



MENU NA BANKIETY WESELNE

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

W naszym lokalu oddajemy do Państwa dyspozycji klimatyzowaną salę bankietową, parkiet do tańca oraz salę restauracyjną na przyjęcie do 50 osób.

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).

Organizujemy również Śluby cywilne w plenerze w naszym ogrodzie przy zaporze Zalewu Sulejowskiego

*Noc poślubną Nowożeńcy spędzają w Apartamencie z widokiem na Zalew Sulejowski na koszt Hotelu Kruk***.*

Apartament wyposażony jest w sejf.

Dla Gości Weselnych oferujemy wysoki rabat od cen standardowych pokoi w noc weselną. Dysponujemy 70-80 miejscami noclegowymi. Gwarantujemy elegancką wystrój Sali - atłasowe pokrowce na krzesła, barwełniane obrusy oraz serwety, świeże kwiaty, wazony oraz inne motywy weselne, np. Czerwony dywan

Dysponujemy miejscami postojowymi dla 30 pojazdów oraz szatnią dla gości.

Oferujemy Państwu alkohol w cenach detalicznych. W przypadku korzystania z własnego alkoholu sala pobiera opłatę serwisową (korkowe) - upoważniony kęlnier 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) i jest podawana kwotowo na jedną osobę.

Jednakże dla osób, które nie będą na weselu, a tylko na poprawinach wnoszona jest dodatkowa opłata.

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. Dzięki naszemu długoletniemu doświadczeniu służymy Państwu pomocą w doborze potraw, które ustalamy 2 tygodnie przed weselem.

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

DZIEŃ WESELA (od ... - 05.00)
każda następna dodatkowa godzina 350zł

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 posiłek (sugerowana godzina 17-21)

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

II gorący posiłek (sugerowana godzina 22-23)

Serwujemy odpowiednio wcześniej przed północą w formie pożywnej zupy.

III gorący posiłek (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 od 10 do 12 zakąsek zimnych.

DZIEŃ POPRAWIN (14 – 20 lub od 15 do 21)
każda następna dodatkowa godzina 350zł

I gorący posiłek - zupa (w wazach)

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

Poza posiłkami gorącymi serwujemy zakąski zimne.

MENU - przyjęcie weselne - wersja z poprawinami

Zupy:

- rosół staropolski z kłuseczkami
- rosół staropolski z kołdunami litewskimi
- pikantna mięsna, czysta z kłopsikami
- zupa rybna czysta pikantna z fasolą
- barszczyk czerwony z pasztecikiem
- barszczyk czerwony z pierogiem
- barszczyk czerwony z uszkami
- zójdnicza (papryka, grzyby, kiełbasa, boczek, uszka)
- gulaszowa węgierska
- meksykańska z mięsem (papryka, kukurydza, fasola, cebula, pomidory, kuleczki mięsne)
- strogonow drobiowy z pieczarkami
- góralska kwaśnica na wędzonych żeberkach
- staropolska (kapusta, mięso, ziemniaki, warzywa)
- flaczki
- zupa gyros na grillowanym kurczaku podprawiana śmietaną (kukurydza, pomidor, pieczarka, papryka, cebula)
- zupa gołąbkowa (cebula, koper, warzywa, kuleczki z mielonego mięsa, kapusta pekińska, pomidor, ryż)
- żurek z jajkiem
- barszcz biały z kiełbaską
- krem zupa cebulowa z grzankami (wegetariańska)
- krem zupa z papryki (wegetariańska)
- krem z pora i kalafiora (wegetariańska)
- krem zupa z pieczarek (wegetariańska)
- krem zupa włoska z groszkiem ptysiowym (wegetariańska)
- krem zupa z brokułów (wegetariańska)

Uwaga: krem zupę podajemy jednoporcjowo.

