Sheraton Grand
KRAKOW

Oferta Weselna 2018

©2010-2016 Marriott International, Inc. All rights reserved.

WESELE W WIELKIM STYLU W SHERATON GRAND KRAKOW

TU ZACZYNAJĄ SIĘ PIĘKNE HISTORIE

Dzień ślubu i wesela to z pewnością jeden z tych, które wymagają naprawdę wyjątkowej oprawy. W Sheraton Grand Krakow sprawimy, że ten szczególny dzień pozostanie w Waszej pamięci na zawsze. Wspólnie przygotujemy ekskluzywne przyjęcie, o którym zawsze marzyliście.

Wykwalifikowany i doświadczony personel, wyjątkowa kreatywność naszego Szefa Kuchni i Szefa Cukierni oraz komfortowe pokoje zapewnią wrażenia na najwyższym poziomie, a dodatkowym urozmaiceniem wydarzenia z pewnością będzie powitalny koktajl na naszym tarasie widokowym z Zamkiem Królewskim i Wisłą w tle.

Nasze oferty weselne zawierają:

- Opiekę dedykowanego koordynatora weselnego
- Bezpłatny apartament wraz ze śniadaniem do pokoju dla Pary Młodej z możliwością późnego wymeldowania do godziny 14:00
- Okrągłe stoły oraz stół prezydialny dla Młodej Pary, nakryte krzesła
- Scenę oraz parkiet do tańca
- Szatnię dla gości weselnych
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Drink powitalny (wino musujące lub Kir Royal)
- Własnoręcznie robiony i zdobiony tort weselny
- Degustację wybranego menu dla 2 osób
- Czerwony dywan
- 8 miejsc parkingowych
- Wyjątkowy prezent dla Nowożeńców od Sheraton Grand Krakow
- Pokoje hotelowe dla gości weselnych w specjalnych cenach, dostępne poprzez dedykowaną stronę rezerwacyjną
- Spersonalizowane klucze (karty) do pokoi gościnnych

SKOMPONOWANA PODRÓŻ WESELNA

KOKTAJL POWITALNY SERWOWANY PRZEZ 1 GODZINĘ

Rozpocznij swoje przyjęcie weselne w wyjątkowym stylu, koktajlem w naszym ogrodzie letnim lub we foyer.

Polecamy także ekskluzywny taras widokowy Lounge Bar za dodatkową opłatą za wynajem PLN 6000 + 23% VAT

Drink powitalny: wino musujące lub Kir Royal

MENU

Trzydaniowe menu serwowane do stołu

Wybór 6 zakąsek serwowanych na stole

Bufet „Nocny" serwowany o ustalonej godzinie

PLN 250.00 Z VAT OD OSOBY

SZCZEGÓŁY MENU:

MENU SERWOWANE

Ulubiona zupa

Krem dyniowy z prażonymi pestkami słonecznika i grzankami

Wyśmienite dania główne

Polędwiczka wieprzowa Sous Vide z kremowym sosem o aromacie trufli,
w kompozycji strudla ziemniaczanego z ziołami oraz warzywami sezonowymi

Delikatne desery

Duet musów z białej czekolady oraz owoców marakuja serwowany na sosie malinowym

BIESIADNE ZIMNE ZAKĄSKI

Serwowane na stole

Galantyna z kurczaka z suszonymi owocami i orzechami w kompozycji sosu z czerwonej porzeczki
Pieczona wieprzowina w sezamie w kompozycji sosu z pieprzu pomarańczowego
Pieczona pierś z indyka podana z sosem pomarańczowo-jogurtowym
Mus z halibuta w otoczce z marchewki na sosie aioli
Sałatka ryżowa Andalusia z kosteczką papryki i sosem jogurtowym
Sałatka Catalonia z selera naciowego z wędzoną szynką, serem żółtym i anchois
***
Wybór chrupiącego pieczywa i bułek oraz masło

NOCNY BUFET

Obejmuje do 4 godzin serwisu

Biesiadne zimne zakąski

Wybór Polskich kiełbas wędzonych z sosem z musztardy ziarnistej
Cienkie plastry marynowanego kurczaka w przyprawie cajun z sosem czosnkowym
Marynowane śledzie z sałatką z buraków, jabłek i cebuli
Sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka z chrupiących warzyw i sałat z serem feta
Sałatka ziemniaczana z czerwoną cebulą i boczkiem
Wybór świeżego pieczywa i bułek oraz masło i margaryna

Prosto z kotła

Tradycyjny Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Ulubione dania gorące

