

Percheron
RESTAURACJA

Kossak
HOTEL
★★★★

CAFE
Oranżeria

PRZYJĘCIE WESELNE



w Restauracji Percheron – Cafe Oranżeria
na rok 2012 rok.

Przyjęcie z niepowtarzalnym widokiem
na Wawel, Bulwary Wiślane i Stare Miasto

Restauracja Percheron – Cafe Oranżeria

Przy placu Kossaka, tuż obok Wawelu i Bulwarów Wiślanych – dumy Krakowa, w cztero-gwiazdkowym Hotelu Kossak mieści się elegancka restauracja Percheron, której część stanowi wspólna, widokowa Cafe Oranżeria.

Do klimatycznej Restauracji Percheron, poza lokalizacją i stylowym wnętrzem ozdobionym fotografiami starego miasta, przyciąga klientów wyśmienita, autorska kuchnia z nutą fusion. Jedną z ciekawszych pozycji naszego menu stanowi największy wybór Carpaccio w Krakowie: mięsne, rybne, wegetariańskie oraz owocowe.

Bacząc na potrzeby i upodobania gości restauracji, organizujemy dla nich w Percheron przyjęcia okolicznościowe liczące nawet ponad 100 osób: spotkania biznesowe, bankiety, wesela oraz wystawne obiady rodzinne po chrzcinach lub komunii dziecka. Chcecie rozkocharać w Krakowie przyjezdną osobę? Zaprosicie ją do nas na obiad – na pewno tu wróci.

Najpiękniejszy widok na miasto w całym Krakowie: Wawel, Bulwary Wiślane, Rynek... To tutaj, w Cafe Oranżeria na siódmym piętrze każdego dnia zjecie Państwo wyśmienity lunch, posmakujecie wspaniałych deserów i napijecie się kawy. By dodatkowo uprzyjemnić czas lunchu czy kolacji, polecamy wyśmienite wina z całego świata.

Podobnie jak w Restauracji, i tu możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie okolicznościowe liczące 90 osób. Sycąc się pięknem miasta w przeszklonym wnętrzu lub – od wiosny do jesieni – uczując na tarasie, spędzicie Państwo w naszej Cafe Oranżeria niezapomniane chwile. Restauracja Percheron i Cafe Oranżeria - z wielu powodów...



Przyjęcie weselne w Restauracji Percheron, salach widokowych lub Cafe Oranżeria.

W Restauracji Percheron organizujemy przyjęcia do 70 osób, w salach widokowych do 100 osób, w Cafe Oranżeria do 85 osób.

Istnieje możliwość połączenia sal widokowych na VI piętrze z Cafe Oranżeria na VII piętrze – wówczas zorganizujemy dla Państwa przyjęcie do 120 osób.

Organizujemy również przyjęcia weselne w wybranym przez Państwa miejscu na zasadach cateringu.

Na rok 2012 przygotowaliśmy po dwie propozycje menu w kwocie 230 zł lub 240 zł od osoby. Przyjęcia organizowane poza sobotą w Cafe Oranżeria oraz w Restauracji Percheron lub w salach widokowych /również w soboty/ zostały objęte rabatem i w tym przypadku propozycje menu wynoszą 210 zł lub 220 zł od osoby.

Każda z podanych cen obejmuje:

- Wynajem jednej z sal przy minimum 60 dorosłych osobach oraz tarasu widokowego przy rezerwacji Cafe Oranżeria
- Powitanie lampką wina musującego lub Kir Royal i chlebem weselnym
- Wyrafinowane 4 daniowe menu
- Zimny bufet
- Słodki bufet
- Dwa dodatkowe dania ciepłe
- Tort weselny
- Napoje bez ograniczeń: herbata, kawa, woda mineralna
- Dekoracja stołów
- Druk menu i wizytówek
- Jednorazowa degustacja menu weselnego oraz smaków tortów dla Pary Młodej
- Niespodzianka od Szefa Kuchni dla każdego z Gości

Dla Pary Młodej w prezencie:

- Apartament w Hotelu Kossak**** ze śniadaniem serwowanym do pokoju
- Kolacja dla Nowożeńców w Restauracji Percheron do wykorzystania w dogodnym terminie
- Zniżka 15% na organizację chrzcin

Dodatkowo płatne:

- Obsługa kelnerska i barmańska
- Dekoracja tarasu – na życzenie



Propozycje menu weselnego wariant 230 zł/ osobę.

