

LUNCH PRZERWA KAWOWA

in
CRYSTAL PALACE



Crystal Palace – Prestiżowa przestrzeń idealna na każde wydarzenie

Crystal Palace oferuje 300 m² nowoczesnej przestrzeni:

- Powierzchnia bankietowo-konferencyjna: 180 m²,
- Parkiet taneczny: 65 m².
- Wysokość sufitu: 3,5 m, zapewniająca przestronność i wygodę.
- Wyposażenie: okrągłe stoły bankietowe, przezroczyste krzesła typu "Ghost" stoliki koktajlowe oraz komplety sof.
- Eleganckie wnętrze i widok: stylowe wykończenia oraz piękny widok tworzą atmosferę idealną zarówno na oficjalne spotkania, jak i mniej formalne przyjęcia.

Profesjonalna scena – Szklana Scena

Nasza scena to miejsce, które podniesie prestiż każdego wydarzenia
powierzchnia: 10,2 m² (3,90 x 2,70 m).

- Podest górny: 1,5 x 2,8 m.
- Podest dolny: 2,4 x 2,8 m.
- Transparentny ekran LED (2,6 x 3,2 m).

Nagłośnienie i efektowne oświetlenie sceniczne sterowane za pomocą tabletu.

Multimedia i nagłośnienie

- Ekrany: 2 rozwijane ekrany (4 x 2,25 m).
- Projektory: Epson 4K (7000 lm), z możliwością równoczesnego wyświetlania różnych treści.
- Nagłośnienie QSC: 4 satelity i subwoofer, dostosowane do akustyki parkietu tanecznego.
- Nagłośnienie strefowe: umożliwiające dostosowanie dźwięku w różnych częściach sali.
- Mikrofony: 2 bezprzewodowe z kapsułami SM58 oraz mikroport z dynamicznym mikrofonem nagłównym.
- Sterowanie audio-wideo: intuicyjne sterowanie za pomocą tabletu lub paneli naściennych.
- Bezprzewodowy 4-pasmowy internet: zapewniający szybkie i stabilne połączenie dla gości oraz organizatorów wydarzenia.

Chętnie dostosujemy szczegóły oferty do Państwa potrzeb, by każde wydarzenie było dopracowane w najdrobniejszym szczególe.



PAKIET I

1.Przerwa kawowa + poczęstunek

Maślana bułeczka z pastą jajeczną szczypiorkiem i ikrą z pstrąga,
Tartaletka z łososiem z naszej wędzarni, ogórkową salsą i pistacjami,
Plastry pieczonego rostbefu z rukolą i sosem z pieczonej papryki,
Chrupiąca bagietka z kremowym twarogiem i grillowanymi
pomidorkami,
Mini babeczka z kremem budyniowym i borówkami,
Talerz sezonowych owoców.

2.Ciepły bufet

Zupa

Krem z grillowanej papryki z ziołowymi grzankami.

Danie główne

Canneloni z wołowiną, beszamelem i dojrzewającym serem.
Polędwica z dorsza z sosem z suszonych pomidorów i szalwią.

Dodatki:

Młode ziemniaki z palonym masłem i koperkiem,
Liście młodych sałat z sosem vinaigrette.

3.Przerwa kawowa + przekąski po obiedzie

Plastry wołowe z majonezem tuńczykowym,
Tatar z wędzonego łososia z żelem mango i różowym pieprzem,
Krucze ciasteczka,
Bakaliowe praliny z prażonym kokosem i masłem orzechowym.

PAKIET II

1.Przerwa kawowa + poczęstunek

Francuska bagietka z łososiem w burakach i cytrusowym ogórkiem,
Kremowa babeczka z kozim serem i konfiturą z dyni,
Mini croissant z dojrzewającą szynką i pomidorkami koktajlowymi i
ziołowym pesto
Maślana bułeczka z pastą jajeczną wędzonym łososiem i świeżą
rzodkiewką,
Pudding chia z mlekiem kokosowym i owocem mango,
Mini pączki z czekoladowym nadzieniem,
Talerz sezonowych owoców.

2.Ciepły bufet

Zupa

Krem z żółtej marchwi.

Danie główne

Pieczona pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie pieczeniowym z
perłową cebulką i kaparami,
Ziołowe gnocchi w sosie z grillowanych pomidorów, greckich oliwek i
confitowanego czosnku.

Dodatki:

Pieczone ziemniaki z rozmarynem,
Coleslaw z piklowanej kapusty.

3.Przerwa kawowa + przekąski po obiedzie

Mini caprese z kolorowymi pomidorkami i bazylią,
Mini muffinka z mascarpone i malinami,
Krucze ciasteczka,
Mini kremówka.

PAKIET III

1.Przerwa kawowa + poczęstunek

Mini tartaletka z jajkiem przepiórczym i sosem tatarskim,
Hiszpańskie chorizo w cieście francuskim z musem paprykowym,
Croissant z awokado wędzonym kurczakiem i boczkiem
Bagietka z kremową pastą, wędzonym łososiem i świeżą rzodkiewką
pomidorkami,
Mini tiramisu z żelem z czerwonej pomarańczy,
Ptyś z kremem budyniowym i borówkami,
Mus z belgijskiej czekolady z macerowaną wiśnią i czekoladową kruszonką,
Talerz sezonowych owoców.

2.Ciepły bufet

Zupa

Krem z kalafiora z truflowymi grzankami.

Danie główne

Łosoś w cytrynowym sosie z groszkiem cukrowym,
Wołowina po Burgundzku z polną pieczarką i perłową cebulką,
Ravioli z czarną truflą i maślanym sosem.

Dodatki:

Młode ziemniaki z palonym masłem i koperkiem,
Liście młodych sałat z sosem vinaigrette,
Coleslaw z piklowanej kapusty.

3.Przerwa kawowa + przekąski po obiedzie

Plastry wołowe z majonezem tuńczykowym,
Tatar z wędzonego łososa z żelem mango i różowym pieprzem,
Krucze ciasteczka,
Bakaliowe praliny z prażonym kokosem i masłem orzechowym.

The background of the entire page is a soft-focus photograph. It features two white ceramic coffee cups on saucers. The cup in the upper left contains a latte with a heart-shaped milk foam design. The cup in the lower right is partially visible, also containing a latte. To the left of the cups, there is a small pile of dark blueberries and a sprig of green herbs, possibly basil. The overall lighting is warm and natural, creating a cozy and inviting atmosphere.

PAKIET NAPOJÓW

Herbata English Breakfast,
Herbata Earl Grey,
Herbata Zielona,
Herbata Miętowa,
Napar Owocowy,

Espresso,
Espresso Doppio,
Americano,
Cappuccino,
Flat White

Woda gazowana i niegazowana.
Świeży sok pomarańczowy,
Sok tłoczony jabłkowy,



Rynek Główny Kraków
(linia A-B)

ODWIEDŹ NAS:

Crystal Palace
ul. Św. Jana 2 / IV
31-018 Kraków

KONTAKT:

Zadzwoń
+48 509 306 552

Napisz
info@crystalpalace.com.pl