Strogonow wołowy
Pieczony karczek z lokalnej wieprzowiny w sosie kolendrowym
Pierogi z tradycyjnymi farszami na podsmażanej cebuli
Wybór jarzyn
Pieczone ziemniaki

Słodkie wariacje

Tradycyjny polski sernik
Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym
Domowa szarlotka
Rolada z musu owocowego

PAKIETY NAPOJÓW:

Podstawowy

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna,
130 PLN z VAT od osoby (pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

Weselny

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant's Campari i Gordon's Gin, Martini Rosso, Martini Extra Dry, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna.
155 PLN z VAT od osoby (pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

Premium, z indywidualnym barem i dedykowanym barmanem

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant's Campari i Gordon's Gin, Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra Dry, J. Walker Red, Jim Beam, Bacardi Light Rum, Brandy, Tequila Sierra Silver & Gold, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna.
215 PLN z VAT od osoby (pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

STWÓRZ SWOJĄ WŁASNĄ SYMFONIĘ SMAKÓW

ETIUDA

Koktajl powitalny serwowany przez 1 godzinę

Rozpocznij swoje przyjęcie weselne w wyjątkowym stylu, koktajlem w naszym ogrodzie letnim lub we foyer. Polecamy także ekskluzywny taras widokowy z Lounge Barem za dodatkową opłatą za wynajem
PLN 6000 + 23% VAT

Drink powitalny (wino musujące lub Kir Royal) i wybór 3 drobnych zakąsek w stylu „hors d'oeuvres" serwowanych z tacy

Menu

Menu serwowane	przygotowane z 3 wybranych dań z naszej oferty
Zakąski	wybór 7 zakąsek serwowanych na stole
Bufet	wybór 1 bufetu spośród naszej oferty

295 PLN z VAT od osoby

SONATA

Koktajl powitalny serwowany przez 1 godzinę

Zainauguruj przyjęcie weselne doskonałym koktajlem powitalnym w naszym ogrodzie letnim lub we foyer. Polecamy także mozliwość wynajęcia za dodatkową opłatą (3000 PLN + 23% VAT) ekskluzywnego tarasu widokowego z Lounge Barem i najpiękniejszym widokiem na Kraków.

Drink powitalny Kir Royal i wybór 4 drobnych zakąsek w typie „hors d'oeuvres" serwowanych z tacy

Menu

Menu serwowane	przygotowane z 3 wybranych dań z naszej oferty
Ciasta lub owoce	wybór 3 rodzajów ciast lub owoców serwowanych na stole
Zakąski	wybór 7 zakąsek serwowanych na stole
Bufet	wybór 1 bufetu spośród naszej oferty

315.00 PLN z VAT od osoby

SYMFONIA

Koktajl powitalny serwowany przez 1 godzinę

Zapoczątkuj swoje przyjęcie weselne w wyjątkowy sposób, zapraszając gości na powitalny koktajl na ekskluzywnym tarasie widokowym z Lounge Barem, na piątym piętrze hotelu, z którego rozpościera się przepiękny widok na Wawel i Kraków lub skorzystaj z ogrodu letniego bądź foyer Sali balowej.

Drink powitalny (wino musujące lub Kir Royal) i wybór 4 drobnych zakąsek w stylu „hors d'oeuvres" serwowanych z tacy

Menu

Menu serwowane	przygotowane z 4 wybranych dań z naszej oferty
Ciasta lub owoce	wybór 4 rodzajów ciast lub owoców serwowanych na stole
Zakąski	wybór 10 zakąsek serwowanych na stole
Bufet	wybór 1 bufetu spośród naszej oferty oraz 3 deserów polecanych przez naszego szefa cukierni
Pralinki	serwowane na stołach
Późne danie gorące	serwowana pikantna zupa gulaszowa z chlebem

345.00 PLN z VAT od osoby

HORS D'OEUVRES (wybierz odpowiednią ilość do wybranej oferty)

Serwowane po przyjeździe gości

Paluszki grissini zawijane w szynkę Parmeńską
Tartinka z wolno pieczoną wołowiną o aromacie trufli
Tartinka z włoskim salami i marynowaną oliwką

Tartinka z serem Brie i suszoną morelą
Znakomita roladka z tortilli, wędzonego łososia i serka z dodatkiem wasabi
Mini vol au vent z musem z tuńczyka
Szaszłyki z lokalnego sera gouda, winogron i oliwek
Mus z sera pleśniowego z suszonymi śliwkami na liściu cykorii
Mini tarta z musem z sera koziego i kawałkami szynki Serrano
Smażone delikatne roladki z nadzieniem jarzynowym i słodkim sosem chilli
Smażone curry trigons z sosem słodko-kwaśnym
Grillowane szaszłyki z kabanosem i srebrną cebulką

