



Stara Zajezdnia
Kraków *by* DeSilva



TWOJE PRZYJĘCIE WESELNE

W STAREJ ZAJEZDNI KRAKÓW BY DESILVA





Szanowni Państwo,

Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva jest zabytkowym obiektem w samym centrum krakowskiego Kazimierza. Powstała w 1913 roku, niegdyś w tym miejscu znajdowała się zajezdnia tramwajowa. Wyremontowany budynek to obiekt wyjątkowy. Hala jest przykładem rzadkiej w Krakowie drewnianej architektury szkieletowej z wypełnieniem ceglany, zwanej popularnie „murem pruskim”, który nadaje wnętrzu niezwykłego charakteru i sprawia, że jest to miejsce z duszą i oryginalną atmosferą.

Perfekcyjnie przygotowane wesele zabiera Młodą Parę oraz gości w magiczny klimat, który na długo pozostaje w pamięci. Wybór odpowiedniego miejsca, fotografa, muzyki i menu to jedne z podstawowych czynników udanej uroczystości weselnej. Stara Zajezdnia oferuje swoją wiedzę i doświadczenie by sprawić, aby uroczystość była wyjątkowa.

Nasz Szef kuchni przygotuje prawdziwą ucztę dla oczu i podniebienia. Dodatkowo pomożemy w zorganizowaniu dekoracji Sali i stołów weselnych wraz z pięknymi kompozycjami kwiatów, aby nadać wnętrzem niepowtarzalny klimat i charakter. Nasz zespół z wielką przyjemnością zadba o każdy szczegół, aby ten dzień, był jednym z najpiękniejszych w Waszym życiu.

W pakiecie weselnym oferujemy:

- weselną aranżację (okrągłe lub prostokątne stoły, pełna zastawa i nakrycie stołów, bez dekoracji kwiatowych)
- sprzęt multimedialny: 3 projektory wraz z ekranami, w tym jeden wielkoformatowy 3x6 i 10 monitorów LCD (możliwość wyświetlania filmu lub zdjęć)

Cena zawiera:

- powitanie chlebem i solą
- kieliszek wina musującego dla każdego Gościa
- bezpłatny parking dla Młodej Pary
- zaproszenie na kolację dla Małżonków z okazji I rocznicy ślubu

Uprzejmie informujemy, iż do kosztów przyjęcia należy doliczyć najem hali piwnej/restauracji - wycena indywidualna

Nie zapominając o najmłodszych chętnie przygotujemy specjalne menu dla dzieci, a także pomożemy w zorganizowaniu opieki profesjonalnego animatora. Menu dla dzieci do lat 3 - bezpłatnie, dzieci w wieku 4-12 lat 50% ceny.

Ze względu na fakt, iż Stara Zajezdnia wpisana jest na listę światowego dziedzictwa UNESCO, należy dodać cenę wynajmu obiektu - wycena indywidualna na spotkaniu

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą weselną.

Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva

ul. Św. Wawrzyńca 12, 31-060 Kraków

tel.: +48 664 323 988

e-mail: starazajezdnia@desilva.pl

www.StaraZajezdniaKrakow.pl



NA POWITANIE GOŚCI WELCOME DRINK

PROPOZYCJE - 14 zł / szt.

Mimoza

(wino musujące z sokiem pomarańczowym/grejpfrutowym)

Rossini

(wino musujące z musem truskawkowym)

Koktajl Szampański

(wino musujące, brązowy cukier, Angostura, skórka z cytryny)



FINGER FOOD

PROPOZYCJA 1 - 33 zł / 3 szt. / os.

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór mini tartinek (szynka, ser pleśniowy, salami)

Quiche z tapenadą z suszonych pomidorów i marynowanymi karczochami

Mini sałatka taboulleh z wolno gotowanym filetem z kurczaka zagrodowego

PROPOZYCJA 2 - 44 zł / 4 szt. / os.

PRZEKĄSKI ZIMNE

Tarta grzybowa z konfiturą z czerwonej cebuli

Mini vol-au-vent nadziewany musem z karczochów

Tatar z łososia z guacamole

Quiche ze spekiem, pomidorami concasse i porem

PROPOZYCJA 3 - 55 zł / 5 szt. / os.

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mini vol-au-vent z warzywną peperonată

Sakiewki z ciasta filo z serem halloumi i suszonymi pomidorami

Pate z gęsich wątróbek w zielonych pistacjach z żurawinową konfiturą

Krewetka w tempurze z salsą verde

Mini tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z cebuli i razowym pieczywem

Ceny zawierają podatek VAT.



MENU WESELNE - PAKIET PODSTAWOWY 325 PLN za osobę

MENU SERWOWANE

Bulion z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z gratin ziemniaczanym i zielonymi szparagami

Sorbet malinowy z winem musującym

MENU SERWOWANE VEGE

Krem brokułowy z prażonymi migdałami i oliwą lubczykową

Grillowane tofu ze spaghetti warzywnym i sosem pomarańczowym

Sorbet malinowy z winem musującym

BUFET ZIMNY [800g / os.]

Tradycyjny mix sałat z warzywami i sosem vinegret

Śledzie w oleju lnianym i śmietanie z jabłkiem

Wiejskie wędliny z sosem chrzanowym

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Deska serów z sosem cumberland

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym serkiem

Sałatka orientalna z kurczakiem

Pomidory z mozzarellą, pieczoną cukinią i bazyliowym pesto Wybór sosów i dipów

Pieczyno i masło

BUFET DESEROWY [250g / os.]

