Logos ★★★ HOTEL

Oferta przyjęcia weselnego

Hotel Logos w Krakowie
Ul.Szujskiego 5 | 31-123 Kraków
tel. +48 12 631 62 00
www.hotel-logos.pl

Biuro Turystyki ZNP LogosTour Sp. z o.o.
00-379 Warszawa, ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 31/33

Oferta przyjęcia weselnego w Restauracji I hotelu Logos

Serdecznie zapraszamy do organizacji imprez okolicznościowych w przytulnej restauracji hotelu, a także na nowo otwartym patio letnim hotelu. Z pewnością serwowany elegancki obiad weselny w Hotelu Logos zapamiętają Państwo na długo, gdyż kameralne przyjęcie weselne to popularny trend ślubny. Proponujemy najwyższej jakości dania kuchni polskiej, włoskiej lub francuskiej oraz bogaty wybór win i koktajli. O ostatecznym kształcie menu decydujecie Państwo sami w porozumieniu z naszym szefem kuchni.

Oferta zawiera:

- wynajem sali restauracyjnej
- indywidualnie przygotowane menu
- przywitanie młodej pary chlebem i solą
- specjalne menu dla dzieci
- podstawową dekorację sali świeżymi kwiatami
- obsługę kelnerską

Dodatkowo para młoda otrzymuje:

* nocleg w apartamencie z rabatem -50%
* możliwość degustacji wybranego menu
* dla gości państwa młodych oferujemy pokoje z rabatem -15%
* rabat w wysokości 15% na organizację chrzcin

W załączniku proponujemy kilka przykładowych zestawów menu.

Zestawy w cenie 95 zł/osoba

Aperitif
Kieliszek wina musującego

Przystawka
Zapiekany bakłażan z pomidorami i serem camembert,
Tatar śledziowy z suszonymi pomidorami i marmoladą z cebuli
Płatki polędwicy z karczochami i serem grana padano

Zupy
Złociste consomme drobiowe z warzywami
Rosół królewski z makaronem
Krem z cukinii z groszkiem ptysiowym

Danie główne
Filet z łososia z rusztu ze szpinakiem w pomidorach i białą fasolką
Pieczona pierś z kurczaka zawinięta w speck w aksamitnym sosie z szałwi i białego wina na warzywnym tagliatelle z pieczonymi ziemniakami
Filet z kaczki z ziemniaczkami czosnkowo-rozmarynowymi i fasolką szparagową

Deser
Mus kasztanowy w karmelowym koszyczku z konfiturą z dzikiej róży
Krem brulee z borówkami
Mrożony nugat z Grand Marnier z liczi i ananasem

Prosimy o wybór jednej potrawy z każdej kategorii.

Kawa, herbata, woda mineralna są serwowane do każdego zestawu.

Logos ★★★ HOTEL

Zestawy w cenie 140 zł/osoba

Aperitif
Kieliszek wina musującego

Przystawka
Płatki polędwicy wołowej z kaparami, kolorową sałatą, dresingiem miodowo-musztardowym i tartym parmezanem
Tatar z łososia wędzonego z kaparami i pieczonym pomidorkiem koktajlowym

Zupy
Bulion z prawdziwków z makaronem i oliwą truflową
Krem pomidorowy z selerem z grzankami bazyliowymi i słodką śmietaną

Danie główne
Pieczona pierś z kaczki w sosie rozmarynowo czosnkowym
z ziemniakami pieczonymi i burakami duszonymi w śmietanie
Policzki wołowe sous vide w naturalnym sosie, z ziemniakami gratin
i pieczonymi pomidorkami z roszponką w sosie winegret

Deser
Mus lawendowy z białą czekoladą i pianką z blue curacao
Panna cotta z sosem malinowym i owocami

Prosimy o wybór jednej potrawy z każdej kategorii.

Zimna płyta
Talerz wędlin
Rostbef pieczony w ziołach
Schab pieczony ze śliwką i morelą
Deska serów
Sałatka z wędzonym łososiem
Strudel z farszem szpinakowym
Śledzie w trzech odsłonach
Grzybki marynowane
Pikle
Sos tatarski, sos żurawinowy

Kawa, herbata, woda mineralna serwowane są do każdego zestawu.
Do każdego zestawu płyty zimnej podajemy pieczywo i masło.

Logos ★★★ HOTEL

Zestawy w cenie 180 zł/osoba

Aperitif
Kieliszek wina musującego

Przystawka
Sałatka cezar z marynowanym kurczakiem i grzankami
Sałatka z chrupiącymi warzywami z mozarellą zawiniętą w szynkę parmeńską

Zupy
Kremowa zupa z pietruszki z wanilią z konfitowanym żółtkiem i chipsem pietruszkowym
Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym i parmezanem

Danie główne
Stek z polędwicy wołowej w sosie grzybowym, podawany z szafranowym puree ziemniaczanym, oraz sałatką z młodego szpinaku z tartym parmezanem
Kurczak kukurydziany sous vide w sosie maślanym ze szparagami i różą ziemniaczaną

Deser
Mus czekoladowy z marakują i bezami, owocami i sosem malinowym
Karmelowy koszyczek z musem z serka mascarpone i truskawkami w czekoladzie

Prosimy o wybór jednej potrawy z każdej kategorii.

Zimna płyta
Talerz wędlin
Pieczony karczek
Schab w ziołówej skorupce
Deska serów
Pasztet domowy
Tymbaliki rybne
Kisz za szpinakiem i pomidorami
Sałatka śledziowa z buraczkami
Sałatka jarzynowa
Sos tatarski, sos żurawinowy

Kawa, herbata, woda mineralna serwowane są do każdego zestawu.
Do każdego zestawu płyty zimnej podajemy pieczywo i masło.

Dodatkowe informacje:
- potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku na 14 dni przed planowaną imprezą
- czas trwania przyjęcia maksymalnie do godziny 2 w nocy
- możliwość przedłużenia przyjęcia za dodatkową opłatą
- proponowane zestawy menu można konfigurować według życzenia
- dzieci do 4 roku życia - gratis
- dzieci w przedziale od 5 do 10 roku życia - z rabatem 50% ceny

Opcje dodatkowo płatne:
Tort: 1kg - 70 zł
Ciasta: w cenie 30zł/osobę
- ptasie mleczko
- szarlotka
- serniki
- murzynek z bavarese truskawkowym

Owoce: w cenie 30zł/osobę
- wybór owoców sezonowych i egzotycznych

Dania ciepłe: w cenie 25zł/osobę
- strogonow
- żurek z jajkiem i boczkiem
- barszcz czerwony z pasztecikiem z kapusty i grzybów
- wołowina po burgundzku

Serdecznie zapraszamy!

Osoba odpowiedzialna za kontakt i obsługę:

Marcin Pazowski
tel. 513-552-734