Mięsa serwowane do obiadu

1/wieprzowina:

- *roladki ze schabu faszerowane szpinakiem owijane boczkiem*
- *Schab ze śliwką z sosem myśliwskim*
- *Schab po kowalsku*
- *schabowy z kostką panierowany/ Tradycyjny*
- *sakiewki ze schabu z farszem warzywnym duszone w sosie*
- *zapekane golonczki marynowane w piwie*
- *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*
- *polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/grzybowym*
- *kotleciki z polędwiczki 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 z duszonymi warzywami w muślinowym sosie curry*
- *klasyczny kotlet de'Volaille*
- *pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i bazylią*
- *pierś z kurczaka pod beszamelową pierzynką*
- *eskalopki z kurczaka*
- *roladka drobiowa zawijana w boczku z mozzarellą w sosie pomidorowym*
- *pałki zapekane w sosie słodko-pikantnym*
- *udka pieczone z farszem pieczarkowym*
- *kurczak po chińsku na ostro lub słodko*
- *klusy z mięsa drobiowego w sosie pomidorowym*
- *sznycle z piersi indyczej w panierce z dodatkiem orzechów włoskich*

dodatki skrobiowe:

- ziemniaki z koperkiem
- ziemniaki zapiekane (cząstki)
- puree ziemniaczane
- frytki
- kłuski śląskie
- kopytka
- ryż z warzywami
- kasza gryczana

dodatki warzywne zimne:

- surówka wiosenna
- surówka z kiszanej kapusty
- surówka z białej kapusty
- surówka z pekińskiej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty
- surówka z buraczków i papryki
- surówka z marchwi i jabłka
- surówka z marchwi, pora i jabłka
- surówka z rzepy i białej kapusty
- surówka z selera i kukurydzy

dodatki warzywne ciepłe

- marchewka paryska
- marchewka z groszkiem zielonym i masełkiem
- brokuł z masełkiem
- kalafior z masełkiem
- fasolka szparagowa z masełkiem
- warzywa gotowane mix
- pieczarki z patelni
- buraczki zasmażane
- kapusta kiszona zasmażana
- kapusta młoda
- modra kapusta

desery:

- lodowo owocowa pokusa z sosem do deserów
- pucharkę owocowe z bitą śmietaną
- sorbet owocowy z sezonowymi owocami
- orzeźwiająca sałatka owocowa
- włoski deser panna cotta
- mus czekoladowy z pomarańczą
- babeczkę ze słonym karmelem i musem porzeczkowym

Zakąski:

- *półmisek mięs pieczonych z dipem (czosnkowym lub chrzanowym)*
- *śledzie na dwa sposoby(w konfiturze wiśniowej, tradycyjny w oleju, po kaszubsku, po cygańsku)*
- *rolada ukraińska ze śledziem*
- *ryba po grecku/po japońsku*
- *ryby w galarecie*
- *ciasteczka francuskie z mussem serowym i łososiem*
- *bagietka czosnkowa z serem zawijna w wędzonym boczku*
- *jajka w szynce z kiełkami*
- *bajeczne jajeczka z kolorowym mussem*
- *panierowane zawijańce z szynką i serem*
- *rożki z szynki nadziewane z kremem serowym, prażonymi orzechami zalewane galaretką*
- *rożki z tortilli z pieczarkami i kurczakiem*
- *ślimaczki*
- *zimne nóżki wieprzowe*
- *galaretką porcjowa z drobiu*
- *pierś drobiowa w galarecie z ananase*
- *galantyna drobiowa z ziołami*
- *rolada z kurczaka w wędzonym boczku*
- *paluszek drobiowe w złocistej panierce*
- *tortilla*
- *kapelusze pieczarek faszerowane wieprzowiną i suszonymi pomidorami*
- *pasztet z żurawiną*
- *schab po warszawsku*
- *bankietowa rolada szpinakowa (wegetariańska)*
- *kołeczki z pomidora i mozzarelli (wegetariańskie)*
- *faszerowane pomidorki (wegetariańskie)*
- *babeczki słone z farszem serowym (wegetariańskie)*
- *kofta z sosem ostro kwaśnym na cykorii (wegetariańskie)*
- *kuleczki serowe (wegetariańskie)*

