: 533 398 843
gardensquarehotel.pl

