



PAŁAC CZECZOTKA

1564

OFERTA WESELNA 2019/20







PAŁAC CZECZOTKA

1564

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

SREBRNA HAWEŁKA

PRZYSTAWKA

*Roladką z wędzonego łososia z ricottą i rucolą w sosie
musztardowo - miodowym*

ZUPA

*Cappucino z kalafiora z pierożkami szpinakowymi
i palonymi płatkami migdałów*

DANIE GŁÓWNE

*Polędwiczki wieprzowe z pieca z ciemnym sosem
pieczarkowo - tymiankowym
z ziemniaczkami opiekаныmi i bukietem świeżych warzyw*

DESER

*Panna cotta czekoladowo - orzechowa na kruszonce korzennej
z gałką lodów pomarańczowych z wiśniami w syropie*

I DANIE

*Filet z kurczaką nadziewany serem feta, szpinakiem, suszonymi
pomidorami z sosem śmietanowo- winnym, podany na risotto warzywnym*

II DANIE

Żurek kujawski z pulpecikami cielęcymi

180 ZŁ OD OSOBY

RESTAURACJA HAWEŁKA W PAŁACU CZECZOTKA
MOBILE: +48 512 026 468
MOBILE: +48 605 821 131
MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL



PAŁAC CZECZOTKA

1564

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

ZŁOTA HAWELKA

PRZYSTAWKA

Sałatką z pieczonym indykiem na melonie z dresingiem porzeczkowym

ZUPA

Bulion z pierożkami mięsnymi

DANIE GŁÓWNE

Połudwiczki cielęce z kurkami w śmietanie podane z kopytkami i bukietem warzyw gotowanych

DESER

Gruszką w galaretkę wiśniowej z kremem mascarpone, lodami pomarańczowymi, bezą włoską i sosem malinowym

I DANIE

Udko z kaczki confit z puree ziemniaczano-selerowym, podane z czerwoną kapustą i ciemnym sosem porzeczkowym

II DANIE

Żurek kujawski z pulpecikami cielęcymi

200 ZŁ OD OSOBY

RESTAURACJA HAWELKA W PAŁACU CZECZOTKA
MOBILE: +48 512 026 468
MOBILE: +48 605 821 131
MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL



PAŁAC CZECZOTKA

1564

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

PLATYNOWA HAWELKA

PRZYSTAWKA

*Wędzona pierś z kaczki z pikantną sałatką z gruszki
z sosem jęczynowo-pieprzowym*

ZUPA

Krem szparagowy z paluszkami grissini i szynką parmeńską

DANIE GŁÓWNE

*Kotleciki cielęce z ciemnym sosem borowikowym podane ze strudłem
warzywnym i bukietem sałat*

DESER

*Dotyk motyla – delikatny krem z trzech czekolad, podany na musie
z mango i sosem malinowo - imbirowym*

I DANIE

*Konfitowane udko z kaczki na kapuście włoskiej z borowikami,
pieczonymi ziemniakami, puree z pieczonego buraka i sosem porzeczkowym*

II DANIE

Bogracz węgierski lub strogonow

220 ZŁ OD OSOBY

RESTAURACJA HAWELKA W PAŁACU CZECZOTKA
MOBILE: +48 512 026 468
MOBILE: +48 605 821 131
MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL



ROK ZAL 1876

RESTAURACJA

HAWEŁKA®

W PAŁACU CZECZOTKA

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

BUFET ZIMNY I

- *Pomidorki koktajlowe faszerowane kremem z mozzarelli i pesto bazyliowym*
 - *Terrine z sandacza z czerwonym kawiorem*
 - *Śledź w śmietanie i oleju*
 - *Koreczki śledziowe po kaszubsku*
- *Różyczki z marynowanego łososia z musem chrzanowym*
 - *Tymbaliki z szynką*
 - *Galantyna z kurczaka z szynką i serem*
- *Sakiewka z pieczonego schabu z musem kaparowym*
 - *Półdewiczki z boczku z figą*
 - *Półmisek mięs pieczonych (karczek, schab, pierś z indyka, rozbeł)*
- *Pasztet z dziką ze śliwką w otoczce z białej galaretki*
- *Salatka z brokułów i pieczarek z winegretem i jogurtem*
- *Salatka z pieczoną pierśią z kurczaka z winegretem z curry*
 - *Salatka jarzynowa*
 - *Dodatki*
 - *Żurawina marynowana z gruszką*
- *Krem chrzanowy z jabłkiem i miodem*
 - *Salsa pomidorowo-paprykowa*
 - *Wybór pieczywa*

