

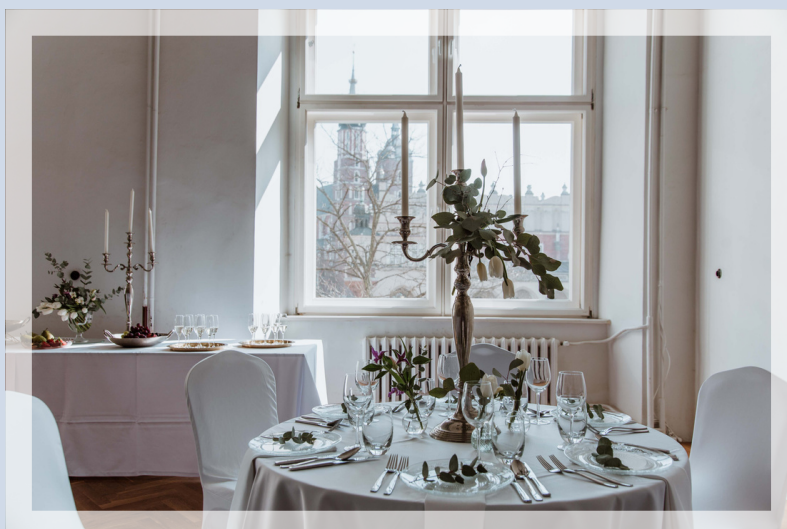
RYNEK przestrzeń

OFERTA WESELNA
2022



Planujesz przyjęcie weselne w 2022 roku?
Szukasz idealnego miejsca, które zaaranżujesz
według swojego pomysłu? Przyjdź do nas!

- PRESTIŻOWA
LOKALIZACJA
- WYJĄTKOWY KLIMAT
- WIELE MOŻLIWOŚCI
- WSPANIAŁE WIDOKI
- KREATYWNE PODEJŚCIE



- ŁĄCZNA POWIERZCHNIA
PONAD 500 M²
- SALA BALOWA 190 M²
- MAŁE PRZYJĘCIA
I DUŻE IMPREZY

RYNEK.przestrzeń to nowe miejsce na mapie Krakowa,
w którym zorganizujesz wesele swoich marzeń – inne
niż wszystkie.



LOKALIZACJA

RYNEK.przestrzeń mieści się w Pałacu Spiskim. To zabytkowa, historyczna kamienica z XVIII wieku. Jeśli marzysz o przyjęciu w eleganckim, prestiżowym miejscu, RYNEK.przestrzeń to idealny wybór. Z okien Pałacu możesz podziwiać największy rynek w Europie.





Dzięki różnorodności menu oraz szerokiej gamie propozycji które urozmaicają naszą ofertę kulinarną z pewnością sprostamy upodobaniom smakowym wszystkich gości weselnych.

W propozycjach znajdą Państwo również warianty ze szczególnymi dietami. Szef kuchni na indywidualnym spotkaniu pomoże dowolnie skomponować wymarzone menu na ten wyjątkowy dzień.





MENU 280-365 ZŁ ZA OSOBĘ

W CENIE

APERITIF: WINO MUSUJĄCE NA
POWITANIE GOŚCI I PARY MŁODEJ

DEKORACJA STOŁÓW (OBRUSY,
ŚWIEŻO CIĘTE KWIATY, SERWETKI)

OŚWIETLENIE I NAGŁOŚNIENIE
(DOSTĘPNE KOLOROWE ŚWIATŁA NA
SAŁĘ TANECZNĄ)

SPECJALNE PREZENTY W PAKIECIE

BUKIET DLA PANNY MŁODEJ
PRZYGOTOWANY PRZEZ
PROFESJONALNĄ FLORYSTKĘ

WSPARCIE NASZEGO MANAGERA W
ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO

BON DO WYKORZYSTANIA NA
ROCZNICOWĄ KOLACJĘ W RESTAURACJI
„PROJEKT STRZELNICA” O WARTOŚCI
200 PLN

ZNIŻKA NA ORGANIZACJĘ KOLEJNYCH
IMPRESZ OKOLICZNOŚCIOWYCH W
RESTAURACJI „PROJEKT STRZELNICA”
10% RABAT

MENU WESELNE

WARIANT I

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO DLA WSZYSTKICH
GOŚCI



PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z BURAKA

z kozim serem i rukolą oraz dressingiem miodowo-balsamicznym

lub

KOZI SER ZAPIEKANY W CIEŚCIE FILO

z konfiturą z cebuli i orzechami włoskimi

ZUPY

KREM Z CUKINII I CZOSNKU PODANY Z GRZANKAMI

lub

ROSÓŁ DROBIOWY Z ZIOŁOWYM LANYM CIASTEM

DANIA GŁÓWNE

SZYNKA WIEPRZOWA W SOSIE WINNYM

z dodatkiem zielonego pieprzu, ziemniakami i mix sałat z dressingiem

lub

FILET Z KURCZAKA

nadziewany musem grzybowym z kopytkami i sosem rozmarynowym

DESERY

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

z biszkoptem kawowym i sosem z malinowy

lub

CRÈME BRÛLÉE

z marynowanymi śliwkami

BUFET ZIMNY

SAŁATKA Z SALAMI, FASOLĄ, MIX SAŁAT, SEREM
ŻÓŁTYM PAPRYKĄ I SOSEM TYSIĄCA WYSP

SAŁATKA Z MARYNOWANĄ FETĄ, OLIWKAMI,
POMIDORKAMI I OGÓRKIEM

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, MIX SAŁAT,
PARMEZAN, POMIDORKI, OGÓRKI I DIP CZOSNKOWY

PIECZYWO Z OLIWĄ Z PRZYPRAWAMI

PÓLMISKI WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH: ROLADA Z
KURCZAKA, KARCZEK PIECZONY, SCHAB Z MORELĄ I
ŚLIWKĄ, SALAMI PIKANTNE, SALAMI ŁAGODNE

PASZTET PIECZONY

DESKA SERÓW

SŁONE CIASTKA FRANCUSKIE (3 RODZAJE) Z
SZPINAKIEM, POMIDOREM, KOZIM SEREM

SOSY: Tatarski, Chrzanowy, Żurawinowy

BUFET CIEPŁY

SCHAB PIECZONY

z sosem jabłkowym z dodatkiem regionalnego cydru, ziemniaki , kompozycja
surówek

KLUSECZKI ZIEMNIACZANE

z grzybami z patelni w jałowcowym białym maśle

NAPOJE

BEZ LIMITU

Soki owocowe, woda, kawa, herbata – bez napojów gazowanych

NAPOJE GAZOWANE - dodatkowo 25 zł/os.



280 ZŁ ZA OSOBĘ

MENU WESELNE

WARIANT II

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO DLA WSZYSTKICH
GOŚCI



PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z BURAKA

z kozim serem i rukolą oraz dressingiem miodowo-balsamicznym

lub

PLASTRY DROBIU

w zalewie balsamiczno – miodowej z bukietem sałat sezonowych

ZUPY

ROSÓŁ DROBIOWY Z SUSZONYM PODGRZYBKIEM I
ZIOŁOWYM LANYM CIASTEM

Lub

KREM ZIEMNIACZANY Z CHRUPIĄCĄ CEBULKĄ

DANIA GŁÓWNE

GRILLOWANY FILET Z SANDACZA

na ciepłej sałatce z pęczaku, grzybów i ziaren słonecznika i z rukolą

lub

PIERŚ Z KACZKI

w majeranku, liście kapusty włoskiej z skwarkami z Mangalicy

DESERY

SERNIK Z SOSEM MALINOWYM I LODAMI

lub

LODY Z „PALONEGO” MASŁA Z ORZECHAMI

BUFET ZIMNY

SAŁATKA Z SALAMI, FASOLĄ, MIXEM SAŁAT, SEREM
ŻÓŁTYM PAPRYKĄ I SOSEM TYSIĄCA WYSP

SAŁATKA Z MARYNOWANĄ FETĄ, OLIWKAMI,
POMIDORKAMI I OGÓRKIEM

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, MIX SAŁAT,
PARMEZAN, POMIDORKI, OGÓRKI I DIP CZOSNKOWY

PIECZYWO Z OLIWĄ Z PRZYPRAWAMI

PÓLMISKI WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH: ROLADA Z
KURCZAKA, KARCZEK PIECZONY, SCHAB Z MORELĄ I
ŚLIWKĄ, SALAMI PIKANTNE, SALAMI ŁAGODNE

PASZTET PIECZONY

DESKA SERÓW

SŁONE CIASTKA FRANCUSKIE (3 RODZAJE) Z
SZPINAKIEM, POMIDOREM, KOZIM SEREM

SOSY: Tatarski, Chrzanowy, Żurawinowy

DANIA GORĄCE

SZNYCEL CIEŁĘCY Z ZIEMNIAKAMI I SAŁATKĄ

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM LUB
KAPUŚNIAKIEM

NAPOJE

BEZ LIMITU

Soki owocowe, woda, kawa, herbata – bez napojów gazowanych

NAPOJE GAZOWANE - dodatkowo 25 zł/os.