Menu I

Przystawka

Plastry marynowanej cielęciny w gruszkach i kardamonie wsparte na smażonych warzywach polane coulis paprykowym

Zupa

Krem z pieczonej cukinii z tezką oliwy ziołowej

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe nadziewane duszonymi kurkami podane z mozaiką ziemniaczaną, grillowanymi warzywami i aromatycznym sosem Marchand de vin

Deser

Semifreddo z orzechów włoskich i karmelu z coulis truskawkowym

lub

Menu II

Przystawka

Rozetki z kaczki z grzybami i orzechami w otoczeniu marynowanych śliwek z sosem chrzanowym

Zupa

Tradycyjny rosół z kury z makaronem

Danie główne

Filet z indyka nadziewany szpinakiem i mozzarellą pieczony w chrupiącym cieście podany z terriną warzywną z sosem maślakowym

Deser

Apfelstrudel z sosem waniliowym schłodzony lodami kokosowymi

BUFET zakąsek, sałat, sosów...

Menu I

Półmiski zimne

Kaczka marynowana w wiśniówce na świeżym szpinaku z kaparami
Antrykot pieczony w owocach jałowca z musem oliwkowym
Talerze tradycyjnych wędlin i kiełbas
Roladki z tortilli nadziewanej pieczoną gęsią
Paszтет z dzika w wędzonce na mini tarcie śliwkowej
Rozetki z łososia nadziewane szalotką
Śledzie marynowane w occie malinowym z kandyzowaną cebulką
Rolada z karmazyna z oczkiem figowym w aromacie limonki
Talerze ryb wędzonych /pstrąg, łosoś, halibut/
Wybór serów

Sałatki

Caprese
Bawarska

Tabule /kuskus, pomidory, cebula czerwona, papryka, ogórek, groszek zielony, oliwki, nać, mięta, czosnek/
Pikle z warzywami

Pieczyno: pszenne, żytnie, razowe

Dla podkreślenia smaku:

Sos korniszonowy
Sos czosnkowy
Sos pietruszkowy



BUFET SŁODKOŚCI

Patery ciast domowych:

Sernik z brzoskwiniami
Szarlotka

Ciasto ucierane z orzechami i czekoladą
Krucze babeczki z kremem i owocami

Muffinki czekoladowe z migdałami

Tarty z owocami

Owoce filetowane na półmiskach
Owoce w całości podane

Tort weselny – smak do wyboru:

Czekolada z wiśnią
Prażony orzech laskowy z laską wanilii
Frambolada – biała czekolady i mus malinowy
Pistacją z kandyzowaną śliwką
Czekolada z pomarańczą
Jagoda z musem amaretto

realizujemy również indywidualne zamówienia



Propozycje menu weselnego wariant 240 zł / osobę.

Menu I

Przystawka

Tatar ze świeżego tuńczyka z szalotką w aromacie imbiru
podany na racuch jęczmiennym z coulis paprykowym

Zupa

Krem ze szparag z pianką cytrynową

Danie główne

Roladki cielęce nadziewane duszonymi rydzami
wsparte na tarcie porowej z kremowym sosem bazyliowym

Deser

Omlet norweski - lody z pieca

lub

Menu II

Przystawka

Cienkie plastry kaczki marynowanej w trawie cytrynowej
podane na marynowanym radicchio

Zupa

Krem borowikowy z krutonem kminkowym

Danie główne

Sakiewka z pieczonej jagnięciny i karczochów
z duszonymi kabaczkami w sosie madeirowym

Deser

Trio z białej czekolady, kawy, kokosu i karmelu
w otoczeniu kandyzowanej gruszki z sosem waniliowym

BUFET zakąsek, sałat, sosów...

