



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 elegancki wystrój Sali – eleganckie złote krzesła, bawełniane 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, studniówkę, komunie. **Dekoracja Sali weselnej na wyłączność.

***Nie pobieramy opłat** za: przedłużenie uroczystości do jednej godziny (każda następna dodatkowa godzina cena 350 PLN, prąd, klimatyzację, stłuczki i inne. Uroczystość trwa do ostatniego Gościa.*

W GRATISIE!

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

DZIEŃ WESEŁA (od ... - 05.00)

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 wieloporcjowo (zawierającego trzy potrawy mięsne, łącznie 1,8 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 (w zależności od rodzaju zakąsek)

DZIEŃ POPRAWIN (14 – 20 lub od 15 do 21)

I gorący posiłek - zupa (w wazach)

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

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 klopsikami*
- *zupa rybna czysta pikantna z fasolą*
- *barszczyk czerwony z pasztecikiem*
- *barszczyk czerwony z pierogiem*
- *barszczyk czerwony z krokietem*
- *zbojnicka (papryka, grzyby, kiełbasa, boczek, uszka)*
- *gulaszowa węgierska*
- *meksykańska z mięsem (papryka, kukurydza, fasola, cebula, pomidory, kuleczki mięsne)*
- *strogonow drobiowy z pieczarkami*
- *góralską kwaśnica na wędzonych żeberkach*
- *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 kiełbasą*
- *krem zupa cebulowa z grzankami (wegetariańska)*
- *krem zupa z papryki (wegetariańska)*
- *krem zupa z pieczarek (wegetariańska)*
- *krem zupa włoska z groszkiem ptysiowym (wegetariańska)*
- *krem zupa z brokułów (wegetariańska)*
- *krem z białych warzyw (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
- zapiekane goloneczki marynowane w piwie
- sznycel po szwajcarsku zapiekany żółtym serem i pomidorami
- siekany sznycel wieprzowy z sadzonym jajkiem i cebulką
- 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
- cordon bleu ze schabu panierowany (faszerowany serem i szynką)
- 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 udek z duszonymi warzywami w muslinowym sosie curry
- klasyczny kotlet de'Volaille
- pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i bazylią
- grillowana pierś z kurczaka pod beszamelową pierzynką (papryką, cebulą posypana parmezanem)
- eskałopki z kurczaka z sosem słodko-kwaśnym
- roladką drobiowa zawijana w boczku z mozzarellą w sosie pomidorowym
- pałki zapiekane w sosie słodko-pikantnym
- udka pieczone z farszem pieczarkowym
- kurczak po chińsku na ostro lub słodko
- klopsy 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
- kluski śląskie
- kopytka
- ryż z warzywami
- kasza gryczana

dodatki warzywne zimne:

- surówka wiosenna

- surówka z kiszonej 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 białej kapusty, marchewki i pora z sosem chrznowo-majenozowym
- surówka z selera i kukurydzy

dodatki warzywne ciepłe

- marchewka paryska
- marchewka z groszkiem zielonym i masłem
- brokuł z masłem
- kalafior z masłem
- fasolka szparagowa z masłem
- warzywa gotowane mix

- pieczarki z patelni
- buraczkę zasmażane
- kapusta kiszona zasmażana
- kapusta młoda sezonowo
- 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

Zakąski:

- *półmisek mięs pieczonych z dipem (czosnkowym lub chrzanowym)*
- *śledzie na dwa sposoby(w konfiturze wiśniowej, tradycyjny w oleju, w śmietanie, po kaszubsku, po cygańsku)*
- *ryba po grecku/po japońsku*
- *ryby w galarecie*
- *ciasteczką francuską z musem serowym i łososiem*
- *jajka w szynce z kiełkami*
- *bajeczne jajeczką 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*
- *zimne nóżki wieprzowe*
- *galaretka porcjowa z drobiu*
- *pierś drobiowa w galarecie z ananase*
- *galantyna drobiowa z ziołami*
- *rozmaitości roladkowe z kurczaka w wędzonym boczku*
- *paluszkę drobiową w złocistej panierce*
- *tortilla*
- *kapelusze pieczarek faszerowane wieprzowiną i suszonymi pomidorami*
- *pasztet z żurawiną*
- *schab po warszawsku*
- *bankietowa rolada szpinakowa (wegetariańska)*
- *zakąski na jeden raz (ślimaczki, pizzerinki, krążki cebulowe, koreczki z pomidora i mozzarelli, babeczkę słone z farszami, kuleczki serowe, krewetki torpedy panierowane, czarne nuggetsy)*

Sałatki:

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

Mięsa serwowane do obiadu z wołowiny - cena ustalana indywidualnie

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

*danía gorące z ryb , mięsa i wegetariańskie (dodatkowo) cena
ustalana indywidualnie:*

- flaki
- stek z łososia z sosem chrzanowym lub cytrynowym
- pstrąg pieczony
- sandacz w sosie porowo-śmietanowym
- dorsz a'la Naturel
- dorsz w szynce parmeńskiej
- filec rybny po kapitańsku
- krewetki 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 sznycle 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
- krewetki z dipem koktajlowym
- krewetki na wachlarzu awokado
- tatar z łososia wędzonego z kaparami na rukoli
- sałatką z owoców morza
- jajka z kawiozem
- befsztyk tatarski
- talerz wędlin włoskich
- patery serów pleśniowych i tradycyjnych
- tatar ze śledzia
- 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, 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, woda niegazowana.

Napoje zimne mix dodatkowo płatne lub własne (korkowe):

- 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)

Sernik

Czekoladowe tortowe

Szarlotka

Orzechowe

3bit

Rolada śmietanowa z owocami

Malinowa chimurka

Kukulkan

Biszkopt z galaretką i owocami

Snickers

Czekoladowe z wiśnią

Mech ze szpinakiem na biszkopcie

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 bakalią:

Podawany na oddzielnym stole zestaw serów pieśniowych, camembert, brie, feta, gorgonzola, mozzarella, polskiego białego sera oraz serów żółtych. Dekorujemy bakalią, 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 sałatka z krewetkami, różyczki 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, kiszone 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 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 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*