



## **MENU NA BANKIETY WESELNE**

*Witamy w Hotelu & Restauracji Kruk\*\*\* i zapraszamy do zapoznania się ofertą bankietów weselnych.*

*W naszym lokalu oddajemy do Państwa dyspozycji dwie przestronne, klimatyzowane sale bankietowe które pomieszczą łącznie nawet 200 gości, oraz salę restauracyjną Akwarium na przyjęcie do 60 osób.*

*Noc poślubną Nowożeńcy spędzają w Apartamencie z widokiem nad zalew na Koszł Hotelu Kruk\*\*\**

*Apartament wyposażony jest w sejf.*

*Dla Gości Weselnych oferujemy wysoki rabat od cen standardowych pokoi w noc weselną . Dysponujemy 70 miejscami noclegowymi. Gwarantujemy elegancką wystrój Sali - atłasowe pokrowce na krzesła, bawełniane obrusy oraz serwety, świeże kwiaty, wazony oraz inne motywy weselne.*

*Dysponujemy miejscami postojowymi dla 30 pojazdów oraz szatnią dla gości.*

*Bankiety weselne do 132 osób proponujemy Państwu zorganizować przy bardzo eleganckich, 12-osobowych, okrągłych stołach . Opcjonalnie, możemy zastosować ustawienie tradycyjne z dwoma lub trzema rzędami (do 200 osób).*

*Oferujemy Państwu alkohol w cenach detalicznych. W przypadku korzystania z własnego alkoholu hotel pobiera opłatę serwisową (korbowe) w kwocie 500 złotych – upoważniony kelner zajmuje się jego roznoszeniem. Wnoszone butelki muszą mieć ważną banderolę akcyzy oraz dowód zakupu.*

*Cena wesela ustalana jest w zależności od ilości osób na imprezie (wliczana jest orkiestra, obsługa i dzieci) jest podawana kwotowo na jedną osobę.*

*Jednakże dla osób, które nie będą na weselu, a tylko na poprawinach dopłata wynosi 70 zł od osoby za same poprawiny a 50 zł od dziecka do 10 lat.*

*Sposób ustalania menu jest bardzo prosty i przejrzysty. To Państwo tworzą Menu Przyjęcia według własnego uznania stosownie do szablonu przygotowanego przez naszego Szefa Kuchni, wybierając swoje ulubione potrawy z szerokiej Listy Potraw naszej gastronomii. Dzięki temu każdy z Państwa może stworzyć menu dostosowane do swoich życzeń, potrzeb oraz budżetu*

## **DZIEŃ WESELA**

*Bankiet Weselny rozpoczynamy tradycyjnym powitaniem Nowożeńców chlebem i solą. Następnie zaproszeni Goście wznoszą toast winem musującym lub szampanem (zamówionym w naszej firmie lub zakup własny).*

*Po toaście zapraszamy Gości do stołów na obiad.*

### **I gorący posilek (sugerowana godzina 17-21)**

*Zestaw obiadowy składa się z zupy, drugiego dania serwowanego wieloporcjowo (zawierającego trzy potrawy mięsne, łącznie 1,3porcji dla każdego) lub jednoporcjowo (z jedną potrawą mięsną) oraz deseru.*

### **II gorący posilek (sugerowana godzina 22-23)**

*Serwujemy odpowiednio wcześniej przed północą w formie pożywnej zupy.*

### **III gorący posilek (sugerowana godzina 1-2)**

*Serwujemy jednoporcjowo. Składa się z mięsa, dodatku skrobiowego i warzywnego.*

IV gorący posiłek (sugerowana godzina 3-4)

Serwujemy w formie zupy porannej.

Poza posiłkami gorącymi serwujemy 12 zakąsek zimnych.

DZIEŃ POPRAWIN (14 – 21)

I gorący posiłek - zupa (w wazach)

II gorący posiłek - mięso z dod. skrobiowym i warzywnym (wieloporcjowo)

Poza posiłkami gorącymi serwujemy zakąskę zimną.

