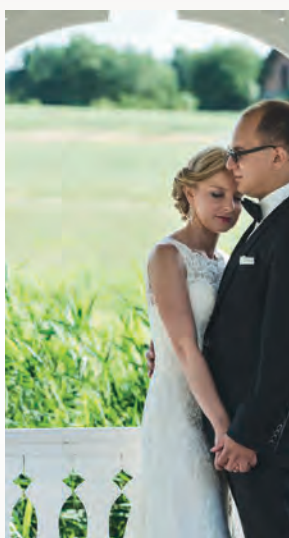




Centrum Hotelowo - Konferencyjne
KRAKÓW



Wyjątkowy dzień w wyjątkowym miejscu

*Podobnie jak na pałęcie artysty, tak i w naszym życiu jest taki kolor, który
nadaje znaczenie życiu i sztuce. Tym kolorem jest miłość...*

- Marc Chagall





SALE WESELNE



WITKOWA CHATA

Z ALTANĄ ŚLUBNĄ I OGRODEM

Witkowa Chata zbudowana z drewnianych bali w folkowym stylu gwarantuje niezapomniane wrażenia. Zaciszny ogród i otoczenie czarującej małej architektury ławeczek, alejek i wysp zieleni sprawia, że przenosimy się w miejsce gdzie czas płynie inaczej.

Sala pozwala na organizację wesela do 120 osób oraz zorganizowanie ślubu plenerowego w Altanie Ślubnej.

W przypadku tej sali pobieramy opłatę za wynajem całej powierzchni w wysokości 2000 zł.



do 120 osób



2000 zł

SALA KOMINKOWA

To kameralne miejsce, dające możliwość organizacji wesela do 60 osób.

W Sali Kominkowej znajduje się bezpośrednie wyjście na zewnętrzny taras i tereny zielone otaczające hotel. Sala jest połączona z Drink-Barem, co sprzyja organizacji wspaniałego przyjęcia weselnego z open barem oraz kominkiem.



SALON VIP

W tej Sali z powodzeniem można ugościć do 30 osób na uroczysty, wykwintny obiad. Ekskluzywne miejsce na wyjątkowe spotkania w królewskim stylu. Salon położony na najwyższym piętrze hotelu posiada indywidualne wejście, oraz duży taras widokowy.

Kominiek, rozpalany na każde życzenie, pomoże stworzyć niepowtarzalną atmosferę tego wyjątkowego dnia. Stylowo umeblowany salon z wygodną sofą i szklaną ścianą z widokiem na okolicę stwarza warunki do pełnego relaksu.





Centrum Hotelowo - Konferencyjne
KRAKÓW

RESTAURACJA WERONA

Bardzo przyjemna sala o wystroju wnętrza, które przenosi nas do słonecznej Italii. Tutaj każdy poczuje się jak na śródziemnomorskim przyjęciu. Werona to przestronna sala mogąca pomieścić do 100 osób.



do 100 osób



INFORMACJE DODATKOWE

W CENIE WESELA:

- Przygotowanie i ustawienie Sali
- Podstawowa dekoracja Sali (obrusy, kompozycje serwet, świeczniki, świece, elementy dekoracyjne - słoiczki, drewniane skrzynie, latarenki itp. - wedle uznania Pary Młodej)
- Dekoracja sufitu ozdobnymi kulami przy weselach w Witkowej Chacie
- Obsługa kelnerska
- Kącik lub pokój zabaw dla dzieci
- Bezpłatny parking na 350 miejsc
- Apartament dla nowożeńców oraz na życzenie śniadanie do łóżka
- Sejf do dyspozycji Państwa Młodych
- Bezpłatna degustacja dla Pary Młodej
- Kolacja z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- 15% zniżki na uroczystości rodzinne w ciągu 12 miesięcy po weselu
- Upominek od właściciela Hotelu Witek

DODATKOWO PŁATNE OPCJE ORGANIZACJI WESELA:

- Pokrowce na krzesła | 6 zł/szt.
- Noclegi dla gości | specjalne ceny w zależności od wybranej ilości pokoi
- Transport Gości | zgodnie z ofertą firmy przewozowej
- Opiekun dla dziecka | zgodnie z cennikiem firmy zewnętrznej
- Zabawy dla dzieci z animatorem | zgodnie z cennikiem firmy zewnętrznej

