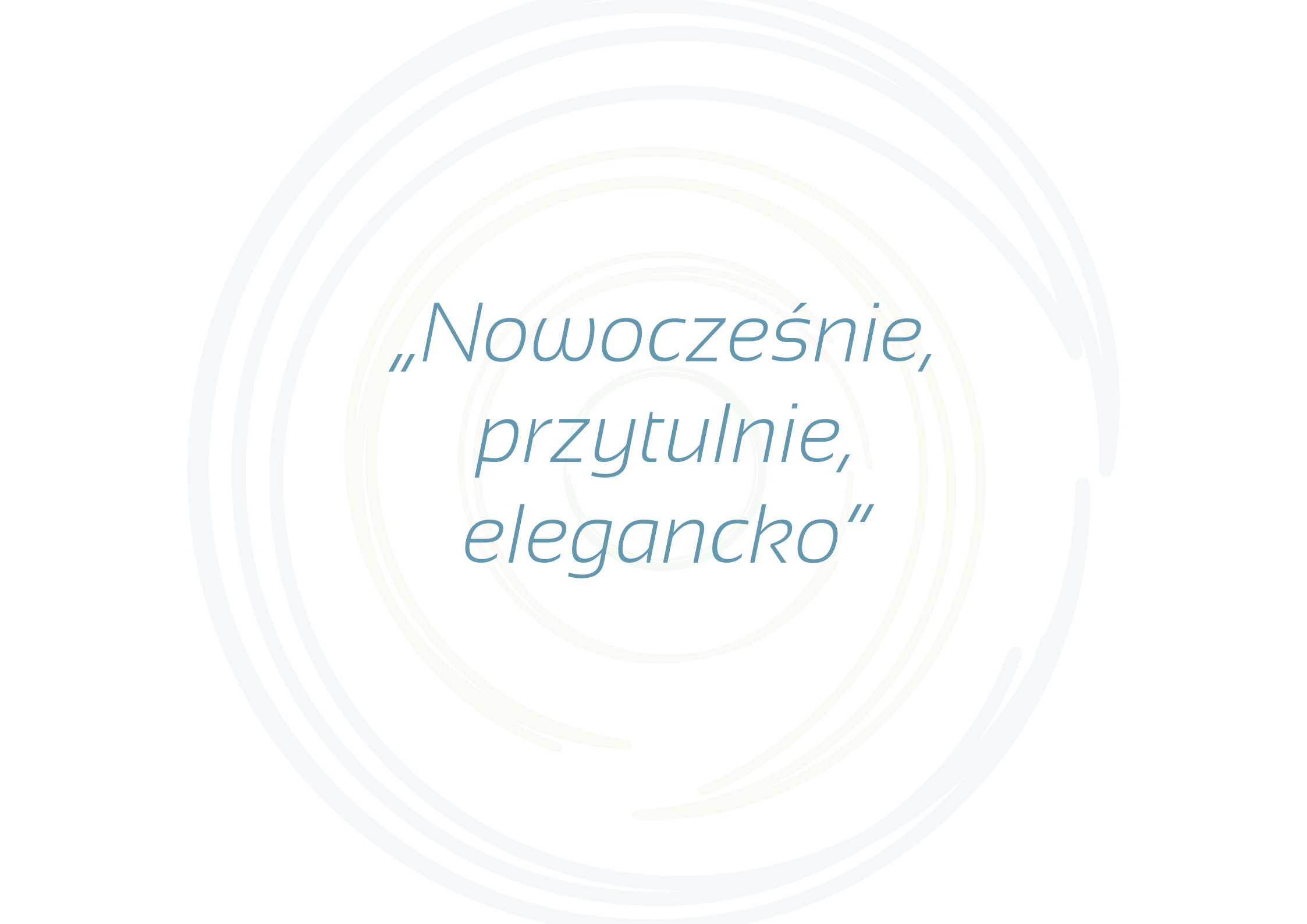




Oferta weselna 2023/2024

GARDEN
SQUARE
HOTEL

4 SEASONS
RESTAURANT

The background features a series of concentric circles in light blue and yellow, with a light blue spiral line winding through the center.