## MENU - przyjęcie weselne - wersja z poprawinami

### *Zupy:*

- *rosół staropolski z kłuseczkami*
- *rosół staropolski z kołdunami litewskimi*
- *pikantna mięsna, czysta z klopsikami*
- *bulion z wkładką wołowiny*
- *zupa rybna czysta pikantna z fasolą*
- *zupa grzybowa czysta z makaronem*
- *zupa grzybowa zabieleniana z łazankami*
- *barszczyk czerwony z pasztecikiem*
- *barszczyk czerwony z krokiem*
- *barszczyk czerwony czysty*
- *pieczarkowa z kłuseczkami drobiowymi*
- *meksykańska z mięsem*
- *strogonow drobiowy z pieczarkami*
- *strogonow wołowy*
- *gulasz cygański na ostro*
- *gulaszowa węgierska*
- *flaczki*
- *kwaśna pikantna zupa sycylijska*
- *górska kwaśnica na wędzonych żeberkach*
- *barszcz ukraiński*
- *zurek z jajkiem*
- *barszcz biały z kielbasą*
- *krém zupa cebulowa z grzankami (wegetariańska)*
- *krém zupa z papryki (wegetariańska)*
- *krém zupa z pieczarek (wegetariańska)*
- *krém zupa włoska (wegetariańska)*
- *krém zupa z brokułów (wegetariańska)*

*Uwaga: krém zupę podajemy jednoporcjowo.*

## *Mięsa serwowane do obiadu z wołowiny :*

### *1 /wołowina:*

- *zrazy wołowe nadziewane owijane boczkiem*
- *bitki wołowe w sosie myśliwskim z grzybami*
- *rostbef w ziołach pieczonych*
- *paprykarz wołowy w sosie śmietanowo czosnkowym*

*W trakcie przyjęcia serwujemy jedną potrawę gorącą z wołowiny. Przy rabatach, bonusach lub gratisach dania z wołowiny są dodatkowo płatne.*

### *2 /wieprzowina:*

- *roladki ze schabu faszerowane szpinakiem owijane boczkiem*
- *tradycyjny schabowy po „Warszawsku” z jabłkami i świeżą miętą podawany*
- *cordon bleu ze schabu*
- *schabowy z kostką panierowany*
- *schabowy z kostką z karmelizowanymi jabłkami*
- *kotleciki wieprzowe przyprawione na pikantno*
- *kotlety wieprzowe duszone w warzywach*
- *szynka pieczona z karmelizowanymi szalotkami*
- *sznycel po szwajcarsku zapiekany żółtym serem i pomidorami*
- *siekany sznycel wieprzowy z sadzonym jajkiem i pieczonymi pieczarkami*
- *zraziki z karkówki faszerowane ogórkami kiszonymi, grzybami, boczkiem i sosem myśliwskim*
- *soczysta pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowo-pieprzowym*
- *żeberka pikantno ziołowe*
- *żeberka z cebulą i jabłkiem*
- *połędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym*
- *kotleciki z połędwiczki z zielonym pieprzem w sosie ogórkowo-jogurtowym*
- *bigos staropolski*

### 3 /drób:

- *roladki z kurczaka z żurawiną w sosie śmietanowym*
- *roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem i serem w sosie cytrynowo-śmietankowym*
- *drobiowe zawijańce w boczku z pieczarkami i muślinowym sosie curry*
- *klasyczny kotlet de'Volaille*
- *pieś z kurczaka z suszonymi pomidorami i bazylią*
- *pieś grillowana w sosie z gorgonzoli i orzechami*
- *półmisek z kurczakiem, jabłkami i pieczonymi ziemniakami*
- *pałki zapiekane w sosie słodko-pikantnym*
- *udka pieczone*
- *kurczak po chińsku na ostro lub słodko*
- *kłopsy z mięsa drobiowego w sosie pomidorowym*

### dodatki skrobiowe:

- *ziemniaki z koperkiem*
- *ziemniaki zapiekane (cząstki)*
- *ziemniaki popękane bez skórki zapiekane w ziołach*
- *talarki ziemniaczane*
- *puree ziemniaczane*
- *frytki*
- *kluski śląskie*
- *kopytka*
- *ryż z warzywami*
- *kasza gryczana*