NIE POBIERAMY OPŁAT:

- ZAiKS - koszty związane z wykonywaniem i odtwarzaniem muzyki
 - Za wniesiony alkohol („korkowe”)
- 



ŚLUB W PLENERZE

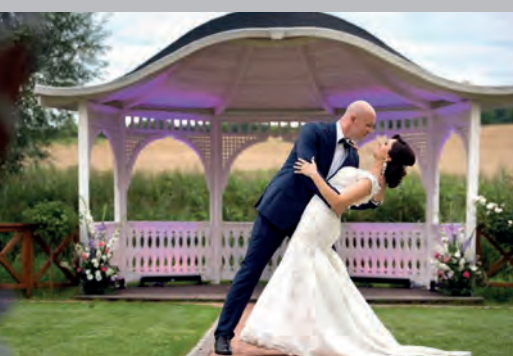
OFERTA SPECJALNA





Centrum Hotelowo - Konferencyjne
KRAKÓW

JEŚLI MARZYCIE PAŃSTWO O ŚLUBIE W OTOCZENIU LASÓW I ŁĄK, Z DAŁA OD ZGIEŁKU MIASTA, W UROCZEJ I ROMANTYCZNEJ SCENERII TO ZAPRASZAMY DO ZORGANIZOWANIA ŚLUBU W PLENERZE W HOTELU WITEK.



Czeka na Państwa piękny ogród z alejkami spacerowymi, Altana Ślubna oraz mała architektura stolików i ławeczek.

Tuż obok znajduje się drewniana Witkowa Chata – idealna na wesele, nawet do 120 osób.

Rezerwując na wesele Witkową Chatę, za możliwość zorganizowania ślubu plenerowego w naszej Altanie nie ponosicie Państwo dodatkowych kosztów.

Organizując wesele w innej naszej Sali za wynajęcie Altany Ślubnej zapłacicie Państwo tylko 500 zł.

Nasz personel chętnie pomoże w zorganizowaniu tej niezwyklej uroczystości.

Gorąco wierzymy, że ślub w plenerze w naszym obiekcie będzie dla Państwa oraz Państwa Gości niezapomnianym przeżyciem.



do 120 osób



500 zł



PROMOCJE

* Promocje nie obowiązują w święta i okresie sylwestrowym.

* Promocje nie łączą się.



PIĄTKI I NIEDZIELE Z GRATISAMI

Jeśli marzycie, aby wziąć ślub w lecie, ale wszystkie soboty są już zajęte, serdecznie polecamy organizację wesela w piątek lub niedzielę.

Na takie rozwiązanie decyduje się coraz więcej par. Dzięki temu mogą zorganizować wesele w pięknej sali i nie muszą czekać wiele miesięcy na wolny termin w najbardziej atrakcyjnym sezonie pięknej pogody. Dla Gości weselnych jest to tylko jeden dzień urlopu, który na pewno nie będzie stanowił problemu w tak ważnej dla Was chwili.

Organizując przyjęcie weselne w piątek lub niedzielę oszczędzacie Państwo czas i pieniądze.



ZYSKUJECIE PAŃSTWO MIĘDZY INNYMI:

- dużo większą elastyczność w kwestii terminu wesela
- 50% rabatu na wynajem Witkowej Chaty, pozostałe sale bezpłatnie
- kega piwo 30 l.
- wino do obiadu

Finalną kalkulację otrzymacie podczas indywidualnej rozmowy, która pozwoli nam określić Państwa potrzeby i oczekiwania.

W ZIMIE TANIEJ

Bajkowa sceneria okrytego bielą krajobrazu, delikatnie prószący śnieg czy magia zimowej atmosfery – postawcie Państwo na klimatyczne przyjęcie weselne zimą!

To doskonałe rozwiązanie dla osób, którym zależy na czasie i aspekcie ekonomicznym.



ZYSKUJECIE PAŃSTWO MIĘDZY INNYMI:

- dużo większą elastyczność w kwestii terminu wesela
- 50% rabatu na wynajem Witkowej Chaty, pozostałe sale bezpłatnie
- grzane wino lub kega piwa 30 l.
- wino do obiadu

Promocja obowiązuje od listopada do końca marca.

Ostateczną wycenę otrzymacie Państwo podczas indywidualnej rozmowy, która pozwoli nam określić Państwa potrzeby i oczekiwania.