Ciasto z nadzieniem borówkowym, białą czekoladą i bitą śmietaną

Tarta z nadzieniem z masy orzechowej z orzeszkami pekan i syropem klonowym

Muffinki z czekoladą

I DANIE SERWOWANE

Sztuka mięsa w sosie chrzanowym z karmelizowanymi warzywami i puree truflowym

Cannelloni ze szpinakiem, ricottą i sosem pomidorowym (wege)

II DANIE SERWOWANE

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsny lub grzybowym (wege)

Ceny zawierają podatek VAT.



MENU WESELNE - PAKIET PREMIUM 375 PLN za osobę

MENU SERWOWANE

Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową i grzankami ziołowymi

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie, z puree z pieczonej pietruszki, młodymi brokułami i szalotką

Panna Cotta z koziego sera z sosem malinowym

MENU SERWOWANE VEGE

Krem brokułowy z prażonymi migdałami i oliwą lubczykową

Grillowane tofu ze spaghetti warzywnym i sosem pomarańczowym

Panna Cotta z koziego sera z sosem malinowym

BUFET ZIMNY [800g / os.]

Tradycyjne mięsa pieczone w aromatycznych ziołach:

schab ze śliwką sechlońską, majerankowa karkówka,

filet z indyka z morelami, domowy pasztet, boczek pieczony

Śledzie w trzech smakach: śmietana z jabłkiem / suszone pomidory / olej lniany

Mini vol-au-vent nadziewany duszonymi porami i kurkami

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i kremowym sosem

Sałatka z fetą, arbuzem i karczochami

Mix sałat z sosem winegret i warzywami sezonowymi

Tarta brokułowa z kozim serem

Carpaccio z pieczonego buraka, prawdziwki, ser koryciński i sos orzechowy

Deska włoskich serów i wędlin

Wybór sosów i dipów

Pieczyno i masło

BUFET GORAĄCY [600g / os.]

Gnocchi z polędwiczką wieprzową i jarmużem w kremowym sosie

Polędwica z dorsza z ziołową kruszonką i sosem cytrynowym z duszonymi porami i kaparami

Pierogi ze szpinakiem, wędzonym twarogiem i czerwonym pesto

Opiekane warzywa z ziołami

BUFET DESEROWY [250g / os.]

Brownie, mini eklerki, tiramisu, sernik z masłem orzechowym, owoce sezonowe

I DANIE SERWOWANE

Udka z kaczki z puree z batatów, pak choy'em i sosem pomarańczowym

Cannelloni ze szpinakiem, ricottą i sosem pomidorowym (wege)

II DANIE SERWOWANE

Flaczki z boczniaków z chlebowym paluchem (wege)

Ceny zawierają podatek VAT.



PAKIET BEZALKOHOLOWY

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Woda gazowana/niegazowana

SOKI OWOCOWE

Pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy

NAPOJE GORĄCE

Świeżo parzona kawa, wybór herbat

Koszt pakietu do 12 godzin

80 PLN / osoba*

Koszt pakietu do 12 godzin

40 PLN / dziecko*

PAKIETY ALKOHOLOWE

PAKIET I

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

WINA

Białe: Castillo de Elaro, 100% Verdejo, Hiszpania / Spain

Czerwone: Castillo de Elaro, Tempranillo & Garnacha, Hiszpania / Spain

PIWO

Niepasteryzowane, z własnego minibrowaru

Koszt pakietu do 12 godzin

99 PLN / osoba*

PAKIET II

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

WINA

Białe: Castillo de Elaro, 100% Verdejo, Hiszpania / Spain

Czerwone: Castillo de Elaro, Tempranillo & Garnacha, Hiszpania / Spain

PIWO

Niepasteryzowane, z własnego minibrowaru

WÓDKA

Soplica Szlachetna

Koszt pakietu do 12 godzin

119 PLN / osoba*

PAKIET III

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

WINA

Białe: Castillo de Elaro, 100% Verdejo, Hiszpania / Spain

Czerwone: Castillo de Elaro, Tempranillo & Garnacha, Hiszpania / Spain

PIWO

Niepasteryzowane, z własnego minibrowaru

ALKOHOLE

Wódka Soplica Szlachetna, Wódka Żubrówka, Rum Old Pascas, Gin Finsbury, Whisky Grant's, Bourbon Wild Turkey, Martini

Koszt pakietu do 12 godzin

169 PLN / osoba*

Ceny zawierają podatek VAT.

* koszt obejmuje Nielimitowane spożycie powyższych napoi przez określony czas.



BĘDĄC W STAREJ ZAJEZDNI KRAKÓW BY DESILVA, SPRÓBUJ NASZEGO PIWA!

W browarze Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva piwo warzone jest na podstawie starych sprawdzonych receptur sięgających początków produkcji piwa dolnej fermentacji w Pilźnie. Powstaje tu też piwo górnej fermentacji - cenione przez znawców piwo pszeniczne. Zawiera drożdże, ponieważ jest niefiltrowane. Proces przebiega powoli i naturalnie. Piwo nalewamy zawsze świeże prosto z tanku i nie pasteryzujemy go. Warka warzona jest na miejscu w naszym minibrowarze i większość produkcji odbywa się ręcznie pod nadzorem dwóch doświadczonych piwowarów.

W stałej ofercie goście znajdą piwa jasne, ciemne, pszeniczne oraz sezonowe piwa miodowe, imbirowe, śliwkowe oraz jabłkowe.





GALERIA ZDJĘĆ WESELNYCH

ZOBACZ WIĘCEJ



PARTNERZY

Fotografia – Bartek Dziejczak, +48 507 738 242, www.FotografSlubny.com.pl

Dźwięk/Muzyka – “Twój Dzień”, Szymon Mosiołek, +48 501 044 852, www.twojdzien.com