



Menu

WESELNE

CRYSTAL PALACE

2026



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 kolacyjne w Crystal Palace to kompozycja, która podkreśli **wyjątkowy charakter** każdego wydarzenia. 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**.



MENU CLASSIC

-jedno danie do wyboru-

-AMUSE- BOUCHE-

PRZYSTAWKA

1. Mini tarta z kremowym serem kozim | dżem z dyni z lokalnej farmy
| karmelizowana 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

I 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

II KOLACJA

Barszczyk czerwony z pasztecikiem (z kapustą | z mięsem)

ZIMNA PLYTA

(do wyboru)

MENU WIOSNA - LATO

-jedno danie do wyboru-

-AMUSE- BOUCHE-

PRZYSTAWKA

- 1."Biała perła" - ziołowy mus z krewetkami | chrupiący ogórek i świeża rzodkiew | kolendra
- 2.Kremowa Burrata | ziołowe pesto | pomidorki koktajlowe | ocet balsamiczny

ZUPA

- 1.Chłodnik z botwinki | jajko przepiórcze | zielony ogórek i rzodkiewka
2. Krem z młodych pędów groszku | groszek cukrowy | ser owczy | ziołowe pesto

DANIE GŁÓWNE

1. Delikatna pierś z perlicy | chrupiąca Pancetta | maślana kukurydza | puree z młodej marchwi | sos z pieczonych skrzydełek
- 2.Pieczona jagnięcina | zielony groszek | wędzona śmietana | ziołowa oliwa

DODATKI

Ziemniaki z koperkowym masłem
Selekcja sałat z prażonymi nasionami
Ogórek macerowany w cytrusach z sałatką rzymską,
greckim serem i miętą

DESER

- 1.Panna cotta | biała czekolada | liście kafiru | sorbet mango | czekoladowa kruszonka
- 2.Selekcja sezonowych owoców | krem angielski z wanilią Burbon | chrupiąca beza | werbena cytrynowa

I KOLACJA

- 1.Plastry wędzonej kaczki | dyniowe gnocchi w sosie z sera Bursztyn | prażona kasza gryczana | świeży szczypiorek
- 2.Wędzony pstrąg tęczowy | gnocchi szpinakowe | sos z białego winna | wędzona ikra z pstrąga | cukinia

II KOLACJA

Francuska zupa cebulowa z zapiekanym serem dojrzewającym | ciasto francuskie

ZIMNA PLYTA
(do wyboru)

MENU JESIEŃ - ZIMA

-jedno danie do wyboru-

-AMUSE- BOUCHE-

PRZYSTAWKA

1. Leśna tarta z borowikami | świeży tymianek | prażona gryka | czarna trufla
2. Plastry podwędzanej gęsi | konfitura z czarnej porzeczki | orzechy laskowe | chrupiący burak z zielonym pieprzem

ZUPA

1. Krem z opiekanej dyni | prażone nasiona | podwędzana śmietana
2. Wawelska zalewajka | ziemniak pieczony w popiele | ikra pstręga | szafranowa oliwa

DANIE GŁÓWNE

1. Pierś z dzikiej kaczki | kremowy kalafior | konfitura z wiśni i owoców jałowca | sos pieczeniowy z nutą pigwy
2. Polędwica z dorsza | sos z pieczonych raków | assiette z marchwi | ziołowa oliwa

DODATKI

Ziemniaki z koperkowym masłem
Colesaw z czerwonej kapusty
Marynowane buraczki z musztardą francuską i octem balsamicznym

DESER

1. Ciasto marchewkowe z bakaliami | krem angielski | konfitura z prażonych jabłek
2. Szafranowa gruszka | słony karmel | sos angielski | czekoladowa kruszonka

I KOLACJA

1. Kremowy pęczak | zimowa trufla | borowik stepowy
2. Ziemniaczane kluseczki | kawałki pieczonego kurczaka | sos pieprzowy | prażona gryka | mini cukinia