MENU

	2022	2023
MENU I	349 zł/os.	369 zł/os.
MENU II	379 zł/os.	399 zł/os.
MENU WEGETARIAŃSKIE	379 zł/os.	399 zł/os.

OFERTA ZAWIERA:

- Powitanie chlebem i solą, szampan dla Pary Młodej i Gości
- Bogatą zimną płytę w formie bufetu szwedzkiego
- Owoce sezonowe podane na paterach na stołach
- Soki owocowe, woda mineralna (serwowana na stołach)
- Bufet słodki (profiterolki z musem, rogaliki z nadzieniem, mini babeczki, mini muffinki, deserki w kubeczku, lizak czekoladowy, ziemniaczek rumowy w kokosie, mix ciast w papilotach)
- Bufet kawowo-herbaciany: kawa, wybór herbat czarnych, owocowych i ziołowych, mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- Napoje gazowane – serwowane na bufecie

DODATKOWO PŁATNE PROPOZYCJE DO MENU PODSTAWOWEGO:

- Fontanna czekoladowa z owocami | 1200 zł
- Fontanna alkoholowa (wypożyczenie sprzętu) | 1000 zł
- Alkohole w atrakcyjnych cenach
- Bufet wiejski | 2900 zł
- Szyńka pieczona w całości | 950 zł
- Grill | 85 zł/os



MENU I

Prosimy o wybór po jednej pozycji z każdej kategorii

PRZYWITANIE MŁODEJ PARY WRAZ Z GOŚĆMI CHLEBEM I SOLĄ
ORAZ WINEM MUSUJĄCYM.

PRZYSTAWKI

Paleta serów z karmelizowaną gruszką
i żurawiną

Smażona polędwiczka wieprzowa
z musem z pieczonej cebuli

Pakieciki z ciasta filo z łososiem
i kremowymi porami

ZUPY

Rosół z kaczki z makaronem, włoszczyzną
i natką pietruszki

Krem z dyni muśnięty pesto
z kolendry, prażone pestki z dyni

Delikatna zupa szczawiowa
z jajkiem przepiórczym i ziemniaczkami

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka faszerowana grzybami,
kaszą gryczaną i boczkiem, puree z dyni
z miodem, chutney żurawinowo cebulowy

Schab gotowany na parze podany z sosem
ogórkowym, makaronem papardelle
i warzywami

Polędwiczka wieprzowa zawijana z boczkiem,
cebulką i pieczarkami w sosie z czerwonego
wina, ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek

DESERY

Lody jagodowe podane z musem
advocatowym

Sernik na zimno z czerwoną porzeczką

Witkowa szarlotka z lodami waniliowymi

I DANIE CIEPŁE

Pieczony łosoś z warzywami po karaibsku

Wieprzowa karkówka aromatyzowana
żubrówką podana z modrą kapustą i kaszą
pęczak na sosie żurawinowo miodowym

Filet z indyka duszony w śmietanie i ziołach
z puree ziemniaczanym i sałatką z ogórków
zielonych na kwaśno

II DANIE CIEPŁE

Barszcz z krokiem nadziewanym
kapustką i grzybami

Żurek

Fasolka po bretońsku





MENU II

Prosimy o wybór po jednej pozycji z każdej kategorii

PRZYWITANIE MŁODEJ PARY WRAZ Z GOŚĆMI CHLEBEM I SOLĄ
ORAZ WINEM MUSUJĄCYM.

PRZYSTAWKI

Pieczony ser feta w czarnym sezamie
podany na zielonej salsie z chili

Salatka z kaczką, boczniakami
i pomarańczą

Marynowana wołowina w Wielickiej soli

ZUPY

Aksamitny krem z pieczonego buraka
z grzaneczkami

Zupa chrzanowa z pasieczkami boczku

Zupa borowikowa z kwaśną śmietaną
i zacierką

DANIE GŁÓWNE

Stek z antrykotu sous vide z ziemniakami
i sałatką z jalapeno

Pieczona pierś gęsia na puree selerowym
z karmelizowanymi jabłkami i sałatką
lodową skropioną pesto

Filet z sandacza z tymiankiem z sosem
miodowo maślanym podany z cukiniowym
papardelle i słoneczną sałatką z pomidorów