### dodatki warzywne zimne:

- *mix surówek sezonowych*
- *surówka z kiszonej kapusty*
- *surówka z białej kapusty*
- *surówka z pekińskiej kapusty*
- *surówka z czerwonej kapusty*
- *surówka szwedzka*
- *surówka z buraczków i papryki*
- *surówka z marchwi i jabłką*
- *surówka z marchwi i brzoskwini*
- *mizeria*

### dodatki warzywne ciepłe:

- *marchewka paryska*
- *marchewka z groszkiem zielonym i masełkiem*
- *brukselka z masełkiem sezonowo*
- *brokuł z masełkiem*

- *kalafior z masełkiem*
- *fasolką szparagowa z masełkiem*
- *warzywa gotowane mix*
- *pieczarki z patelni*
- *buraczki zasmażane*
- *kapusta kiszona zasmażana*
- *kapusta młoda*

### desery:

- *lodowo owocowa pokusa z sosem do deserów*
- *pucharki owocowe z bitą śmietaną*
- *sorbet owocowy z sezonowymi owocami*
- *orzeźwiająca sałatka owocowa podawana z biszkoptem*
- *włoski deser panna cotta*
- *mus czekoladowy z pomarańczą*

### *Zakąski:*

- *śledzie na dwa sposoby /po królewsku, po wileńsku, tradycyjny w oleju, po kaszubsku, po cygańsku, po żydowsku, szaszłyk z matiasa w occie z cebulą*
- *ryba po grecku*
- *ryby w galarecie*
- *terrina łososiowa z warzywami*
- *półmisek mięs pieczonych z dipem (czosnkowym lub tysiąca wysp lub cacyki)*
- *pasztet z żurawiną*
- *kluski mięsny faszerowany jajkiem*
- *jajka w szynce konserwowej*
- *rożki z szynki nadziewane z kremem chrzanowym*
- *schab pieczony w mleku z tartym chrzanem i jabłkami*
- *zimne nóżki wieprzowe*
- *galaretką porcjowa z drobiu*
- *pierś drobiowa w galarecie z ananasem*
- *galantyna drobiowa z ziołami*
- *rolada z kurczaką w wędzonym boczku*
- *rolada z kurczaką z bakaliami*

- *rolada z kurczaka z śliwką*
- *roladka drobiowa z nadzieniem paprykowym*
- *paluszki drobiowe w złocistej panierce*
- *tortilla*
- *kapelusze pieczarek*
- *faszerowane wieprzowiną i suszonymi pomidorami*
- *potrawka warzywna z jajkiem i pestkami słonecznika w galarecie (wegetariańska)*
- *rolada serowa (wegetariańska)*
- *bankietowa rolada szpinakowa (wegetariańska)*

### *Salatki:*

- *gyros z kurczakiem*
- *sałatka z wędzonym kurczakiem, warzywami i ryżem*
- *włoska sałatka Monte z grillowanym kurczakiem*
- *warstwowa sałatka z warzyw, szynki i ananasa z ryżem*
- *sałatka wiejska (boczek, ziemniaki, ogórek kiszony, jajko)*
- *sałatka warstwowa z jajkiem, szynką i rzodkiewką*
- *sałatka z wędlin, pieczarek z sosem ziołowym*
- *sałatka rzymska*
- *sałatka brokułowa (wegetariańska)*
- *sałatka z fasolą i fetą (wegetariańska)*
- *sałatka wegetariańska podana z jajkiem na sałacie (wegetariańska)*
- *tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *sałatka grecka*
- *sałatka owocowa z owoców sezonowych*
- *Marynaty, kwaśności, pieczywo, masło*





4 /dania gorące z ryb , mięsa i wegetariańskie (dodatkowo) cena ustalana indywidualnie:

- *stek z łososia z sosem chrzanowym lub cytrynowym*
- *pstrąg pieczony*
- *sandacz w sosie porowo-śmietanowym*
- *dorsz a'la Naturel*
- *dorsz w szynce parmeńskiej*
- *filet rybny po kapitańsku*
- *kręwetki tygrysie z patelni*
- *królik na dziko*
- *pierś z indyką w maładze*
- *udziec jagnięcy z jagodami jałowca, marynowany w winie*
- *pierogi z mięsem i kapustą*
- *pierogi z grzybami i kapustą (wegetariańskie)*
- *pierogi ruskie (wegetariańskie)*
- *panierowane szynce z bakłażana (wegetariańskie)*
- *kluski z kaszy jaglanej w sosie (wegetariańskie)*
- *warzywa w cieście naleśnikowym (wegetariańskie)*
- *grillowane bakłażany ze słonym serem (wegetariańskie)*
- *grillowane pieczarki (wegetariańskie)*

