



SOMETHING BLU

A Wedding of a Kind

Szef Kuchni Poleca

Podstawą udanego wesela jest wyśmienite jedzenie. Menu, które proponujemy Państwa gościom zostało tak skomponowane, by zadowolić nawet bardzo wybrednego smakosza. Pierwsza propozycja to dobrze wysmakowana, a jednak tradycyjna opcja, podczas gdy druga jest bardziej rozbudowana, zaskakująca i różnorodna. Gwarantujemy doskonały smak serwowanych przez nas dań.

Menu I

DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA DO WYBORU

Szynka parmeńska, grissini, kulki z melona w chili, listki groszku.
Paszтет z kurzych wątróbek, grzanka czosnkowa, pancetta, pomidor.
Tarta z gruszką, gorgonzolą, orzechami, amarantus, dressing miódowy.

ZUPA DO WYBORU

Veloute z pomidora z fagottini z szynką parmeńską, creme fraiche.
Bulion drobiowy z domowymi kluskami i kurczakiem.
Krem z zielonego groszku, wędzony łosoś, pianka czosnkowa.

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Grillowane polędwiczki wieprzowe, sos z pieprzem, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchewka.
Ballotine z kurczaka z suszonymi pomidorami, gnocchi, sos szalwiowy, brokuł, masło migdałowe.
Grillowany łosoś, konfitura z białej kapusty i rodzynek, pieczone bataty, romanesco.

DESER DO WYBORU

Pomarańczowy creme brulee, czekoladowy krokant, owoce.
Tarta ze słonym karmelem, lody waniliowe, owoce.
Czekoladowe brownie z orzechami, sos porzeczkowy, owoce.

Danie serwowane około godziny 22:00 - do wyboru

Boeuf stroganow z pieczywem.
Pulpeciki z indyka w sosie śmietanowym z makaronem orecchiette.
Satay z kurczaka w mleku kokosowym i curry, sos orzeszkowy, pieczywo czosnkowe.

Słodka atrakcja około godziny 24:00

Tort weselny z zimnymi ogniami – smak do wyboru.

Danie serwowane około godz. 01:30

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsny.
lub paluszkami z ciasta francuskiego z musztardą.

DANIA NA BUFECIE

PRZEKĄSKI

Szab nadziewany morelami w pieprzu kajeńskim.
Wędzony filet z kurczaka z chutney z żurawiny.
Śledź z suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą i dymką.
Galaretka z wędzonym pstrągiem, zielonym groszkiem i burakiem.
Mini tarty z konfiturą z czerwonej cebuli i koziego sera.
Marynowana papryka, korniszonki, mini kukurydze.

SAŁATKI

Salatka z kuskusem z warzywami, migdałami i kolendrą.
Salatka tajska z kurczakiem.
Salatka z pomidorów z fetą i czerwoną cebulą.
Salatka z wędzonego kurczaka, winogron i orzechów.

DESERY

Mus z białej czekolady z syropem malinowym.
Ciasto czekoladowe z wiśniami.
Sernik krakowski.
Mini tartaletki z owocami i kremem waniliowym.
Krucho ciasteczka.
Owoce sezonowe krojone i w całości.

Napoje na bufecie

Woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata.

Cena od osoby **290 PLN**

Minimalna liczba uczestników: 60 osób.
Cena zawiera vat.

Menu II

DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA DO WYBORU

Plastry podwędzanego rostbefu, chutney z rabarbaru i porzeczki, kiełki, zielony ogórek piklowany w curry i francuskiej musztardzie.
Grillowana mini cukinia, coulie z malinowych pomidorów, mus z mascarpone, selera i wanilii, płatki soli morskiej.
Pierś kaczki sous vide, szpinak, konfitura z agrestu i pomarańczy, kruszonka z piernika.

ZUPA DO WYBORU

Krem z kurek, oliwa tymiankowa, smażony por.
Bulion wołowo-drobiowy, pierożki z mięsem, emulsja pietruszkowa.
Consomme z pomidorów, tortellini ze szpinakiem, oliwa bazyliowa.
Krem z topinamburu i pasternaku, pomidor confit, ziołowe kluski.

