

Menu

WIECZORU

CRYSTAL PALACE





CRYSTAL PALACE

To prestiżowa przestrzeń eventowa w samym sercu Krakowa, z niepowtarzalnym widokiem na Sukiennice i Bazylikę Mariacką. Eleganckie, dopracowane wnętrza oraz profesjonalna obsługa sprawiają, że każde wydarzenie zyskuje tu wyjątkowy charakter.

Crystal Palace idealne miejsce na gale i bankiety, firmowe kolacje, spotkania biznesowe, a także uroczystości rodzinne – urodzinowe, jubileuszowe czy rocznicowe.

Nasza przestrzeń pozwala na organizację wydarzeń w różnych formatach:

- Kolacja serwowana – do 130 osób z przestrzenią taneczną
- Gala bez parkietu – do 160 osób bez parkietu
- Standing party – do 250 osób, z bufetem kolacyjnym, przekąskami finger food i mini deserami.

Wieczorne menu w Crystal Palace podkreśla wyjątkowość Państwa wydarzenia. Powitamy Gości amuse bouche, a następnie podamy trzy- lub czterodaniową kolację serwowaną. Wieczór możemy uzupełnić zimną płytą oraz dodatkowymi serwisami kolacyjnymi, podawanymi w starannie dobranych momentach.

Menu mogą Państwo skomponować, wybierając dania z przygotowanych przez nas propozycji – tak, aby jak najlepiej odpowiadało charakterowi spotkania oraz oczekiwaniom Gości.

STWÓRZ Z NAMI WYJĄTKOWE WYDARZENIE!

+48 511 966 621 eventy@crystalpalace.com.pl
+48 509 306 552 info@crystalpalace.com.pl

MENU PREMIUM

JEDNO DANIE DO WYBORU

-AMUSE- BOUCHE-

PRZYSTAWKA

Tatar z dojrzewającej wołowiny | małopolska trufla | grillowane pomidory
wędzony majonez | piklowana cebulka

lub

Carpaccio z ośmiornicy | pieczona papryka | ziemniak z ogniska | ziołowa
salsa

ZUPA

Kremowy bulion z polskich raków | czarna soczewica | szyski rakowe

lub

Szlachecki bulion z pieczonego bażanta | lubczyk | paszteciki z mięsem
bażanta i smardzami

DANIE GŁÓWNE

Polędwica wołowa | maślany sos z wędzonym kawiozem | grillowana
sałata rzymska | koper morski

lub

Pularda pieczona w ziołach | glazura z czarnego czosnku | sos truflowy

lub

Pieczony dorsz Skrei | szampański sos z groszkiem cukrowym |
kukurydziana polenta z atramentem kałamarnicy | dziki brokuł

DODATKI

Młode ziemniaki w aksamitnym maśle koperkowym

Selekcja sałat z prażonymi nasionami i koperkowym vinaigrette

Grillowane warzywa z ciemnym octem balsamicznym i świeżymi ziołami

DESER

Mus czekoladowy z belgijskiej czekolady | wiśnie macerowane w rumie
| biszkopt czekoladowy | jadalne złoto

lub

Maślana tarta z kremem z sycylijskich cytryn | delikatna galaretka
z marakują i mango

MENU CLASSIC

JEDNO DANIE DO WYBORU

-AMUSE- BOUCHE-

PRZYSTAWKA

Tartaletka z łososiem z naszej wędzarni | ogórek marynowany
w cytrusach | młoda cukinia | cytrynowy majonez

lub

Mini tarta z kremowym serem kozim | dżem z dyni z lokalnej farmy |
karmelizowany figa z miodem i tymiankiem | chrupiący chip orzechowy

ZUPA

Wawelska zalewajka | ziemniak pieczony w popiele | chrzanowy twarożek

|

ikra pstrąga | szafranowa oliwa

lub

Krem z żółtej marchwi | hiszpańskie chorizo | paprykowa oliwa

DANIE GŁÓWNE

Pierś z dzikiej kaczki | kremowe puree z kalafiora | konfitura z wiśni i
jałowca | sos pieczeniowy z nutą pigwy | kruszone wiśnie

lub

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

DODATKI

Ziemniaki w maśle koperkowym
Buraczki w miodowej glazurze z gorczycą

DESER

Królewska Kremówka puszysta masa budyniowa | chrupiące ciasto
francuskie | maślaný karmel z nutą wędzonej soli himalajskiej