BIESIADNE ZAKĄSKI ZIMNE (wybierz odpowiednią ilość do wybranej oferty)

Serwowane na stole

Vitello Tonnato - Plasterki pieczonej cielęciny w kremowym sosie tuńczykowym
Asortyment ulubionych lokalnych szynek i kiełbas z marynowanymi warzywami
Galantyna z kurczaka z suszonymi owocami i orzechami w kompozycji sosu z czerwonej porzeczki
Tradycyjny pieczony pasztet z dżemem żurawinowym
Pieczona wieprzowina w sezamie w kompozycji sosu z pieprzu pomarańczowego
Domowa terrina farmerska z sosem tatarskim
Pieczona pierś z indyka podana z sosem pomarańczowo-jogurtowym

Wolno pieczona wołowina w czarnym pieprzu z sosem z musztardy ziarnistej
***
Tradycyjne marynowane śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą
Tradycyjne marynowane śledzie w oliwie z oliwek z cebulą i piklami
Delikatna terrina z soli i owoców morza podawana z szafranowym sosem Aioli
Galantyna z pstrąga i krewetek z sosem krabowo-koktajlowym
Gotowany filet z łososia serwowany z sosem z zielonych ziół
Lokalny filet z sandacza w świeżych ziołach z sosem limonkowo-jogurtowym
Wyśmienity koktajl z krewetek z sosem tysiąca wysp na chrupiącej sałacie
Mus z halibuta w otoczce z marchewki na sosie szafranowo-winnym
***
Terrina jarzynowa z sosem pomidorowym
Kawałki grillowanych jarzyn, marynowanych w oliwie, ziołach, z suszonymi pomidorami i rucolą
Sałatka z selera z orzechami, rodzynkami i suszoną śliwką
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka ryżowa Andalusia z kosteczką papryki i sosem jogurtowym
Sałatka ziemniaczana z czerwoną cebulą i boczkiem
Sałatka Grecka z serem Feta, pomidorami i czarnymi oliwkami
Sałatka Catalonia z selera naciowego z wędzoną szynką , serem żółtym i anchois
Sałatka ryżowa z tuńczykiem, chrupiącymi warzywami i sosem tysiąca wysp
Sałatka z pierożków Tortellini, papryki i sosu majonezowo-czosnkowego
***
Wybór chrupiącego pieczywa i bułek oraz masło

MENU SERWOWANE (skomponuj swoje menu spośród propozycji naszego Szefa Kuchni)

Serwowane do stołu

Zimne zakąski

Świeże pomidory z serem Mozzarella skropione sosem pesto
Cienkie plasterki piersi z kaczki marynowanej w mięcie i miodzie, podawane z zielonymi liśćmi i delikatnym sosem śliwkowym
Cienkie plasterki wędzonej piersi z gęsi z chutney z kumkwatu i sosem mango
Cienkie plasterki marynowanej piersi z kurczaka w occie malinowym serwowane z sosem z czerwonej porzeczki
Tradycyjna terrina farmerska podawana z sosem żurawinowo-winnym
Delikatny łosoś wędzony z zielonymi liśćmi, podawany z sosem kremowo-chrzanowym

Ciepłe zakąski

Złocisty pieczony łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim na szafranowym ragout z owoców morza
Domowe naleśniki z nadzieniem grzybowym skropione sosem ziołowym „Café de Paris"
Pierożki Tortellini z nadzieniem grzybowo-serowym na kremowym sosie truflowym z dodatkiem liści rucoli

Ulubiona zupa

Krem z leśnych grzybów skropiony oliwą truflową, podawany z tostem Melba
Bulion z kurczaka serwowany z warzywami julienne
Krem pomidorowy skropiony oliwą bazyliową z paluszkami grissini
Consommé cielęce z warzywami julienne i kapustą włoską
Krem dyniowy z prażonymi pestkami słonecznika i grzankami