Sałatki:

- *gyros z kurczakiem*
- *sałatką z gotowanym kurczakiem, warzywami i ryżem*
- *sałatką makaronowa z kurczakiem i warzywami*
- *warstwowa sałatką z warzyw, szynki i ananasa z ryżem*
- *sałatką z tuńczykiem, makaronem, marchewką, jajkiem, cebulą i sosem vinegret*
- *sałatką curry z kurczakiem, kukurydzą, ananasem, jajkiem i ryżem*
- *sałatką surimi z selerem naciowym, kukurydzą, ogórkiem, cebulą i ryżem*
- *sałatką brokułowa (wegetariańska)*
- *sałatką z kalafiora, selera naciowego, czerwonej cebuli, ogórka kiszzonego i jajką w sosie vinegret (wegetariańska)*
- *sałatką wegetariańska podana z jajkiem na sałacie (wegetariańska)*
- *sałatką wegetariańska podana z rybą na sałacie z sosem cesar i grzaną*
- *tradycyjna sałatką jarzynowa*
- *sałatką grecką*
- *sałatką owocowa z owoców sezonowych*
- *sałatką z wędzonym kurczakiem, koprem, porem, selerem*
- *sałatką z kurczakiem, brzoskwinia, selerem naciowym*
- *Marynaty, kwaśności, pieczywo, masło*

Mięsa serwowane do obiadu z wołowiny - cena ustalana indywidualnie

- *zrazy wołowe nadziewane owijane boczkiem*
- *bitki wołowe w sosie myśliwskim z grzybami*
- *rostbef w ziołach pieczonych*
- *piwny gulasz z wołowiną*

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 sznycele z bakłażana (wegetariańskie)*
- *kłopsiki 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 kawiorem*
- *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 zakąska 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)*
- *pasta z owoców morza na bagietce czosnkowej*

Napoje

W cenie standardowej oferujemy napoje gorące: kawa, herbata/na bufecie bez ograniczeń ilościowych i kompot owocowy z kawałkami owoców podawany w karafkach 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.*

BUFETY (OPCJONALNIE)

Słodki stół:

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

<i>Sernik</i>	<i>Czekoladowe tortowe</i>
<i>Szarlotka</i>	<i>Orzechowe</i>
<i>3bit</i>	<i>Rolada śmietanowa z owocami</i>
<i>Malinowa chimurka</i>	<i>Kukulkan</i>
<i>Biszkopt z galaretką i owocami</i>	<i>Snickers</i>
<i>Czekoladowe z wiśnią</i>	<i>Mech ze szpinakiem na biszkopcie</i>

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

Tort weselny dla Młodej Pary – dodatkowo płatny lub we własnym zakresie z cukierni

Stół francuski z serami i bakaliami:

Podawany na oddzielnym stole zestaw serów pieśniowych, camembert, brie, feta, gorgonzola, mozzarella, polskiego białego sera oraz serów żółtych. Dekorujemy bakaliami, orzechami 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 lub smażonych (także w całości) oraz owoców morza (krewetki tygrysie, małże oraz mix śródziemnomorski z dipami) ponadto sałatką z krewetkami, różyczką z łososia z kremem chrzanowym. 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, kiszzone ogórki, wiejski chleb.

Prosiak pieczony - 100 osób (waga ok. 30 kg, nadziewany kaszą)

Grill ogrodowy - 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 (ketchup, musztarda)

Fontanna czekoladowa z owocami

To wyjątkowa atrakcja, która zachwyci uczestników przyjęcia swoim wyglądem, nadzwyczajnym aromatem oraz wyśmienitym 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 20 l. Z piwem Żywiec

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”
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