II KOLACJA

Myśliwska zupa gulaszowa z dziczyzny | pieczone warzywa | świeże zioła

ZIMNA PLYTA
(do wyboru)

M E N U P R E M I U M

-jedno danie do wyboru-

-AMUSE- BOUCHE-

PRZYSTAWKA

1. Tatar z dojrzewającej wołowiny | małopolska trufla | wędzone pomidory
| piklowana cebulka
2. Carpaccio z ośmiornicy | pieczona papryka | ziemniak z ogniska | ziołowa salsa

ZUPA

1. Kremowy bulion z polskich raków | czarna soczewica | szyjki rakowe
2. Krem z wędzonej Bella Rosy z truflą | Pancetta | ziołowa francuska bagietka

DANIE GŁÓWNE

1. Polędwica wołowa | maślany sos z wędzonym kawiozem
| grillowana sałata rzymska | soliród
2. Pieczony dorsz Skrei | szampański sos z groszkiem cukrowym
| kukurydziana polenta z sepią | dziki brokuł
3. Pularda pieczona w ziołach | czarny czosnek | sos truflowy

DODATKI

Ziemniaki z koperkowym masłem
Selekcja sałat z prażonymi nasionami
Grillowane warzywa

DESER

1. Mus czekoladowy z belgijskiej czekolady | wiśnie macerowane w rumie
| biszkopt czekoladowy
2. Maślana tarta z kremem z sycylijskich cytryn
| delikatna galaretka z marakują i mango

I KOLACJA

1. Nóżka z kaczki | mus z suszonych śliwek | kasza gryczana
| piklowana dynia
2. Delikatna mleczna cielęcina | włoska kapusta | ziołowa fasola perłowa
| sos z kwiatami kaparu

II KOLACJA

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

ZIMNA PLYTA
(do wyboru)

MENU DZIECIĘCE

-jedno danie do wyboru-

ZUPA

1. Delikatny rosół z makaronem
2. Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

1. Panierowane polędwiczki z kurczaka | frytki | ketchup | surówka z marchewki
2. Domowe gnocchi | sos serowy | parmezan

I KOLACJA

1. Pancake z konfiturą i świeżymi owocami
2. Delikatny ryż na mleku kokosowym z sosem mango

MENU WEGE

-jedno danie do wyboru-

PRZYSTAWKA

1. Carpacio z pieczonego buraka | hummus | biały ocet balsamiczny | prażone orzechy
2. Borowiki stepowe w słodko kwaśnej glazurze | prażona gryka

ZUPA

1. Krem z żółtej marchwi | czarna soczewica
2. Krem z pieczonej papryki z ciecierzycą

DANIE GŁÓWNE

1. Pieczony kalafior marynowany w czarnym czosnku | grillowana sałata rzymska | jogurtowy sos z świeżym koperkiem
2. Phad Thai z sezonowymi warzywami | sezam

I KOLACJA

1. Szafranowe risotto z cukinią
2. Tofu w sojowej glazurze z sezonowymi warzywami

BUFET MENU

—
Skomponuj swój bufet, wybierając następujące elementy:

Patera wędlin i serów | Finger Foods | Sałatki | Owoce i dodatki | Ciepłe danie w bemarze

Każda sekcja zawiera starannie dobraną selekcję produktów i kombinację smaków.

Bufet może być minimalistyczny, lub stylizowany.

Przygotowaliśmy 3 warianty Bufetu Stylizowanego tak, aby pasował charakterem do tematyki przewodniej przyjęcia i tworzył spójną całość z dekoracją przestrzeni.

Zapytaj o szczegóły Managera.



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

SALATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Plastry podwędzanej gęsi z konfiturą z
czarnej porzeczki i orzechami laskowymi

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

SALATKI

Plastry Guanciale | świeża rukola | melon |
plastry parmezanu | cytrynowy vinegret

Sałatka z arbuzem | grillowanym halumi |
solone | prażone migdały | granat |
dressing miętowo-cytrynowy

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 kiszonej 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

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