Wyśmienite dania główne

Grillowane medaliony z lokalnej wołowiny z sosem truflowym w kompozycji jarzynowego spaghetti, brokuła i pieczonych ziemniaków
Pieczona kaczka z jabłkami i majerankiem podawana z sosem naturalnym, tradycyjnymi kluskami i duszoną czerwoną kapustą z rodzynkami
Grillowane wieprzowe filety mignon z sosem z wina czeronego, serwowane z ziemniakami purée i jarzynowym ratatouille
Delikatna pierś z kurczaka corn-fed z kremowym sosem z suszonych pomidorów w kompozycji szpinaku, warzyw i domowego strudla ziemniaczanego z dodatkiem ziół oraz boczku
Wolno pieczona cielęcina w otoczce z lokalnej szynki wędzonej i szałwi z sosem Dijon podawana z grillowaną cukinią, warzywami i złocistą polentą
Smażony filet z łososia z kremowym sosem pesto, serwowany z grillowanym bakłażanem, ziemniakami w szafranie z koperkiem i sezonowymi jarzynami

Delikatne desery

Domowy strudel jabłkowy na ciepło, serwowany z sosem waniliowym
Duet musów z białej czekolady oraz owoców marakuja na sosie malinowym

Ulubiony mus z mlecznej czekolady z sosem mango
Mrożone truskawkowe parfait z jagodami i sosem cytrusowym
Lodowa fantazja z salsą z owoców sezonowych oraz sosem czekoladowym

WYBÓR BUFETÓW NOCNYCH (wybierz swój bufet spośród poniższych propozycji)

Obejmuje do 4 godzin serwisu

NOCNY BUFET I

Biesiadne zimne zakąski

Wybór Polskich wędzonych kiełbas z sosem z musztardy ziarnistej
Cienkie plastry marynowanego kurczaka w przyprawie cajun z sosem czosnkowym
Marynowane śledzie z sałatką z buraków, jabłek i cebuli
Sałatka ze świeżych pomidorów i czerwonej cebuli
Sałatka z chrupiących warzyw i sałat z serem feta
Sałatka ziemniaczana z czerwoną cebulą i boczkiem
Wybór świeżego pieczywa i bułek oraz masło i margaryna

Prosto z kotła

Tradycyjny Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Ulubione dania gorące

Tradycyjny polski Bigos
Energetyczny gulasz wołowy z warzywami i papryką
Panierowane mini kotlety schabowe z kawałkami cytryny
Pierogi z mięsem okraszone smażoną cebulą
Pieczone ziemniaki

Słodkie wariacje

Sałatka owocowa
Tradycyjny polski sernik
Kawowy mus “Mocha” z wiśniami Amarena
Ciasto czekoladowe „Sacher”

NOCNY BUFET II

Biesiadne zimne zakąski

Marynowana pierś z kurczaka w oliwie i ziołach z sosem pieprzowym
Półmisek lokalnych wędzonych ryb z kremowym sosem chrzanowym
Domowa terrina drobiowa w otoczce z wędzonego indyka serwowana z sosem żurawinowym
Sałatka jarzynowa z majonezem i jajkiem na twardo
Sałatka z marchewki z sokiem pomarańczowym

Sałatka z gotowanych buraków z czerwoną cebulą , oliwą i sokiem z cytryny
Wybór świeżego pieczywa i bułek oraz masło i margaryna

Prosto z kotła

Tradycyjny barszcz czerwony
Krokiety z mięsem

Ulubione dania gorące

Strogonow wołowy
Ulubione pieczone udko z kurczaka w ziołach i czosnku
Pieczony karczek z lokalnej wieprzowiny w sosie kolendrowym
Wybór jarzyn
Ziemnaki purée

Słodkie wariacje

Sałatka owocowa
Ulubione lokalne ciasto makowe

Delikatny krem karmelowy z sosem cytrusowym
Tradycyjna szarlotka

NOCNY BUFET III

Biesiadne zimne zakąski
Domowa rolada z kurczaka z dżemem żurawinowym
Wybór wyśmienitych polskich wędlin z sosem z musztardy ziarnistej
Tradycyjne marynowane śledzie w oliwie z sałatką z cebuli i marynowanej papryki
Sałatka z makaronu Penne z czarnymi oliwkami, salami, papryką i bazyliowym pesto
Sałatka farmerska z szynką wędzoną, żółtym serem, zielonymi liśćmi sałat i sosem tysiąca wysp
Sałatka ze świeżych pomidorów i czerwonej cebuli
Wybór świeżego pieczywa i bułek oraz masło i margaryna

Prosto z kotła

Tradycyjny Kapuśniak z wędzonką

Ulubione dania gorące

Zrazy wołowe z wędzonym boczkiem w sosie naturalnym
Piccata z indyka w złocistej panierce z parmezanu
Wieprzowy gulasz po cygańsku z pieczarkami, papryką, cebulą i warzywami
Smażony filet z białej ryby z kremowym sosem pietruszkowym
Smażone plastry ziemniaków ze świeżymi ziołami