350 ZŁ ZA OSOBĘ

MENU WESELNE

WARIANT III

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO DLA WSZYSTKICH
GOŚCI



PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z BURAKA
z serem holloumi, orzechami i rukolą

lub

SIEKANA POŁĘDWICA WOŁOWA
z kaparami, emulsją z czerwonej cebuli i aromatem trufli podana na plastrze
focacci

ZUPY

KREM GRZYBOWY Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ

Lub

KREM KALAFIOROWY Z MARNOWANYMI MAŁŻAMI I
PRAŻONYM SEZAMEM

DANIA GŁÓWNE

POŁOWA KACZKI

z sosem porzeczkowym, gratin z brokułem i duszoną marchewką

lub

SKOK Z KRÓLIKA

na gulaszu z soczewicy z plasterkami karotek w sosie śmietanowym

DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY Z SOSEM Z LEŚNYCH
OWOCÓW I LODAMI MIĘTOWYMI

lub

PRAŻONE JABŁKA Z CYNAMONEM POD KRUSZONKĄ,
LODY WANILIOWE

BUFET ZIMNY

SAŁATKA Z SALAMI, FASOLĄ, MIXEM SAŁAT, SEREM
ŻÓŁTYM PAPRYKĄ I SOSEM TYSIĄCA WYSP

SAŁATKA Z MARYNOWANĄ FETĄ, OLIVKAMI,
POMIDORKAMI I OGÓRKIEM

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, MIX SAŁAT,
PARMEZAN, POMIDORKI, OGÓRKI I DIP CZOSNKOWY

PIECZYWO Z OLIWĄ Z PRZYPRAWAMI

PÓŁMISKI WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH: ROLADA Z
KURCZAKA, KARCZEK PIECZONY, SCHAB Z MORELĄ I
ŚLIWKĄ, SALAMI PIKANTNE, SALAMI ŁAGODNE

PASZTET PIECZONY

DESKA SERÓW

SŁONE CIASTKA FRANCUSKIE (3 RODZAJE) Z
SZPINAKIEM, POMIDOREM, KOZIM SEREM

SOSY: Tatarski, Chrzanowy, Żurawinowy

DANIA CIEPŁE

PIECZONY FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO

potrawka z białej fasoli i chipsami z boczku w białym maśle

BARSZCZ CZERWONY

z krokietem lub kapuśniakiem

lub

STROGONOW Z WIEPRZOWINY

DANIE CIEPŁE W BUFECIE

ŻUREK STAROPOLSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

BUFET ZIMNY

SAŁATKA Z SALAMI, FASOLĄ, MIX SAŁAT, SEREM
ŻÓŁTYM PAPRYKĄ I SOSEM TYSIĄCA WYSP

SAŁATKA Z MARYNOWANĄ FETĄ, OLIWKAMI,
POMIDORKAMI I OGÓRKIEM

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, MIX SAŁAT,
PARMEZAN, POMIDORKI, OGÓRKI I DIP CZOSNKOWY

PIECZYWO Z OLIWĄ Z PRZYPRAWAMI

PÓLMISKI WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH: ROLADA Z
KURCZAKA, KARCZEK PIECZONY, SCHAB Z MORELĄ I
ŚLIWKĄ, SALAMI PIKANTNE, SALAMI ŁAGODNE

PASZTET PIECZONY

DESKA SERÓW

SŁONE CIASTKA FRANCUSKIE (3 RODZAJE) Z
SZPINAKIEM, POMIDOREM, KOZIM SEREM

SOSY: Tatarski, Chrzanowy, Żurawinowy

BUFET SŁODKI

MINI SZARLOTKA Z KRUSZONKĄ
PANNA COTTA Z SOSEM MALINOWY
MINI SERNIK Z SOSEM MALINOWYM
OWOCE

NAPOJE

BEZ LIMITU

Soki owocowe, woda, kawa, herbata – bez napojów gazowanych

NAPOJE GAZOWANE - dodatkowo 25 zł/os.





365 ZŁ ZA OSOBĘ

OFERTĘ MOŻNA ROZBUDOWAĆ DODATKOWO O:

OPEN BAR Z ALKOHOLAMI DO 12 H / 120 PLN BRUTTO / OS.

OPEN BAR Z ALKOHOLAMI DO 8 H / 110 PLN BRUTTO / OS

OPEN BAR Z ALKOHOLAMI DO 6 H / 95 PLN BRUTTO / OS

WÓDKA

WINO WŁOSKIE CHARDONNAY I MERLOT

PIWO LANE W DOSTĘPNYCH RODZAJACH

ZESTAWY MOŻNA MODYFIKOWAĆ.
PROSIMY O KONTAKT, JEŚLI CHCĄ PAŃSTWO
ZAPOZNAĆ SIĘ Z PEŁNĄ LISTĄ PROPONOWANYCH
PRZYSTAWEK, DAŃ CIEPŁYCH I DESERÓW



KONTAKT

ADRES

Rynek Główny 34
Kraków

TELEFON

737 572 029

E - MAIL

wysdarzenia@rynekprzestrzen.pl

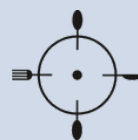


RYNEK
przestrzeń

rynekprzestrzen.pl

[Facebook](#)

[Instagram](#)



PROJEKT
STRZELNICA

projektstrzelnica.pl

[Facebook](#)

[Instagram](#)