70 ZŁ OD OSOBY



PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

BUFET ZIMNY II

- Śledzie marynowane podane na sałatce jarzynowej z musem buraczkowym i jajkiem przepiórczym
 - Koreczki śledziowe na sałatce curry
 - Różyczki z łososia marynowanego na sałatce z roszponki
 - Tygielki z łososia i sałatki jarzynowej
 - Galantyna drobiowa z marynowaną żurawiną
 - Tymbaliki drobiowe na sosie tatarskim
 - Szynka parmeńska na melonie
 - Wędzona pierś z gęsi z pikantną sałatką ze świeżej gruszki
 - Roladki z szynki z musem drobiowym
 - Patera mięs pieczonych (karczek, schab, pierś z indyką, rozbef)
 - Pasztet z dziką ze śliwką w otoczce z białej galaretki
- Wędzona polędwica wołowa z marnowanymi grzybkami i sosem balsamico
- Sałatka brokułowo-pieczarkowa
 - Sałatka wiosenna z winegretem czosnkowym
 - Sałatka Caprese
 - Sałatka z pieczonym kurczakiem i winegretem curry
 - Sałatka wegańska z ziołowym winegretem
 - Sałatka z czerwonej kapusty
 - Dodatki
 - Wybór pieczywa
 - Sos tatarski, sos tatziki, cumberland z palonej papryki

CENA: 90 ZŁ OD OSOBY





PAŁAC CZECZOTKA

1564

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

BUFET GORĄCY I

Barszcz czerwony z krokietem

Żurek staropolski

Mix pierogów podsmażanych

Mini gołąbki z grzybami i sosem grzybowym

Makaron penne z pomidorami i szpinakiem

Dorsz w cieście piwnym na bukiecie warzyw gotowanych

Stek z udek z kurczaka na risotto z sosem paprykowym

Poledwiczki wieprzowe

Dodatki do bufetu gorącego

Ziemniaki obsmażane

Risotto warzywne

CENA: 60 ZŁ OD OSOBY

RESTAURACJA HAWELKA W PAŁACU CZECZOTKA
MOBILE: +48 512 026 468
MOBILE: +48 605 821 131
MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL





PAŁAC CZECZOTKA

1564

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

BUFET GORĄCY II

Barszcz czerwony z kromykami

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

*Makaron penne ze świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami
i winegretem czosnkowym*

Mix tradycyjnych pierogów podanych z okrasą

Pieczony sandacz na bukiecie warzyw z sosem winno - krewetkowym

*Mini stek z łososia w szynce parmeńskiej na fasolce szparagowej
+ sos cytrynowy*

*Kurczak w boczku podany na grillowanej cukinii z pikantnym sosem
paprykowym*

Kotleciki cielęce z ciemnym sosem grzybowo - tymiankowym

CENA: 80 ZŁ OD OSOBY

RESTAURACJA HAWELKA W PAŁACU CZECZOTKA
MOBILE: +48 512 026 468
MOBILE: +48 605 821 131
MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL





PAŁAC CZECZOTKA

1564

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

BUFET SŁODKI

Patery ciast i ciasteczek bankietowych

z pracowni cukierniczej Mistrza Hawełki

Krem czekoladowy z wiśniami w syropie

Musy owocowe z gamą dodatków

Krem marcepanowy z sosem karmelowym

Tiramisu w puchariku

Patera owoców filetowanych

RESTAURACJA HAWEŁKA W PAŁACU CZECZOTKA
MOBILE: +48 512 026 468
MOBILE: +48 605 821 131
MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL





PAŁAC CZECZOTKA

1564

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

NAPOJE (PODAWANE DO 4 GODZIN)

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Kawa, herbata, napoje gazowane i niegazowane, soki

Cena: 30.00 zł od osoby

(każda następna rozpoczęta godzina: 10 zł od osoby)