DESERY

Fantazja chałwowa z sosem różanym
i czekoladą

Pana cotta z białą czekoladą i pieczoną
gruszką w wanilii

Mus z ciemnej czekolady z owocami leśnymi

I DANIE CIEPŁE

Drób w egzotycznej marynacie curry,
podany z kaszą bulgar i surówką
z zielonych warzyw

Wolno gotowane poliki wołowe
z warzywami i kluseczkami

Polędwiczka wieprzowa „Triolka”
z boczkiem i śliwkami w sosie kasztanowym
podana z gratin ziemniaczanym z serem
i brokułami

II DANIE CIEPŁE

Bogracz wieprzowy

Kapusta duszona po bawarsku
z pajdą boczku

Strogonow

III DANIE CIEPŁE

Żurek staropolski

Barszcz z krokietem mięsnym

Zupa pieprzowa z kluseczkami





ZIMNA PŁYTA

W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

MIĘSA MARYNOWANE I PIECZONE:

Rostbef po angielsku Schab z morelą

Schab po wiejsku Schab z śliwką

Indyk pieczony z curry

Rolady z suszonymi grzybami

Karczek pieczony z jałowcem Śliwki
w boczk

Pasztety staropolskie z kolorowym
pieprzem i leśnymi grzybami

Pasztet warzywny

DESKA SWOJSKICH WĘDLIN Z NASZEJ WĘDZARNI:

Karczki wieprzowe i wołowe

Schaby

Szynki wieprzowe

Boczki

Filety z indyka

ORAZ:

Kiełbasy swojskie

Kiełbasy lisieckie

Kabanosy podsuszane

Galaretka drobiowa z tęczowymi
warzywami

Deska serów żółtych i pleśniowych

Ryby wędzone w naszej wędzarni

WYBÓR ŚLEDZI:

W śmietanie

W oleju

Jajka w kolorowych sosach

Spring rolls szefa kuchni

WYBÓR SAŁATEK:

Jarzynowa

Pomidorowo-brokułowa z gorgonzolą
i prażonym bekonem

Z mozzarelli i pomidorów na sałacie
lodowej

Królewska z szynką i serem

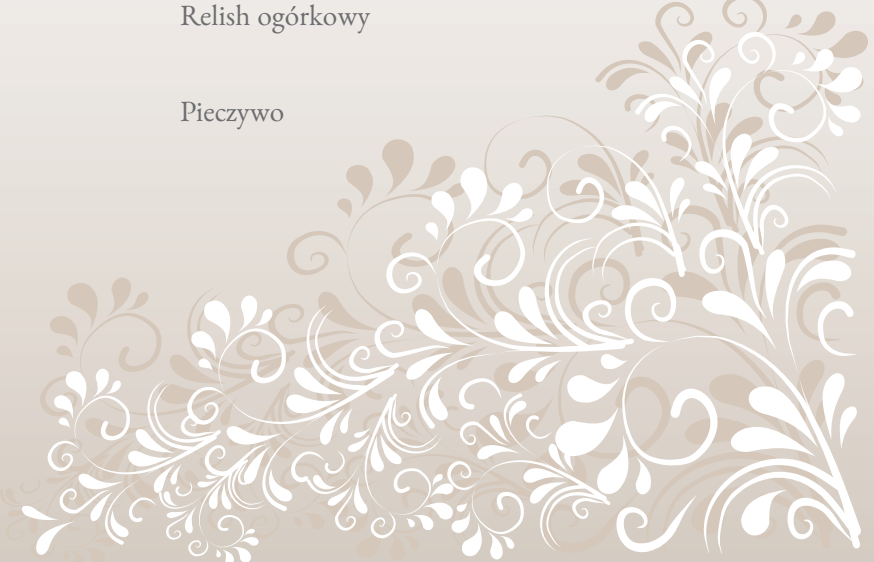
WYBÓR SOSÓW DO MIĘS:

Remulade

Francuski zielony

Relish ogórkowy

Pieczyno





KONTAKT



Modlniczka, ul. Handlowców 14 | 32-085 Modlniczka k. Krakowa

tel. (+48) 12 66 23 500 | fax (+48) 12 66 23 555

e-mail hotel@hotelwitek.pl

www.facebook.com/hotelwitek | www.hotelwitek.pl