***Zakąski zimne Premium (dodatkowo) - cena ustalana indywidualnie:***

- *półmisek ryb wędzonych z naszej wędzarni*
- *kręwetki z dipem koktajlowym*
- *kręwetki na wachlarzu awokado*
- *tatar z łososia wędzonego z kaparami na rukoli*
- *rolada z ciasta szpinakowego z łososiem*
- *sałatka z owoców morza*
- *jajka z kawiozem*

- *befszyk tatarski*
- *talerz wędlin włoskich*
- *patery serów pleśniowych i tradycyjnych*
- *inne na życzenie Klienta*

### **Startery (opcjonalnie) cena ustalana indywidualnie**

Podawana „na wejściu” (przed obiadem) efektowna zakąską dla wszystkich gości.

- *chrupiące krewetki na pesto*
- *różyczki z łososia z sosie chrzanowym (wegetariański)*
- *tatar z łososia w soku z cytrusów oraz bukietem sałat*
- *carpaccio z łososia*
- *carpaccio z łososia marynowanego w buraczkach*
- *carpaccio z polędwicy wołowej z dipem cipriani, rukolą i pieprzem*
- *mini tatar wołowy na grzance*
- *szynka parmeńska z melonem*
- *pasztet z kaczki podawany z sosem malinowym*
- *złoty camembert smażony na chrupiąco polany żurawiną (wegetariański)*
- *naleśnik ze szpinakiem (wegetariański)*

## *Napoje*

*W cenie standardowej oferujemy napoje gorące: kawa, herbata/na bufecie bez ograniczeń ilościowych i kompot owocowy z kawałkami owoców podawany w karamulkach do obiadu w dzień wesela i poprawin.*

*Napoje zimne mix dodatkowo płatne:*

- woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach*
- napoje owocowe podawane w dzbankach. Pepsi, Mirinda, 7 Up, woda gazowana.*

## **DODATKOWE ATRAKCJE**

*Na życzenie klienta i za dodatkową opłatą serwujemy drinki i koktajle świata, które przez całą noc przygotowuje i podaje nasz barman (gwarantujemy słomki, mieszadłką, owoce i lód). Klient dostarcza napoje alkoholowe oraz inne wypełniacze. Ponadto proponujemy Państwu pokaz fajerwerków oraz inne atrakcje umieszczone w cenniku na Wasze życzenie.*

### **Tort weselny dla Młodej Pary (na rok 2020):**

*TORT 3-PIĘTROWY (8 kg) DLA MŁODEJ PARY 650 ZŁ (do 90 osób)*

*TORT 4-PIĘTROWY (10 kg) DLA MŁODEJ PARY 850 ZŁ (do 120 osób)*

*TORT 4-PIĘTROWY (13 kg) DLA MŁODEJ PARY 1050 ZŁ (pow. 120 osób)*

## **BUFETY (OPCJONALNIE)**

### **Słodki stół:**

*Prosimy o wybranie z poniższej Listy 5 rodzajów ciast (300g./os)*

<i>Sernik wiedeński</i>	<i>Czekoladowe</i>
<i>Szarlotka</i>	<i>Orzechowe</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>Rolada śmietanowa z owocami</i>
<i>Ciasteczka kruche</i>	<i>Rolada orzechowa</i>
<i>Cycki teściowej</i>	<i>Rolada mąkowa</i>
<i>Ciasto teściowej</i>	<i>Snickers</i>
<i>Biszkopt z galaretką</i>	<i>Adwokat</i>

*Do słodkiego stołu dodawane są owoce - cytrusowe, sezonowe, cukierki, ciasteczka kruche oraz galaretki i słodkie musy. Ponadto istnieje możliwość przygotowania dodatkowych paczek z ciastami na wynos (dla Gości opuszczających wesele) cena ustalana indywidualnie za paczkę.*