Półmiski zimne

Pasztet z jelenia pieczony z morelami w cieście cebulowym z sosem śliwkowym
Cielęcina duszona w gruszkach wsparta na chrupiących jarzynach
Schab z dzika pieczony w otoczeniu jabłek i tymianku
Talerze tradycyjnych wędlin i kielbas
Pasztet jagnięcy pieczony w kapuście włoskiej
Mozaika z wędzonego halibuta w grzybowej otoczce
Terrina z karpia pieczona w aromacie kory cynamonu
Łosoś marynowany w fenul z musem limonkowym
Rozetki z sandacza z oczkiem rakowym na chruście ziołowym
Terrina ze śledzi marynowanych w jabłkach z avocado
Tarta z duszonego pora i tuńczyka
Wybór serów

Sałatki

Grecka

Nicejska

Sałata z grillowanym kurczakiem, świeżymi pomidorami, parmezanem
i grzankami z sosem czosnkowym
Marynowane grzyby

Pieczyno: pszenne, żytnie, razowe

Dla podkreślenia smaku:

Sos tatarski

Sos chrzanowy

Sos bazyliowy



BUFET SŁODKOŚCI

Fantazja z gruszek i czekolady w aromacie mięty
Torcik orzechowy z rodzynkami nasączony Krupnikiem
Czarna karta z kawałkami czekolady
Torcik z białej czekolady w aromacie kokosu z owocami żurawiny

Mini tartoletki:
z owocami
z musem Tiramisu
z czekoladą i whisky

Owoce filetowane
Owoce w całości podane

Tort weselny – smak do wyboru:

Czekolada z wiśnią
Prażony orzech laskowy z laską wanilii
Frambolada – biała czekolady i mus malinowy
Pistacją z kandyzowaną śliwką
Czekolada z pomarańczą
Jagoda z musem amaretto

realizujemy również indywidualne zamówienia



Dania ciepłe serwowane w czasie trwania
przyjęcia weselnego.
Prosimy o wybór po jednej z pozycji z dwóch opcji.

Opcja I:

Filet z indyka smażony w ziarnach dyni z gotowanymi warzywami i sosem śmietanowym

Filet z kurczaka smażony z musem paprykowym z kremowym sosem serowym
i pieczonymi ziemniaczkami

Schab smażony w otrębach pszennych podany z mozaiką warzywną, pieczarkami
i kremowy sosem kminkowy

Karmazyn smażony w cieście sojowym z krokietkami ryżowymi, warzywami
w sosie ze świeżego imbiru i miodu

Łosoś gotowany z zielonymi szparagami, tartą porową i pieczonym pomidorem
z sosem oliwkowym

Opcja II:

Żurek z jajkiem i białą kielbasą
Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietkiem
Boeuf strogonow

Dodatkowe propozycje:

Fontanna czekoladowa z owocami: 7 zł / os.

Szynka pieczona w jałowcu, ziemniaki z rozmarynem, modra kapusta: 10 zł / os.

Indyk pieczony w całości z kurkami w sosie z czerwonego wina,
krokiety ziemniaczane, żurawina: 12 zł / os.

Gęś faszerowana prażonymi jabłkami
Kopytka, sos borowikowy i kiszona kapusta: 14 zł / os.



KRÓTKI KOKTAJL NA POWITANIE:

(finger food serwowany przez kelnerów na tacach podczas oczekiwania na Parę Młodą)

SŁONE – 4,00 zł sztuka:

Matze z imbirem na sałatce wakame
Krewetki w marynacie z octu malinowego
Rozetki z łososia na zielonych szparagach
Łosoś marynowany w fenuil
Halibut w świeżych ziołach owinięty w nori
Mini tartoletki z wędzoną makrelą
Mini tartoletki z kremem anchois

Filet z kaczki w aromacie wiśni
Wołowina pieczona z figami
Mozaika z jagnięciny w orzechach nerkowca
Mini terrina z jagnięciny w bekonie
Rożki z parmezanu z wędzoną gęsią
Mini eskalopki z kurczaka w otoczeniu gruszek
Strudel pieczony z wieprzowiną w kminku
Roladki z piezonego antrykotu w rozmarynie

Mini tartoletki z musem gorgonzola
Quiche z porem i łososiem
Pomidory suszone w szynce parmeńskiej

SŁODKIE – 3,50 zł sztuka:

Trio z białej czekolady i mango
Fantazja z białej czekolady z nutą pistacji
Pinacolada z pieczoną mandarynką
Mus pistacjowy z truskawkami
Josephine z glazurą borówkową
Bavarois jogurtowo jagodowe
Fantazja z zielonej herbaty i miodem
Puszysty Williams z nutką korzenną
Kardamonowe „Tiramisu”
Capuccino z pianką orzechową
Mini torcik orzechowy w aromacie kawy
Tartoletki z kremem i owocami
Tartoletki z musem czekoladowym



STÓŁ POLSKI – 20,00 zł / os.

