Oferta weselna 2022

GARDEN SQUARE HOTEL

4 SEASONS RESTAURANT

ZORGANIZUJ Z NAMI WESELE MARZEŃ

ELEGANCKIE WNĘTRZA, WYŚMIENITE JEDZENIE, WYJĄTKOWA ATMOSFERA – TO WSZYSTKO SPRAWI, ŻE PAŃSTWA PRZYJĘCIE BĘDZIE NIEZAPOMNIANE.

Kierownik Gastronomii – Ewa Czekaj. Jej wieloletnie doświadczenie w branży umożliwia realizowanie się na każdej płaszczyźnie gastronomii. Pasjonatka, indywidualnie podchodząca do każdego Gościa.
Jej celem jest koordynowanie oraz realizacja przyjęć weselnych. Do każdej Pary Młodej podchodząca z empatią i sympatią. Stoi na czele profesjonalnej załogi, z którą tworzy zgrany zespół.

Szef kuchni – Michał Zjawiński to młody i kreatywny kucharz, którego specjalnością jest tradycyjna kuchnia polska z nowoczesnym twistem. Doświadczenie zdobywał w restauracjach i hotelach w Krakowie i w Warszawie.
W Restauracji 4 Seasons stoi na czele zdolnego, pełnego pasji zespołu, który sprawi, że Wasze wesele będzie prawdziwą kulinarną ucztą.

W tym szczególnym dniu, oferujemy Państwu organizację wesela w nowoczesnym i eleganckim hotelu, który do Państwa dyspozycji posiada:

- 72 komfortowo wyposażone pokoje
- podziemny i naziemny parking
- strefę relaksu
- profesjonalny pokój zabaw dla dzieci

Przyjęcia weselne odbywają się w elegancko i nowocześnie zaprojektowanej sali **Restauracji 4 Seasons** mogącej pomieścić do 110 osób. W zależności od Państwa potrzeb dostosujemy układ sali do liczby Gości – dysponujemy zarówno stołami okrągłymi, jak i prostokątnymi. Na specjalne życzenie możemy przygotować także stoły przy sali zabaw dla dzieci.

W naszej ofercie prezentujemy Państwu 3 pakiety weselne.

Wszystkie pakiety weselne obejmują:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą Pary Młodej
- Powitanie Gości winem musującym
- Przyjęcie powyżej 60-ciu osób wynajem Restauracji na wyłączność gratis
- Przyjęcie do 60 osób wynajem sali restauracyjnej cena 2000 PLN
- Napoje bezalkoholowe zimne i gorące bez ograniczeń
- Bufet zimnych przekąsek oraz bufet słodkości uzupełniany na bieżąco
- Apartament dla nowożeńców ze śniadaniem
- Elegancką dekorację stołów - obrusy i serwety, zastawę stołową oraz kompozycję ze świec
- Sala zabaw dla dzieci
- Bezpłatne menu weselne dla dzieci do 3 lat oraz 50% rabatu dla dzieci w wieku do 12 lat

Pakiet standard:

CENA - 260 PLN

- Menu serwowane (zupa, danie główne, deser)
- Dodatkowe danie gorące
- Bufet zimnych przekąsek
- Bufet słodkości
- Napoje bezalkoholowe
- Wino do obiadu

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

Pakiet standard Plus:

CENA - 310 PLN

- Menu serwowane (przystawka, zupa, danie główne, deser)
- Dodatkowe dwa dania gorące
- Bufet zimnych przekąsek
- Bufet słodkości
- Napoje bezalkoholowe
- Wino do obiadu

Przystawka

- Gravlax z łososia marynowanego w wódce, mus 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 cieple

- Wołowina duszona w czerwonym winie, puree ziemniaczane, glazurowane buraki

II Danie cieple

- Żurek na wędzonce z jajkiem

Pakiet De Luxe:

CENA - 360 PLN

- Menu serwowane (przystawka, zupa, danie główne, deser)
- Dodatkowe trzy dania gorące
- Bufet zimnych przekąsek
- Bufet słodkości
- Napoje bezalkoholowe
- Wino do obiadu
- Open Bar Standard

Przystawka

- Pate z gęsiny, wiśniowa galaretka, ciasto francuskie

Zupa

- Consome 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 cieple

- Polik wołowy w sosie własnym, palony ziemniak, pieczona pietruszka w miodzie

lub

- Polędwica z dorsza Skrei, czarna soczewica, gołąbek warzywny, oliwa z wędzonej ryby

II Danie cieple

- Strogonow wołowy z maślaną bułeczką

III Danie cieple

- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

Menu Bufetowe

Każdy pakiet obejmuje:

Bufet zimnych przekąsek
- Deski wędlin regionalnych, pieczone mięsa
- Kompozycja serów z orzechami i winogronem
- Pate z kurcząt z żurawiną
- Dwa rodzaje śledzia
- Roladka z łososiem, rukolą i czosnkowym twarożkiem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Smalec, pikle, kompozycja pieczywa (tradycyjne chleby i mix bułeczek), masło

Dwie sałatki do wyboru
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem i selerem naciowym
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka caprese
- Mix sałat ze słonecznikiem i mozzarellą

Dwie sałatki do wyboru
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem i selerem naciowym
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka caprese
- Mix sałat ze słonecznikiem i mozzarellą

Dwa sosy do wyboru
- Cumberland
- Tatarski
- Czosnkowy
- Vinaigrette
- Tysiąca wysp

Bufet słodkości
- Ciasta
- Finger food (musy, mini deserki)
- Filetowane owoce lub w całości (w zależności od pory roku)

Napoje
- Kawa
- Selekcja herbat
- Woda
- Soki: pomarańczowy, jabłkowy
- Napoje gazowane

Open Bar

ALKOHOLE PODAWANE BEZ LIMITU

Open Bar Standard

CENA 80 PLN/OSOBA

- Wódka Stock 0,5l
- Piwo lane lub butelkowe Okocim
- Piwo 0% butelkowane Okocim 0,5l
- Wino Białe
- Wino Czerwone

Open Bar Premium

CENA 110 PLN/OSOBA

- Wódka Stock 0,5l
- Piwo lane lub butelkowe Okocim
- Piwo 0% butelkowane Okocim 0,5l
- Wino Białe
- Wino Czerwone
- Whisky Jim Beam
- Gin Seagram's
- Rum Bacardi

Open Bar Wine & Cocktail

CENA 140 PLN/OSOBA

- Wódka Stock 0,5l
- Piwo lane lub butelkowe Okocim
- Piwo 0% butelkowane Okocim 0,5l
- Wino Białe
- Wino Czerwone
- Whisky Jim Beam
- Gin Seagram's
- Rum Bacardi
- Trzy koktajle do wyboru (ustalane indywidualnie)

Dodatkowe usługi:

- Paczki z ciastami dla gości
- Tort weselny
- Usługi florystyczne

Przyjęcie do 60 osób wynajem sali restauracyjnej

CENA 2000 PLN

Z przyjemnością stworzymy dla Państwa także specjalną ofertę obejmującą poprawiny. Zachęcamy do kontaktu i omówienia szczegółów.

Garden Square Hotel
ul. Sucha 1D, 30-601 Kraków

+48 539 145 300

restaurant@gshotel.pl

www.gardensquarehotel.pl