PAKIET NAPOJÓW MIX

Kawa, herbata, napoje gazowane i niegazowane, soki, wino musujące, wino białe i czerwone typu house

Cena: 80.00 zł od osoby

(każda następna rozpoczęta godzina: 14 zł od osoby)

PAKIET NAPOJÓW MIX Z PIWEM

Kawa, herbata, napoje gazowane i niegazowane, soki, piwo beczkowe,

wino białe i czerwone typu house

Cena: 90.00 zł od osoby

(każda następna rozpoczęta godzina: 15 zł / os)

PAKIET NAPOJÓW STANDARD

Kawa, herbata, napoje gazowane i niegazowane, soki, wódka (Ostoya lub Żubrówka czarna)

wino białe i czerwone typu house, wino musujące

Cena: 120.00 zł od osoby

(każda następna rozpoczęta godzina: 22 zł od osoby)

PAKIET NAPOJÓW MIX EXTRA

Kawa, herbata, napoje gazowane i niegazowane, soki, piwo beczkowe,

wino białe i czerwone typu house, wódka, whisky,

piwo Holba lub Litovel Morovan, Ostoya lub Żubrówka czarna, Wild Turkey lub Grant's

Signature, Sailor Jerry lub Plantation 3 Stars, Gordon's lub Befeater, Campari

oraz Żubrówkę Bison Grass

(każda następna rozpoczęta godzina: 40 zł od osoby)

CENA: 160,00 ZŁ/OS.

RESTAURACJA HAWELKA W PAŁACU CZECZOTKA

MOBILE: +48 512 026 468

MOBILE: +48 605 821 131

MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL



PAŁAC CZECZOTKA

1564

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

STÓŁ POLSKI

- *Smalec z pajdą chleba*
 - *Kielbasa wiejską*
- *Salceson, szynką, baleron*
- *Pasztety wieprzowy i drobiowy*
 - *Ogórki małosolne*
 - *Grzyby marynowane*
 - *Pakki drobiowe*
 - *Bigos*
 - *Żurek*
 - *Selekcja pieczywa*

CENA: 55 ZŁ OD OSOBY

STÓŁ DLA WEGETARIAN

- *Świeże warzywa z dipami (guacamole, mango, tzatziki)*
 - *Roladki warzywne*
 - *Faszerowane pieczarki*
 - *Koreczki z cukinii*

CENA: 40 ZŁ OD OSOBY

RESTAURACJA HAWELKA W PAŁACU CZECZOTKA
MOBILE: +48 512 026 468
MOBILE: +48 605 821 131
MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL

PRZYJĘCIE WESELNE 2019 / 2020

PROPOZYCJE SŁODKOŚCI

- Fontanna czekoladowa z dodatkami:
owoce, pianki, rurki, wafelki – wg zamówienia*
- Tort weselny - (wg zamówienia w cukierni Mistrza Hawelki)*
- Paczka z ciastami dla gości - od 30 zł/szt.*

DEKORACJE / ATRAKCJE

- Bukiet świeżych kwiatów na stoły od 70 zł/szt.*
- Kandelabry na stołach – od 50 zł/szt.*
- Dekoracja sali balonami od 3500 zł*
- Fotobudka z akcesoriami od 1300 zł za 4 godziny*
- Animator dla dzieci – 1400 zł / za 4 godziny*
- DJ, wokalista, konferansjer od 6000 zł za całe przyjęcie*

WARUNKI REZERWACJI, ORGANIZACJI

- 1. Ważność wstępnej rezerwacji do 30 dni od jej zarejestrowania.*
- 2. W powyższym terminie należy wpłacić zadatek,*
- 3. Przyjęcia weselne są organizowane dla minimum 120 osób*
- 4. Bufety muszą być zamawiane na taką liczbę gości,
jaką bierze udział w przyjęciu*
- 5. Przyjęcie może trwać maksymalnie do 5:00.*



Szybkie  Wesela

RESTAURACJA HAWĘŁKA W PAŁACU CZECZOTKA
UL. ŚW. ANNY 2 / UL. WIŚLNA 1
31-008 KRAKÓW
MOBILE: +48 512 026 468
MOBILE: +48 605 821 131
MAIL: PALACCZECZOTKA@HAWELKA.PL