lub

Autorskie tiramisu aromatyzowane czerwoną pomarańczą |
żelka Amaretto | kakao

MENU WIOSNA-LATO

JEDNO DANIE DO WYBORU

-AMUSE- BOUCHE-

PRZYSTAWKA

"Biała perła" ziołowy mus z krewetkami | chrupiący ogórek i świeża rzodkiew | kolendra

lub

Monoporcja – mus z kremowej burraty | ziołowe pesto | biały ocet balsamiczny

ZUPA

Rosół z dzikiego ptactwa | pierożki z dojrzewającą szynką | truflowe opieńki | świeży majeranek

lub

Krem z młodych pędów groszku | chrupiąca Pancetta | ser owczy

DANIE GŁÓWNE

Delikatna pierś z perlicy | chrupiąca Pancetta | maślana kukurydza | purée z młodej marchwi | sos z pieczonych skrzydełek

lub

Pieczona jagnięcina | puree z groszku | wędzona śmietana | ziołowa oliwa | zielony groszek z miętą i cytryną

DODATKI

Młode ziemniaki w aksamitnym maśle koperkowym

Selekcja sałat z prażonymi nasionami

Ogórek macerowany w cytrusach z sałatą rzymską i owczym serem z miętą

DESER

Panna cotta | biała czekolada | liście kafiru | sorbet mango | czekoladowa kruszonka

lub

Selekcja sezonowych owoców | chrupiąca beza | krem angielski z wanilią
Burbon | werbena cytrynowa

MENU JESIEŃ - ZIMA

JEDNO DANIE DO WYBORU

-AMUSE- BOUCHE-

PRZYSTAWKA

Leśna tarta z borowikami | świeży tymianek | prażona gryka | czarna
trufła

lub

Plastry podwędzanej gęsi | konfitura z czarnej porzeczki | orzechy
laskowe

| chrupiący burak z zielonym pieprzem

ZUPA

Aromatyczny krem z pieczonych kasztanów | chrupiąca pancetta |
ziołowe grzanki

lub

Krem z wędzonej Bella Rosy | truflowe pesto | ziołowa francuska bagietka

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza | sos z pieczonych raków | assiette z marchwi
| ziołowa oliwa

lub

Pieczeń wołowa | puree ziemniaczane | sos z czerwonego wina z nutą
jałowca | karmelizowany koper włoski

DODATKI

Kluseczki ziemniaczane z rumianym masłem i ziołami

Marynowane buraczki z musztardą francuską i octem balsamicznym

DESER

'Leśne runo' | Podwędzany mus czekoladowy | biszkopt z limonką |
miodowa chrupka | owoce leśne

lub

Szafranowa gruszka | słony karmel | sos angielski | czekoladowa
kruszonka



KOLACJA DODATKOWA

SERWOWANE PRZEZ OBSŁUGĘ

1. Polędwica wołowa | puree z szalotki i tymianku | sos z czerwonego wina | chrupiący parmezan
2. Polędwiczka z szlachetnej rasy Duroc | borowik stepowy | kremowy seler | prażona gryka
3. Delikatna pierś z Perlicy | zielony groszek z konfitowanym czosnkiem | maślane puree ziemniaczane | sos z pieczonych skrzydełek
4. Coq au vin - kurczak zagrodowy duszony z czerwonym winie | młode warzywa
5. Smażone małże św. Jakuba | kremowy kalafior | zielone jabłko | sos maślany
6. Dorsz z naszej wędzarni | sos kawiorowy | grillowana cukinia
7. Krewetki tygrysie duszone w białym winie | ziołowa bagietka



KOLACJA DODATKOWA

SERWOWANE W BEMARZE



1. Barszczyk czerwony z pasztecikiem (mięśny i z kapustą)
2. Regionalna Kwaśnica- bulion z kiszonej kapusty | wędzone żeberko z kiszoną kapustą w cieście francuskim | oliwa lubczykowa
3. Francuska zupa cebulowa z zapiekany serem dojrzewającym | ciasto francuskie
4. Węgierska zupa z pieczonej papryki | ziołowe grzanki | pikantne chorizo
5. Myśliwska zupa gulaszowa z dziczyzną | kolorowa marchew | smażone boczniki

WSZYSTKIE CENY SĄ CENAMI BRUTTO, PODANYMI ZA OSOBĘ.