*„Nowocześnie,
przytulnie,
elegancko”*

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 4Seasons 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:

- 75 komfortowo wyposażonych pokoi
- 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 Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Gości winem musującym
- Przyjęcie powyżej 60-ciu osób wynajem sali restauracyjnej 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 ze śniadaniem dla Nowożeńców
- 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 - 350 PLN

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

Zupa

- Bulion wołowo-drobiowy / makaron jajeczny

Danie główne

- Wolno gotowany schab wieprzowy / sos śmietanowo grzybowy / puree ziemniaczane / duszona czerwona kapusta z winem

Deser

- Mus z białą czekoladą / kruszonka czekoladowa / żel marakuja

Danie ciepłe

- Roladka z indyka / mini ziemniaki / pieczony kalafior / sos pieprzowy

Pakiet standard Plus:

CENA - 400 PLN

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

Przystawka

- Mini tarta z grillowanymi warzywami / ser Koryciński z czarnuszką

Zupa

- Krem z selera i słodkiego czosnku / groszek ptysiowy / oliwa chilli

Danie główne

- Polędwiczka wieprzowa gotowana souse vide / gratine ziemniaczane z tymiankiem / warzywa sezonowe

Deser

- Brownie z gorzkiej czekolady / orzechy włoskie / żelka z czerwonych owoców

I Danie ciepłe

- Medaliony z indyka / polenta ziołowa / ratatouille z cukinii i bakłażanów

II Danie ciepłe

- Żurek na wędzonce z jajkiem





Pakiet De Luxe:

CENA - 450 PLN

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

Przystawka

- Wędzona pierś z gęsi / musztarda z gorczycy i jabłka / chipsy z pieczywa korzennego

Zupa

- Pikantny krem z pomidorów i pieczonej papryki / kwaśna śmietana / grzanka

Danie główne

- Konfitowane kacze udko / krokiet ziemniaczany / mus z buraka i miodu / sos mięsny z czarną porzeczką

Deser

- Torcik bezowy / mus śmietankowy z mascarpone / sos z truskawek / mięta

I Danie ciepłe

- Stek ze schabu z kością / pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem / zasmażana słodka kapusta z koprem / sos mięsny

lub

- Filet z białego morszczuka / mus seler / smażony kalafr romanesc / sos maślano cytrynowy

II Danie ciepłe

- Zupa gulaszowa na udźcu wołowym / maślana bułka / kwaśna śmietana / natka pietruszki

III Danie ciepłe

- Barszcz czerwony na warzywnym bulionie / paszteciki mięsne lub kapusta-grzyby



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 twarogiem
- 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 ananase
- Sałatka z komosy ryżowej z suszonymi pomidorami, natką pietruszki i serem tofu
- Mix sałat ze słonecznikiem i mozzarellą

Bufet słodkości

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

Dwa sosy do wyboru

- Cumberland
- Tatarski
- Czosnkowy
- Vinaigrette
- Tysiąca wysp

Napoje

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





Open Bar

ALKOHOLE PODAWANE BEZ LIMITU

Open Bar Standard

CENA 100 PLN/OSOBA

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

Open Bar Premium

CENA 140 PLN/OSOBA

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

Open Bar Wine & Cocktail

CENA 180 PLN/OSOBA

- Wódka Stock 0,5l
- Piwo lane lub butelkowe Okocim
- Piwo 0% butelkowe 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 3000 PLN



Nasza lokalizacja

1 minuta

Jazdy do Sanktuarium w Łagiewnikach
i Centrum Jana Pawła II

10min

Jazdy bezpośrednio z autostrady A4



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



+48 539 145 300



restaurant@gshotel.pl



www.gardensquarehotel.pl