Wędzone szynki
wiejskie kielbasy
kaszanka
tradycyjny smalec
ogórki
pikle
kapusta kiszona,
wiejskie pieczywo

Jeżeli któryś z Państwa Gości jest wegetarianinem, poniżej prezentujemy propozycje menu skomponowane bez produktów mięsnych jak również niektóre pozycje niezawierające żadnych produktów pochodzących od zwierząt:

Przystawki:

Sałatka caprese
Oscypek zapiekany z pomidorem
Ser feta zapiekany w cieście francuskim
Ser kozi pieczony z sosem kawowym
Paszтет z grzybami
Paszтет z soczewicy
Sałatka z brokuł i pomidorów z sosem czosnkowym

Zupy:

Krem z marchewki
Krem kalafiorowo-brokułowy
Zupa z świeżych pomidorów
Krem borowikowy
Zupa cebulowa
Krem ze szparag
Krupnik z ziemniaczkiem

Dania główne:

Przegrzebki ze śmietaną, borowikami i makaronem
Zielone pappardelle z kalmarami
Risotto z krewetkami i zapiekany pomidorem
Smardze w skórkach z ziemniaków
Risotto z grzybami i oliwkami
Ravioli z warzywami aromatyzowane bazylią
Papryka pieczona z ryżem i grzybami

Percheron
RESTAURACJA

Kossak
HOTEL
★★★★

CAFE
Oranzeria

Percheron
RESTAURACJA

Kossak
HOTEL
★★★★

CAFE
Oranzeria



PAKIETY DODATKOWO PŁATNE.

Napoje bezalkoholowe i alkohol.
Pakiety serwowane bez ograniczeń do 4.00 rano.

Pakiet I:

Dla osób, które nie ukończyły 18 roku życia
Soki owocowe
Napoje gazowane: coca-cola, sprite, fanta, tonic

Cena: 30,00zł / osoby

Pakiet II:

Wino białe
Wino czerwone
Piwo beczkowe
Soki owocowe
Napoje gazowane: coca-cola, sprite, fanta, tonic

Cena: 60,00zł / osoby

Pakiet III:

Wódka Wyborowa
Wino białe
Wino czerwone
Piwo beczkowe
Soki owocowe
Napoje gazowane: coca-cola, sprite, fanta, tonic

Cena: 70,00zł / osoby



Pakiet IV:

Wódka Finlandia
Wino białe
Wino czerwone
Piwo beczkowe
Soki owocowe
Napoje gazowane: coca-cola, sprite, fanta, tonic

Cena: 80,00zł / osoby

Pakiet V:

Żubrówka
Ballantines
Jim Beam
Jameson
Stock
Metaxa
Tequila silver
Gin Segrám's
Bacardi Rum
Malibu
Advocat
Blue Curacao
Campari
Martini Bianco
Martini Rosso
Wódka
Wino białe
Wino czerwone
Piwo beczkowe oraz butelkowe
Soki owocowe
Napoje gazowane: coca-cola, sprite, fanta, tonic

Cena: 120,00zł / osoby

Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu, tj. wódki czystej oraz win, w tym przypadku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 25,00 zł / każda butelka 75 cl.