BUFET MENU

Prezentujemy eleganckie bufety w dwóch wariantach:

Staropolska – oparta na staropolskich smakach i lokalnych produktach,

Crystal Specials – inspirowana kuchnią śródziemnomorską, łącząca najlepsze produkty południa.

Każda opcja zawiera starannie dobraną selekcję wędlin, różnorodnych serów z dodatkami oraz sezonowe owoce.

Zestaw uzupełniają świeże sałatki i wybór 4 autorskich przekąsek typu Finger food.

Różnorodność smaków i estetyka podania w formie przekąsek idealnie dopełni wybrane Menu.



P A T E R Y

-jedna opcja do wyboru-

STAROPOLSKA

oparta na regionalnych smakach i lokalnych produktach

TRADYCYJNE MIĘSNA

Salceson | Rolada z boczku | Baleron

Pieczony schab w czosnku i ziołowym
pieprzu

Filet z indyka wędzony w wiśniowym dymie

Soczysty pasztet z dziczyzny

Wędzona kiełbasa z galaretką

Kabanosy drobiowe i wieprzowe

Smalczyk z ogórkami

Pieczyno | masło ucierane z solą

Kremowy chrzan

Dip z węgierską papryką

Konfitura z żurawiny

REGIONALNE SERY

Oscypek Wędzony | Oscypek klasyczny

Korbacze wędzone i naturalne

Owczy Bundz z kozieradką

Podhalańska Bryndza

Ser Koryciński

Konfitura z owoców

Miód z małopolskiej pasieki

Selekcja sezonowych owoców

CRYSTAL SPECIALS

inspirowana kuchnią śródziemnomorską, łącząca
najlepsze produkty południa

MIX WĘDLIN

Prosciutto di Parma | Crudo

włoska Mortadella z pistacjami

Cotto

pikantne Salami

włoski salceson

Porcetta

Chorizo

Pieczyno | masło ucierane z solą

Musztarda francuska

Dip z zielonego pieprzu |

sos słodko-kwaśny z Mirabelek

SELEKCJA SERÓW

Grana Padano

Mini Mozzarella z pesto

Lazur złocisty | niebieski

Camembert mix

Kremowy serek mix

Pecorino Romano

Ser Rubin

Konfitura z owoców

Miód z małopolskiej pasieki

Selekcja sezonowych owoców

PRZEKĄSKI

-4 rodzaje do wyboru-



1. Wytrawne canoli z serowym farszem, oliwkowa kruszonka
2. Siekane awokado, owoc mango, owczy ser i świeże zioła
3. Mini mozzarella w bazyliowy pesto i kolorowymi pomidorami
4. Salsa z pieczonego buraka z kozim serem i tymiankowym miodem
5. „Taco” z żółtego buraka z kremowym musem z dyni i prażonymi pistacjami
6. Karmelizowana gruszka z zielonym ogórkiem, dojrzewającym serem i rukolą



1. Tatar wołowy w kukurydzianym taco, cebula w occie balsamicznym i majonez truflowy
2. Wędzona szynka z Mangalicy na maślanym toście z kremowym chrzanem i kaparami
3. Plastry pieczonego rostbefu z z miodową musztardą i marynowanymi warzywami
4. Galaretka drobiowa na wywarze z pieczonych warzyw z zielonym groszkiem
5. Krokietek z mięsnym farszem, w chrupiącej panierce, z piklowaną cebulką i majonezem z wędzoną papryką
6. Mini pasztecik z pikantną kaszanką i konfiturą z kiszzonej kapusty
7. Mini szaszłyk z grillowaną cukinią, kurczakiem i sosem curry
8. Klasyczny polski tatar z żółtkiem i piklowanymi warzywami
9. Tartaletka z kremowym oscypkiem, bekonem i żurawiną



1. Krewetka w chrupiącej panierce z guacamole i kukurydzianym chipsem
2. Tartaletka z pstrągiem tęczowym, piklowany ogórek, żel cytrusowy
3. Śledzik w sosie z francuskiej musztardy z perłową cebulką
4. Plastry tuńczyka na krewetkowej prażynce, wasabi mayo
5. Łosoś pieczony w sosie teryaki z collesławem wakame
6. Ikra z pstrąga w kruchej tartaletce z kwaśną śmietaną
7. Ziołowy grawlax, marynowana rzodkiew i mus z mango

