

GARDEN
SQUARE
HOTEL

W CENIE ZAPEWNIAMY:

- Wynajem **klimatyzowanej sali** na wyłączność
- **Profesjonalna**, zawsze uśmiechnięta załoga kelnerska
- **Dekoracja sali** (obrusy, pokrowce, serwety, świece)
- **Degustacja** menu w towarzystwie Szefa Kuchni
- **Indywidualne doradztwo** w doborze win do obiadu (połączone z degustacją)
- Napoje bezalkoholowe w cenie menu – kawa, selekcja herbat, woda, soki
- Bufet zimnych przekąsek oraz bufet słodkości
- **Wsparcie opiekuna weselnego** na każdym etapie przygotowań
- Powitanie Gości winem musującym
- Powitanie **Państwa Młodych** chlebem i solą
- **Apartament** dla nowożeńców
- Wynajem **sali zabaw dla dzieci**
- Rabat 15 % na wynajem pokoi dla Gości weselnych



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.

MAJA NIKIEL - KIEROWNIK RESTAURACJI - PEŁNA PASJI PROFESJONALISTKA, PRZYGOTUJE PAŃSTWA WESELE ZWRACAJĄC UWAGĘ NA KAŻDY, NAWET NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ. WSPÓLNIE ZE SWOIM DOŚWIADCZONYM I ZAWSZE UŚMIECHNIĘTYM ZESPOŁEM KELNERSKIM, **ZADBAJĄ O ESTETYKĘ SERWISU I ZADOWOLENIE GOŚCI**.

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



Standard – cena : 229 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 : 319 PLN

Menu obiadowe

(przystawka/zupa/danie główne/deser),

Dodatkowe trzy dania gorące,

Bufet zimnych przekąsek

Bufet słodkości

Napoje bezalkoholowe

Open Bar

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

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

Kompozycja pieczywa(tradycyjne chleby i mix bułeczek), masło

Bufet słodkości:

Ciasta

Finger Food(musy,mini deserki)

Filetowane owoce lub w całości(do wyboru)

Lemoniada owocowa

Napoje:

Kawa/Selekcja herbat/woda/soki: pomarańcz, jabłko – bez ograniczeń

Wino białe lub czerwone – kieliszek do obiadu

Pakiet Standard



Przystawka:

Gravlax z łososia marynowanego w wódce / muss z jabłką / 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 twarożkiem

Tymbaliki drobiowe z warzywami

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

Kompozycja pieczywa (tradycyjne chleby i mix bułeczek), masło

Bufet słodkości:

Ciasta

Finger Food (musy, mini deserki)

Filetowane owoce lub w całości (do wyboru)

Napoje:

Lemoniada owocowa

Kawa/Selekcja herbat/woda/soki: pomarańcz, jabłko/ softy: coca cola, sprite, – 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 warzywny / 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

Sałatki:

sałatka jarzynowa,

sałatka z kurczakiem i selerem naciowym,

sałatka grecka,

sałatka z kurczakiem i ananase, caprese,

mix sałat ze słonecznikiem i mozzarellą

Roladka z łososiem, rucolą i czosnkowym twarożkiem

Tymbaliki drobiowe z warzywami

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

Kompozycja pieczywa(tradycyjne chleby i mix bułeczek), masło

Bufet słodkości

Ciasta

Finger Food (musy,mini deserki)

Owoce filetowane lub w całości (do wyboru)

Napoje:

Kawa/ Selekcja herbat/woda/soki: pomarańcz, jabłko/ softy: coca cola, sprite, – bez ograniczeń

Open bar: wódka Stock 0.5l/ piwo lane Okocim/ wino białe lub czerwone – bez ograniczeń.

Dekoracja florystyczna w cenie!

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

Cena : 59 PLN /osobę

Open Bar Premium:

*Alkohole podawane bez limitu, do wyboru:

- Wódka Orkisz 0,5l, Whisky Jim Beam Duple Oak
- Piwo lane Okocim 0.5l, Piwo lane pszeniczne Gimbergen 0.5l
- Piwo 0% butelkowe Okocim

Cena: 79 PLN/osobę

Open bar wine and koktajl:

*Wino białe lub czerwone, oraz wybrane koktajle podawane bez limitu:

- Hiszpańskie białe Sauvignon blanc, Hiszpański czerwony Syrah
- Trzy koktajle do wyboru z ośmiu: -sex on the Beach
(skład wódka, archers, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)
- pinacolada (rum, mleko kokosowe, malibu, sok ananasowy)
- caipirowska(wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy)
- bramble(gin , likier creme de cassis, sok z limonki, syrop cukrowy)
- mojito (rum , mieta, limonka, syrop cukrowy, woda gaz)
- whisky sour(whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy ,angostura)
- mango paradise (rum , sok z cytryny, syrop mango, sprite)
- gin fizz (gin różowy , sok z cytryny, syrop cukrowy ,woda gaz)

Cena: 99 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
- Dekoracja samochodu: 150 – 300 pln

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

DODATKOWE USŁUGI:

Foto-budka – w cenie od 699 PLN

Paczki z ciastami dla gości – w cenie od 25 PLN

Oprawa muzyczna (DJ) – w cenie od 1500 PLN

Animatorka dla dzieci – w cenie od 350 PLN

Live cooking – w cenie od 1000 PLN

Tort – w cenie od 100 PLN/KG

POPRAWINY:

Zupa:

Bulion z Perlicy/ domowy makaron / natka pietruszki

Danie główne:

Cielęcina z ragou grzybowym / młode ziemniaki /puree z marchwii/oliwa dziki czosnek/
sos śmietanowo-estragonowy

Dodatkowo:

Ciasto weselne

Bufet z zimną płytą

DODATKOWE USŁUGI



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

Specjalista ds. wesel i bankietów

Martyna Zjawińska
email: sim@gshotel.pl
Tel: 533 398 843
gardensquarehotel.pl

Manager gastronomii

Maja Nikiel
email: restaurant@gshotel.pl
Tel: 539 145 300
4seasons-restaurant.pl