Informacje dodatkowe:

- Przyjęcia organizowane poza sobotą w Cafe Oranżeria oraz w Restauracji Percheron lub w salach widokowych /również w soboty/ zostały objęte rabatem i w tym przypadku propozycje menu wynoszą 210 zł lub 220 zł od osoby. Pozostałe ceny nie podlegają zmianie
- Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu oferty nie wpływa na zmianę ceny
- Każda rozpoczęta godzina po 4.00 w nocy płatna 500 zł - Kwota obejmuje wynajem, obsługę i przedłużenie pakietów. Płatne po zakończeniu przyjęcia u Szefa Sali. Maksymalna godzina trwania przyjęcia w Cafe Oranżeria i salach widokowych to 7.00, w Restauracji Percheron 5.00
- Obsługa kelnerska i barmańska. Przyjęcie do maksymalnie 54 osób - Szef Sali, 4 kelnerów 1 barman. Łączna kwota 600 zł.
Na każde dodatkowe 8 osób Gości - 1 osoba z obsługi więcej (czyli dodatkowo 100 zł).
W przypadku wybrania pakietu open bar nr V, wymagany dodatkowy barman. Ta sama zasada obowiązuje przy połączeniu 2 sal czy też dodatkowego baru np. na tarasie. Po godzinie 24.00 minimalna liczba obsługi to 4 osoby. Jeżeli dodatkowo chcieliby Państwo podziękować obsłudze kelnerskiej, napiwek jest mile widziany i zawsze z uśmiechem witany.
- Dzieci do lat 4 bezpłatnie. Dzieci w wieku 4 – 10 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu. Rabat nie obejmuje pakietu bezalkoholowego
- Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii
- Na Państwa życzenie przygotowujemy paczki z ciastem lub winem dla gości weselnych (ceny od 10 - 25 zł za paczkę 500g)
- W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie
- Zakwaterowanie:
Jeżeli będą Państwo zainteresowani zakwaterowaniem swoich Gości w naszym Hotelu Kossak, zaproponujemy Państwu atrakcyjne rabaty
- Dojazd:
Pomożemy w zorganizowaniu odpowiedniego transportu dla Państwa Gości jak również dla Młodej Pary
- Zaproszenia:
Współpracujemy z grafikiem, który na Państwa życzenie może przygotować indywidualne zaproszenia ślubne, jak również podziękowania dla Gości czy też karteczki informujące o organizowanym śniadaniu czy też poprawinach, które umieścimy pod talerzykiem przystawki

- Muzyka:
Służymy Państwu pomocą w wyborze odpowiedniej oprawy muzycznej. W tym celu możemy przedstawić listę Dj-ów czy też zespołów muzycznych, których znamy ze wcześniej organizowanych przyjęć
- Fotografia oraz film:
Również możemy polecić znanych nam fotografów czy też reporterów
- Prezenty:
Sugerujemy i pomożemy w zorganizowaniu prezentów dla Rodziców, które zostaną wręczone podczas przyjęcia
- Poprawiny:
Na Państwa życzenie możemy zorganizować późne śniadanie dla Gości czy też poprawiny. Mogą to być potrawy zarówno z oferty weselnej jak również specjalnie przygotowane menu np. polskie jak: kwaśnica, bigos staropolski czy też gulasz. Takie śniadanie czy też poprawiny proponujemy zorganizować w Cafe Oranżerii, której krajobraz zachwyci Państwa Gości i w pełni odda charakter Krakowa
- Płatności:
Na rok 2012 nie przyjmujemy wstępnych rezerwacji ze względu na trwający już sezon. Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 2 000 zł. Na 21 dni przed datą przyjęcia należy wpłacić 60% wartości zamówienia, a pozostałą kwotę na 7 dni przed rezerwacją.
- Liczba osób:
Ostateczna liczba osób musi zostać podana na 7 dni przed datą przyjęcia

Cenny brutto. Wszystkie ceny podane w powyższej ofercie, mogą ulec zmianie o współczynnik inflacyjny.
Wierzymy, że nasza oferta weselna zyskała Państwa uznanie i że spełnia oczekiwania. Zwracamy jednak uwagę, że jesteśmy otwarci na sugestie naszych Gości i zawsze możemy dostosować nasze menu jak i organizację do Państwa wyobrażenia o tym dniu.



Percheron
RESTAURACJA

Kossak
HOTEL
★★★★

CAFE
Oranżeria

Hotel ★ ★ ★ ★ Kossak

Restauracja Percheron – Cafe Oranżeria

Plac Kossaka 1, 31-106 Kraków, tel. +48 12 379 59 50, fax. +48 12 379 59 25
e-mail: restauracja@percheron.pl, gg: 4214656, skype: restauracja_percheron