Słodkie wariacje

Sałatka owocowa
Ulubione ciasto „Czarny Las”
Ciasto orzechowe
Sezonowe ciasto owocowe z galaretką

PAKIETY NAPOJÓW:

Podstawowy

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna,
130 PLN z VAT od osoby (pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

Weselny

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant’s Campari i Gordon’s Gin, Martini Rosso, Martini Extra Dry, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna.
155 PLN z VAT od osoby (pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

Premium, z indywidualnym barem i dedykowanym barmanem

Wino musujące, wino domowe czerwone i białe, wódka Wyborowa, Ballantine's Finest, Grant’s Campari i Gordon’s Gin, Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra Dry, J. Walker Red, Jim Beam, Bacardi Light Rum, Brandy, Tequila Sierra Silver & Gold, piwo Żywiec, Heineken, wybór soków owocowych, napoje bezalkoholowe (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic), woda mineralna.
215 PLN z VAT od osoby (pakiet obliczony na 10h nielimitowanego serwowania)

WYBÓR TORTÓW WESELNYCH

Smaki tortów rekomendowane przez Szefa Cukierni Ireneusza Luzara:

Mus z owoców marakuja - cienki biszkopt - mus z białej czekolady z owocami leśnymi
Mus Cappuccino - cienki biszkopt - dodatek wiśni Amarena
Mus limonkowo - bazyliowy - biszkopt migdałowy - mus nugatowy
Mus jogurtowo - pomarańczowy - biszkopt kakaowy - dodatek galaretki jeżynowej
Mus piernikowy z prażonymi migdałami i kandyzowanymi owocami - biszkopt piernikowy
Mus waniliowy - biszkopt kakaowy - dodatek galaretki pomarańczowej
Mus kokosowy - cienki biszkopt - mus czekoladowy
Mus pistacjowy - cienki biszkopt - mus malinowy
Mus nugatowy - cienki biszkopt - mus mango
Mus orzechowy - cienki biszkopt - mus bananowy
Mus z pomarańczowej czekolady - cienki biszkopt - mus z kremowego sera
Mus z truskawkowej czekolady - cienki biszkopt - mus z białej czekolady z dodatkiem pieprzu

Torty weselne dostępne są w różnych kształtach i rozmiarach.

WESELNE DODATKI

Sushi & Sashimi (100 szt)	795 PLN
Master Sushi Chef. Stoisko*	400 PLN
Stoisko “Ulubione Makarony”*	38 PLN
Stoisko z pieczoną szynką wieprzową z dodatkami*	27 PLN
Stoisko z wolno pieczoną wołowiną i sosem truflowym*	32 PLN
Stoisko z lodami i polewami*	38 PLN
Fontanna czekoladowa z dodatkami *	32 PLN
Podarunek na pożegnanie (smak Twojego tortu weselnego)**	39 PLN
Podarunek na pożegnanie (małe pudełko z mini deserami)**	49 PLN
Podarunek na pożegnanie (pudełko z małą butelką Prosecco)**	45 PLN
Podarunek na pożegnanie (małe pudełko z mini deserami i mini wódką)**	59 PLN

Weselne dodatki wyceniane są indywidualnie dla każdej osoby i mogą być dodane do Państwa menu.

*wszystkie stoiska serwowane są do 2 godzin
**podarunki na pożegnianie zostały przeliczone za sztukę

Dla podarunków na pożegnanie wymagany jest od organizatora podpisany dokument zrzeczenia odpowiedzialności Hotelu za wyniesioną żywność.
Ceny podano w przeliczeniu na osobę. W powyższych cenach jest uwzględnione 23% podatku od sprzedaży napojów i 8% podatku od sprzedaży żywności.

Spożywanie surowego lub częściowo ugotowanego mięsa, owoców morza czy też surowych lub częściowo ugotowanych jajek, może przyczynić się do zwiększonego ryzyka zatruć pokarmowych.
Prosimy o informowanie naszego personelu o jakichkolwiek alergiach pokarmowych.

KONTAKT:

ANETA WERBOWY – Koordynator weselny, Groups & Events Executive
E: aneta.werbowy@sheraton.com
T: +48 12 662 1776

JAKUB ŁUSZCZEK – Groups & Events Executive
E: jakub.luszczek@sheraton.com
T: +48 12 662 1774

KLAUDIA WOJTYTO – Groups & Events Executive
E: mailto:klaudia.wojtyto@sheraton.com
T: +48 12 662 1778

Sheraton®