### **Stół francuski z serami i bakaliami:**

*Podawany na oddzielnym stole zestaw serów pieśniowych, camembert, brie, feta, gorgonzola, mozzarella, tradycyjnych serów górskich, polskiego białego sera oraz serów żółtych. Dekorujemy bakaliami, orzechami, miodem oraz winogronami. Służymy pomocą w doborze win do stołu francuskiego.*

### **Stół ryb i owoców morza:**

Serwowana na oddzielnym stole paleta ryb wędzonych z naszej wędzarni, pieczonych i smażonych (także w całości) oraz owoców morza (krewetki tygrysie, małże oraz mix śródziemnomorski z dipami) ponadto sałatka z krewetkami, różyczki z łososia z kremem chrzanowym i jajką garniowane z kawiorem. Służymy pomocą w doborze win do stołu rybnego.

### **Wiejski stół:**

Serwowany na oddzielnym stole zestaw produkowanych według tradycyjnej receptury, szynki z nogą, kiełbas, kaszanki, rolady boczkowej, salcesonu, pasztetowej, boczku wędzonego, smalec w kamionce, chrzan, musztarda, kiszone ogórki, wiejski chleb.

### **Prosiak pieczony - 2000 złotych / 100 osób** (waga ok. 30 kg, nadziewany kaszą)

### **Grill ogrodowy - 2000 złotych / 100 osób**

Serwowany podczas poprawin (jako dodatkowy posiłek), na zewnątrz w ogrodzie pod „Grzybem” w stylu góralskim, zestaw łącznie 120 porcji mixa grillowego (kiełbasa, kaszanka, karkówka, żeberka) podawany z pieczonymi ziemniakami i dodatkami.

### **Fontanna czekoladowa z owocami - 1500 złotych**

To wyjątkowa atrakcja, która zachwyci uczestników przyjęcia swoim wyglądem, nadzwyczajnym aromatem oraz wysmienitym smakiem czekolady prosto z Belgii. Unosząca się woń gorącej czekolady skusi gości do rozkosznego poczęstunku i utopienia owoców i ciasteczek w tej lekkiej, przepysznej, mlecznej czekoladzie...

## Alkohole

Oferujemy szeroki asortyment wódek, win oraz alkoholi kolorowych.  
Warunki sprzedaży są ustalane indywidualnie.

Posiadamy również Rollbar KEG 20l. Z piwem Żywiec w cenie 200 zł.

### **DLA KLIENTÓW BANKIETÓW WESELNÝCH ALKOHOL W CENACH DETALICZNYCH W BUTELKACH 0,5L PROPONUJEMY NASTĘPUJĄCE ALKOHOLE**

1. Wódka Luksusowa 0,5 L.
2. Wódka Wyborowa 0,5 L.
3. Wódka Sobieski 0,5 L.
4. Wódka Bols 0,5 L.
5. Wódka Finlandia 0,5 L.
6. Wódka Absolut 0,5 L.
7. Wino Carlo Rossi (USA) White/Red/Rose 0,75 L.
8. Wino musujące Dorato 0,75 L.
9. Piwo Żywiec 20 L. KEG Rollbar
10. Piwo Żywiec 0,5 L.

### **UWAGA!!!**

W przypadku zamówienia w/w alkoholu w Naszej firmie, Klient nie ponosi opłaty „korkowej” w wysokości 500 PLN.  
Ponadto, płaci za tyle butelek ile faktycznie zostało spożyte podczas imprezy.  
(czyli tylko za otwarte butelki)  
Podane ceny alkoholu zawierają 23 % VAT

## **W GRATISIE!**

- róże w wysokich wazonach na stołach
- serwetki bankietowe
- świece w świecznikach
- bordowe lub beżowe pokrowce na krzeselkach
- apartament dla Młodej Pary w noc weselną z sejfem
- parking
- Wi-Fi

*Na życzenie oferujemy dodatkowo płatne usługi dekoratorskie ślubne i okolicznościowe: sali weselnych, samochodów, kościołów, dekoracje plenerowe, studniówkę, komunie. **Dekoracja Sali weselnej na wyłączność.***

***Organizujemy śluby cywilne w plenerze.***

*Sala weselna położona jest w wyjątkowym miejscu z atrakcyjnym ogrodem i przy zaporze Zalewu Sulejowskiego.*