

RYNEK przestrzeń



Oferta *Pierwsza Komunia Święta* **2022**

Szukasz idealnego miejsca na rodzinne przyjęcie? Zaproś swoich gości do **RYNKU.przestrzeń**. Sale balowe w Pałacu Spiskim to nowe miejsce na eventowej mapie Krakowa.



- Sale bankietowe w samym sercu Krakowa
- Przepiękny widok na Rynek
- Catering na najwyższym poziomie
- Atrakcyjna cena na 2022 rok
- Wyjątkowy klimat zabytkowej kamienicy

Z nami nie musisz się o nic martwić.
Przyjęcie komunijne przygotujemy za Ciebie.





250 zł
+ wybrane menu

W CENIE

Sala bankietowa z widokiem na Rynek
(wielkość sali w zależności od ilości osób).

Możliwość zorganizowania przyjęcia dla
dowolnej ilości osób (od kilkunastu do
nawet 100 osób).

Catering - atrakcyjna cena, koszt w
zależności od ilości osób, płatne za osobę.

Zniżka 50% na menu dziecięce (do 10
roku).

Przyjęcie może trwać od 4 do nawet 6
godzin.

Przystrojenie stołów.



Menu

propozycja 1.

ZUPA

Bulion z królika i ogona wołowego

DANIE GŁÓWNE

Involtini z kurczaka z szynką parmeńską,
pomidorami i mozzarellą, ziemniaki,
sałatka wiosenna

DANIE DLA DZIECI

Bulion z makaronem
Fileciki z kurczaka w panierce, ziemniaki, mizeria

BUFET ZIMNY

Sałatka Drwala (ziemniak, boczek, ogórek kiszony, cebula czerwona)
Sałatka z marynowaną fetą i oliwkami
Tartinki z twarogiem paprykowym
Tartinki z kurczakiem curry i rodzynkami
Rolada z kurczakiem z pieczoną papryką
Selekcja mięs i wędlin
Pieczywo z oliwą i przyprawami

MINI DESERKI

Mini szarlotka z kruszonką
Panna Cotta z sosem malinowym
Mus czekoladowy z wiśniami w żelu

OPEN BAR - 4 godz. bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda
Napoje gazowane, alkohole – płatne dodatkowo
według zamówienia



Cena za zestaw: 155 zł/os.



Menu propozycja 2.

ZUPA

Krem grzybowy z oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z białymi truflami w cieście francuskim z sosem z palonego czosnku i ziemniakami

DANIE DLA DZIECI

Bulion z makaronem

Fileciki z kurczaka w panierce, ziemniaki, surówka z marchwi

BUFET ZIMNY

Sałatka Drwala (ziemniak, boczek, ogórek kiszony, cebula czerwona)

Sałatka z marynowaną fetą i oliwkami

Tartinki z twarogiem paprykowym

Tartinki z kurczakiem curry i rodzynkami

Rolada z kurczakiem z pieczoną papryką

Selekcja mięs i wędlin

Pieczywo z oliwą i przyprawami

MINI DESERKI

Mini szarlotka z kruszonką

Panna Cotta z sosem malinowym

Mus czekoladowy z wiśniami w żelu



OPEN BAR - 4 godz. bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

Napoje gazowane, alkohole – płatne dodatkowo według zamówienia

Cena za zestaw: 155 zł/os.

Menu propozycja 3.

ZUPA

Bulion z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z sosem z palonego czosnku,
ziemniaki i zestaw surówek

DANIE DLA DZIECI

Bulion z makaronem

Fileciki z kurczaka w panierce, ziemniaki, mizeria

BUFET ZIMNY

Sałatka Drwala (ziemniak, boczek, ogórek kiszony, cebula czerwona)

Sałatka grecka

Tartinki z twarogiem paprykowym

Tartinki z kurczakiem curry i rodzynkami

Rolada z kurczakiem z pieczoną papryką

Selekcja mięs i wędlin

Pieczyno z oliwą i przyprawami

MINI DESERKI

Panna Cotta z sosem malinowym

Mus czekoladowy z wiśniami w żelu

OPEN BAR - 4 godz. bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

Napoje gazowane, alkohole – płatne dodatkowo
według zamówienia

Cena za zestaw: 145 zł/os.

Menu propozycja 4.

ZUPA

Żurek z białą kiełbasą

DANIE GŁÓWNE

Połowa kaczki z sosem porzeczkowym, gratin z brokułem i duszoną marchewką

DANIE DLA DZIECI

Bulion z makaronem

Fileciki z kurczaka w panierce, ziemniaki, surówka z marchwi

BUFET ZIMNY

Sałatka Drwala (ziemniak, boczek, ogórek kiszony, cebula czerwona)

Sałatka z marynowaną fetą i oliwkami

Tartinki z twarogiem paprykowym

Tartinki z kurczakiem curry i rodzynkami

Rolada z kurczakiem z pieczoną papryką

Selekcja mięs i wędlin

Pieczywo z oliwą i przyprawami

MINI DESERKI

Mini szarlotka z kruszonką

Panna Cotta z sosem malinowym

Mus czekoladowy z wiśniami w żelu

OPEN BAR - 4 godz. bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

Napoje gazowane, alkohole – płatne dodatkowo według zamówienia

Cena za zestaw: 160 zł/os.

Menu propozycja 5.

ZUPA

Krem z Topinamburu z grzankami

DANIE GŁÓWNE

Sznycel cielęcy z ziemniakami amandi

DANIE DLA DZIECI

Bulion z makaronem

Fileciki z kurczaka w panierce, ziemniaki, surówka z marchwi

BUFET ZIMNY

Sałatka Drwala (ziemniak, boczek, ogórek kiszony, cebula czerwona)

Sałatka z marynowaną fetą i oliwkami

Tartinki z twarogiem paprykowym

Tartinki z kurczakiem curry i rodzynkami

Rolada z kurczakiem z pieczoną papryką

Selekcja mięs i wędlin

Pieczywo z oliwą i przyprawami

MINI DESERKI

Mini szarlotka z kruszonką

Panna Cotta z sosem malinowym

Mus czekoladowy z wiśniami w żelu

OPEN BAR - 4 godz. bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

Napoje gazowane, alkohole – płatne dodatkowo
według zamówienia

Cena za zestaw: 165 zł/os.

Menu propozycja 6.

ZUPA

Krem z pieczonego ziemniaka z plastrem
boczku i orzechami

DANIE GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej, frytki, sos berneński, warzywa

DANIE DLA DZIECI

Bulion z makaronem

Fileciki z kurczaka w panierce, ziemniaki, surówka z marchwi

BUFET ZIMNY

Sałatka Drwala (ziemniak, boczek, ogórek kiszony, cebula czerwona)

Sałatka z marynowaną fetą i oliwkami

Tartinki z twarogiem paprykowym

Tartinki z kurczakiem curry i rodzynkami

Rolada z kurczakiem z pieczoną papryką

Selekcja mięs i wędlin

Pieczyno z oliwą i przyprawami

MINI DESERKI

Mini szarlotka z kruszonką

Panna Cotta z sosem malinowym

Mus czekoladowy z wiśniami w żelu

OPEN BAR - 4 godz. bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

Napoje gazowane, alkohole – płatne dodatkowo
według zamówienia

Cena za zestaw: 175 zł/os.



ADRES

Rynek Gł. 34
Kraków

TELEFON

737 572 029

E-MAIL

wydarzenia@rynekprzestrzen.pl

RYNEK
przestrzeń

rynekprzestrzen.pl

[Facebook](#)

[Instagram](#)



www.arsmodi.pl

[Facebook](#)

[Instagram](#)