SALATKI

-2 rodzaje do wyboru-

1. Plastry podwędzanej gęsi z konfiturą z czarnej porzeczki i orzechami laskowymi
2. Plastry Guanciale, świeża rukola, melon, plastry parmezanu, cytrynowy vinaigrette
3. Sałatka ryżowa z tofu w sojowej glazurze i orzechowym dressingiem
4. Antipasti z chorizo i marynowanymi warzywami, cebulka balsamico, grillowana cukinia, faszerowana papryka
5. Sałatka ziemniaczana z zielonymi warzywami i piklowaną cebulką
6. Sałatka ryżowa z tofu w sojowej glazurze i orzechowym dressingiem
7. Sałatka Cezar z kurczakiem, chrupiącym bekonem i grzankami
8. Caprese- mozzarella, pomidory, liście bazylii
9. Klasyczna sałatka grecka z serem feta
10. Tradycyjna sałatka jarzynowa

ATRAKCJE KULINARNE

SEZONOWANA POŁĘDWICA W ZŁOCIE

SERWIS W STYLU FRANCUSKIM

Argentyńska połówka w złocie pieczona w całości

Grillowane szparagi lub dziki brokół

Sos berneński

SUGAR DADDY

CANNOLI SHOW

Chrupiące cannoli

krem mascarpone

krem pistacjowy

2 posypki

DEGUSTACJA KAWIORÓW - 2 godziny | 50 osób

OPCJONALNIE POŁĄCZONA DEGUSTACJĄ WÓDKI BELVEDER

Kawior z jesiotra syberyjskiego,

Kawior z Alpejskiego pstrąga,

Kawior z Bornholmskiego śledzia,

Chrupiące, gryczane gofry

Domowy crème fraiche,

Szalotka macerowana w winnym occie,

DEGUSTACJA OSTRYGI - 2 godziny | 50 osób

OPCJONALNIE POŁĄCZONA Z DEGUSTACJĄ SZAMPANA

Ostrygi z prażoną papryczką chilli, sosem
teriyaki i świeżym limonką

Ostrygi z świeżym ogórkiem, koperkiem
i zielonym jabłkiem

Ostrygi z piklowaną szalotką macerowaną
w occie winnym

TRADYCYJNE LEPIONE PIEROGI W 24 K ZŁOCIE

Czarne pierogi z nadzieniem z pieczonych ziemniaków,
regionalnego twarogu i karmelizowanej cebulki,

Wędzona kwaśna śmietana,

Kawior z Alpejskiego pstrąga

Z A P E W N I A M Y

01.

Prestiżowa sala dostępna na wyłączność – wszystko na jednym poziomie, z panoramicznym widokiem na Rynek Główny.

02.

Indywidualnie dopasowane scenariusze oświetlenia, obejmujące oświetlenie sceniczne, parkietu oraz całej sali.

03.

Nadzór managerski przejęcia oraz fachową obsługę kelnerską i barmańską.

04.

Niepowtarzalną atmosferę poprzez wyjątkowe wnętrza i wysokiej klasy wykończenia.

05.

Pełne zaplecze multimedialne – rzutnik, mikrofony, ekran LED

06.

Nowoczesne, wbudowane nagłośnienie sceniczne i strefowe.

07.

Klimatyzowany obiekt z możliwością strefowej regulacji temperatury.

08.

Elegancka zastawa i eleganckie, starannie dobrane dodatki na stołach.

09.

Biały fortepian i Czerwony dywan przed wejściem.

10.

Profesjonalna ochrona wydarzenia – we współpracy z VenomGroup

Dzięki kompleksowej opiece menedżerskiej nie musisz martwić się organizacją – zajmiemy się wszystkim, byś mógł w pełni cieszyć się wyjątkową atmosferą wydarzenia.



Skontaktuj się z nami,
aby poznać szczegóły naszej oferty, dostępne terminy oraz
warunki rezerwacji.
Zapraszamy również do odwiedzenia obiektu od poniedziałku do
piątku, w godzinach 10:00–18:00.



Weronika Reichert
EVENT MANAGER

kontakt@crystalpalace.com.pl
+48 789 942 447



Crystal Palace
Rynek Główny w Krakowie
(linia A-B)
ul. Św. Jana 2 / IV
31-018 Kraków



Mateusz Piotrowski
EVENT MANAGER

eventy@crystalpalace.com.pl
+48 511 966 621

