



CRYSTAL PALACE
★★★★★

Menu

WESELNE

CRYSTAL PALACE

crystalpalace.pl



CRYSTAL PALACE
★★★★★



Menu
WESELNE
CRYSTAL PALACE

crystalpalace.pl



Crystal Palace

Crystal Palace to nowoczesna i elegancka sala bankietowa położona w samym sercu krakowskiego Starego Miasta, wychodząca bezpośrednio na płytę Rynku Głównego.

To jedyne takie miejsce w mieście, z którego rozpościera się niepowtarzalny widok na Sukiennice i Bazylikę Mariacką.

Crystal Palace zachwyca stylowym wnętrzem, starannymi wykończeniami oraz elementami wystroju, które nadają każdemu wydarzeniu wyjątkowy charakter.

Menu weselne w Crystal Palace to kompozycja, która podkreśli wyjątkowy charakter Waszego dnia. Powitamy gości Amuse Bouche, następnie podamy elegancki cztero-daniowy obiad.



W trakcie przyjęcia czeka na nich Zimna Płyta, wykwintne przekąski typu Finger Food oraz dwie ciepłe kolacje, serwowane w odpowiednich momentach wieczoru. Skomponujcie swoje menu, wybierając z przygotowanych propozycji – tak, aby najlepiej odzwierciedlało Wasz styl i smak.

*My nie obiecujemy perfekcji,
my ją planujemy.*





Galeria Inspiracji

Poczuj atmosferę
wyjątkowych przyjęć
i odnajdź styl swojego wesela.



Incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation.



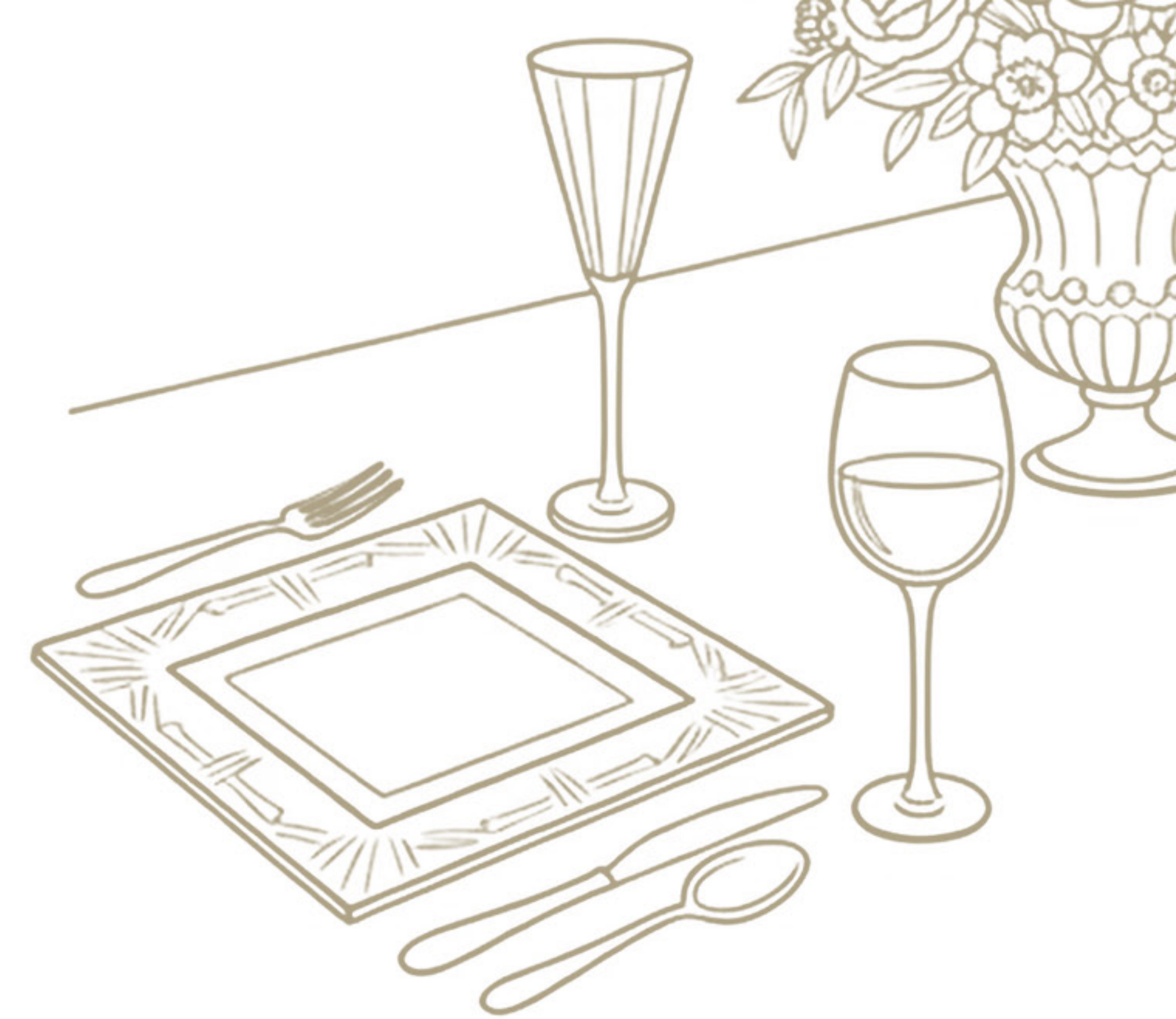
Incididunt ut labore et dolore magna aliqua.
Ut enim ad minim veniam



Incididunt ut labore et enim ad minim veniam
dolore magna aliqua.



Inspiracje skrojone pod Was.



Our knack for unexpected design brings our couples in for a consultation, but it's our ability to deliver even the most complex celebrations

Incididunt ut labore et dolore magna aliqua.
Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation.



Incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam



Incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam

Menu Clasic

Amuse Bouche

PRZYSTAWKA

1. Mini tarta z kremowym serem kozim | dżem z dyni z lokalnej farmy
| karmelizowany figa z miodem i tymiankiem | chrupiący chips orzechowy
2. Tartaletka z łososiem z naszej wędzarni | ogórek marynowany w cytrusach
| młoda cukinia | cytrynowy majonez

ZUPA

1. Rosół z dzikiego ptactwa | pierożki z dojrzewającą szynką | truflowe opieńki
2. Krem z żółtej marchwi | hiszpańskie chorizo | paprykowa oliwa

DANIE GŁÓWNE

1. Krucha pieczeń z Mangalicy | puree z pieczonych buraków
| dziki brokuł z ziołową kruszonką | podwędzany sos

DODATKI

Ziemniaki z koperkowym masłem
Selekcja sałat z prażonymi nasionami
Buraczki z miodem i gorczycą

DESER

1. Autorskie tiramisu aromatyzowane czerwoną pomarańczą | żelka Amaretto
2. Królewska Kremówka | puszysta masa budyniowa | ciasto francuskie |
karmel z solą himalajską

II KOLACJA

1. Coq au Vin – kurczak zagrodowy duszony w czerwonym winie z młodymi warzywami
2. Pieczony kalafior | kremowy seler z miso | orientalny sos jogurtowy z chilli i kolendrą

III KOLACJA

Barszczyk czerwony z pasztecikiem (z kapustą | z mięsem)

ZIMNA PŁYTA

(do wyboru)

JEDNO DANIE DO WYBORU

440 PLN
brutto