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Wellington z łososia, dorsza, szpinak, ziemniaki z serem pleśniowym, fasolka szparagowa, kalafior, maślaný sos z białym winem.
Polędwiczka sous vide w szynce parmeńskiej, sos z dzikiego czosnku, kalafior, brokuł, kofitura z kapusty i rodzynek, risolle ziemniaczane.
Pieczony polski schab z kością, duszona czerwona kapusta, domowe kluski, demi glace ziołowy.
Kurczak zagrodowy z musem grzybowym, ziemniaki puree z francuską musztardą, brokuł, marchew, demi glace.

DESER DO WYBORU

Ciepła tarta czekoladowa, wiśnie, mus z limonki.
Pavlova z mussem malinowym z grenadiną, miętą, lody smietankowe.
Pieczone śliwki i jabłka pod gruszonką, lody starciatella, owoce.
Tart tatin, słony karmel, owoce, lody waniliowe.

Danie serwowane około godz. 22:00 - do wyboru

Duszone kawałki wołowiny w czerwonym winie z szalotką, pieczarkami i marchewką.
Kurczak a la caciatore duszony w pomidorach, selerze naciowym, pieczarkach, cebuli i białym winie.
Kurczak w żółtym curry z mlekiem kokosowym, trawie cytrynowej, liściach limonki podany z ryżem jaśminowym.
Ręcznie robione pierogi z kurczakiem, szpinakiem i ricottą, podane z sałatką z grillowanego boczniaka i rukoli.

Słodka atrakcja około godz. 24:00

Tort weselny z zimnymi ogniami

Danie serwowane około godz. 01:30 - do wyboru

Domowy żurek z kiełbasą lisiecką i pieczywem.
Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami.
Rosyjska solijanka z kiszonymi ogórkami, schabem i oliwkami.

DANIA NA BUFECIE

PRZEKAŚKI

Terina z golonki i królika, mus chrzanowy.
Pieczone polędwiczki wieprzowe z figami.
Tradycyjne polskie wędliny, kiełbasa wiejska, kabanosy.
Śledzie w koprze włoskim, oleju lnianym i zieloną cebulą.
Pierś z indyka sous vide z chutney pomarańczowy z chilli.
Mus z wędzonego pstrąga w cieście kruchym z pomidorkiem confit.
Roladki z cukini i twarogu ziołowego.
Smażony dorsz w zalewie korzennej.
Wędzone domowym sposobem ryby (łosoś, pstrąg, makrela, halibut).
Drobiowe galaretki z zielonym groszkiem i jajkiem.
Marynowane grzybki, korniszonki i mini kukurydze.

SALATKI

Z pieczonych buraków, piklowanego ogórka, koziego sera, szalotki.
Z selera naciowego, winogron, sera blue i jabłka.
Podhalańska z kabanosem, oscypkiem i piklowanymi warzywami.
Z koktajlowych pomidorów, mozzarelli bocancini, bazylii, pesto.

DESERY

Kajmakowe tartaletki.
Mini ciastka z sezonowymi owocami.
Mus z mango i marakui z salsą z kiwi.
Kokosowa galaretka z owocami granatu.
Sernik nowojorski z mussem malinowym.
Strudel jabłkowy z rodzynekami i migdałami.
Sosy owocowe.
Owoce krojone.
Kosze owoców.

Napoje na bufecie

Woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata.

Cena od osoby 330 PLN

Minimalna liczba uczestników: 60 osób.

Cena zawiera vat.

Pakiet Napojów

Wybór soków owocowych
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic
Piwo
Wino domowe czerwone i białe, wino musujące
Wódka

160 **PLN** / osoba na 10 godzin

Oferta Obejmuje

Menu serwowane
Menu w formie bufetu
Pakiet napojów bez ograniczeń
Obsługę kelnerską
Degustację menu weselnego dla sześciu osób
Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Piękne dekoracje, w tym świeże kwiaty
Apartament dla nowożeńców z obsługą VIP
Śniadanie serwowane do pokoju
Późne wymeldowanie
Specjalne zniżki na pokoje dla gości weselnych
Sześć bezpłatnych miejsc parkingowych oraz parking po obniżonych cenach dla gości
Tort weselny - proponujemy smaki:
tiramisu, śmietanowy z sezonowymi owocami,
czekoladowy z nadzieniem z czarnej porzeczki, czarny las, mango & marakuja z białą czekoladą

ODPOWIEMY NA PAŃSTWA PYTANIA

Radisson Blu Hotel, Kraków
ul. Straszewskiego 17, 31-101 Kraków
Tel: 12 618 88 88, E-mail: wesela.krakow@radissonblu.com