

Menu tematyczne



GREAT GATSBY

CRYSTAL PALACE

2026

KOLACJA ZASIADANA PAKIET PROHIBICJA

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

2.Kremowy bulion z polskich raków | czarna soczewica |
szyjki rakowe

DANIE GŁÓWNE

3.Polędwica wołowa | maślany sos z wędzonym kawiozem | grillowana
sałata | soliród

DODATKI

Ziemniaki z koperkowym masłem
Selekcja sałat z prażonymi nasionami
Grillowane warzywa

DESER

4.Mus czekoladowy z belgijskiej czekolady | wiśnie macerowane
w rumie | biszkopt czekoladowy

KOLACJA ZASIADANA PAKIET ART DECO

PRZYSTAWKA

1. Carpaccio z ośmiornicy | pieczona papryka | chrupiąca tapioka |
ziołowa salsa

ZUPA

2. Krem z wędzonej Bella Rosy z trufla i Panchetą | ziołowa francuska
bagietka

DANIE GŁÓWNE

3. Pularda pieczona w ziołach | czarny czosnek | truflowy sos

DODATKI

Ziemniaki z koperkowym masłem
Kolorowa marchew z dynią, rumianym masłem i szalwią
Marynowane buraczki z musztardą francuską i octem balsamicznym

DESER

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



PAKIETY OPEN BAR

GOLD

Napoje bezalkoholowe

Welcome Drink

Wino białe: Chardonnay,
MAN Family, Padstal, RPA

Wino czerwone: Shiraz,
MAN Family, Skaapveld, RPA

Wino musujące: Follador Prosecco
Treviso DOC Extra Dry Farder, Italia

Piwo butelkowe

5 koktajli

2 mocne alkohole no limit

**(Ostoya/ Dewars 8/ Havana Club
Especial/ Befeeter)**

DIAMOND

Napoje bezalkoholowe

Welcome Drink

Wino białe: Riesling,
MAN Family, Padstal, RPA

Wino czerwone: Chianti Classico,
MAN Family, Skaapveld, RPA

Wino musujące: Cava Brut Treviso
DOC Extra Dry Farder, Italia

Piwo butelkowe

10 koktajli

Alkohole no limit

**(Belveder/ Bombay Sapphire/
Chivas 12/ Jose Cuervo Reposado/
Dictator/ Jaggermeister)**

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



Skontaktuj się z nami,
jeśli chcesz poznać szczegóły oferty, dostępne terminy
oraz warunki rezerwacji.

Zapraszamy do obejrzenia sali 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 Kraków (linia A-B)
Ul. św. Jana 2 / IV
31-018 Kraków



Mateusz Piotrowski
EVENT MANAGER

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

