

RYNEK
przestrzeń



**OFERTA
WESELNA**

2022



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.

Pomożemy Ci zaaranżować przestrzeń w najlepszy dla Ciebie sposób. Posiadamy własne profesjonalne nagłośnienie, rozkładaną scenę, stoły i krzesła, a także kolorowe światła. Drewniany parkiet, wysokie sufity i zabytkowe detale tworzą wyjątkowy klimat.

Menu 300–350 zł za osobę

W CENIE

Aperitif: wino musujące na powitanie Gości i Pary
Młodej

Ciepły i zimny bufet

Indywidualne podejście do diet wegańskich,
wegetariańskich i bezglutenowych

Przystrojenie stołów (obrusy, świeżo cięte kwiaty,
serwetki)

Oświetlenie i nagłośnienie (dostępne kolorowe światła
na salę taneczną)

Możliwość zorganizowania kameralnego przyjęcia od 50
osób lub hucznej imprezy na 250 osób.

Profesjonalna obsługa kelnerska

10% zniżki na organizację imienin, urodzin, chrzcin,
komunii

MENU SREBRNE

Kieliszek wina musującego na powitanie

PRZYSTAWKI

Filet z wędzonego pstrąga na rukoli z cytrusami i aromatyczną ostrą oliwą, bułeczki

Roladka drobiowa z serem pleśniowym i szpinakiem, bułeczki

Karmelizowany burak z sałatą rzymską i prosciutto

Crudo z czerwonym pesto, bułeczki

ZUPY

Bulion królewski z makaronem

Krem z dyni w aromacie pomarańczy z prażonym słonecznikiem

Krem szpinakowy z karmelizowaną gruszką

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie ziołowym z bezą ziemniaczaną i surówką

Pierś z kaczki z gratin ziemniaczanym i sałatką z marynowanych karczochów, malin i miodu

Pieczony łosoś z oliwą bazyliową na risotto z bukietem warzyw

D E S E R Y

Pana Cotta z musem porzeczkowym

Sernik z białą czekoladą

Lody z owocami i bitą śmietaną

O B I A D D L A D Z I E C I D O L A T 1 0

Rosółek z makaronem

Zupka pomidorowa z kluseczkami

Filecik z kurczaka w panierce, frytki, surówka z
marchewki

Grillowany filecik z indyka, ziemniaczki, warzywa
gotowane

Lody z owocami i bitą śmietaną

B U F E T Z I M N Y

Deski serów z winogronami i orzechami

Mięsa pieczone i wędliny staropolskie

Pasztety pieczone z suszoną śliwką i żurawiną

Galaretki drobiowe

Śledzie tradycyjne /w śmietanie i w oleju/

Roladka z wędzonego łososia

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sosy: tatarski, czosnkowy, żurawinowy

Wybór świeżego pieczywa

B U F E T S Ł O D K I

Mini szarlotka 1 szt/os

Mus czekoladowy 1 szt/os

Owoce filetowane 5 dag/os

DANIA CIEPŁE

DO WYBORU JEDNA ZUPA I JEDNO DRUGIE DANIE

Żurek po krakowsku z białą kiełbaską
Barszcz biały na gęsinie z jajkiem
Schab po cygańsku z bułeczką
Filet z kurczaka z kostką supreme, kluski śląskie,
fasolka szparagowa
Indyk w sosie staropolskim, pieczone ziemniaczki,
czerwona kapusta
Czarny makaron ze szpinakiem i pomidorkami
Dla dzieci - Naleśniki z serem i bitą śmietaną

NAPOJE

BEZ LIMITU

Kawa, herbata
Woda niegazowana
Sok jabłkowy i sok pomarańczowy

300 zł za osobę

MENU ZŁOTE

Kieliszek wina musującego na powitanie

PRZYSTAWKI

Siekany łosoś /wędzony i surowy/ podany na grzance z prawdziwkami i kaparami, bułeczki
Kozi ser grillowany z miodem podany na roszponce z suszonymi pomidorami, bułeczki
Krewetki w tempurze na roszponce, sos mango-jalapeno, bułeczki

ZUPY

Bulion królewski z pierożkami cielęcymi
Krem z pieczonego buraka z płatkami migdałów
Krem z borowików z prażonymi kurkami

DANIA GŁÓWNE

Pieczony udziec cielęcy w sosie kurkowym z kluseczkami gnocchi i marchewką parisienne
Plastry wołowiny w sosie koniakovym na musie dyniowym ze szparagami
Polędwica z dorsza na ragout warzywnym z czarną soczewicą

D E S E R Y

Krem brulle z leśną borówką i lodami kawowymi

Tiramisu w aromacie rumu

Gruszka Williamsa gotowana w białym winie
nadziewana bakaliami

O B I A D D L A D Z I E C I D O L A T 1 0

Rosółek z makaronem

Zupka pomidorowa z kluseczkami

Filecik z kurczaka w panierce, frytki, surówka z
marchewki

Grillowany filecik z indyka, ziemniaczki, warzywa
gotowane

Lody z owocami i bitą śmietaną

B U F E T Z I M N Y

Deski serów z winogronami i orzechami

Mięsa pieczone i wędliny staropolskie

Pasztety pieczone z suszona śliwką i żurawiną

Galaretki drobiowe

Śledzie tradycyjne /w śmietanie i w oleju/

Roladka z wędzonego łososia

Salatka z wędzonym kurczakiem i grejpfrutem

Tradycyjna салатка jarzynowa

Sosy: tatarski, czosnkowy, żurawinowy

Wybór świeżego pieczywa

B U F E T S Ł O D K I

Mini szarlotka 1 szt/os

Mus borówkowy 1 szt/os

Owoce filetowane 5 dag/os

DANIA CIEPŁE

DO WYBORU JEDNA ZUPA I JEDNO DRUGIE DANIE

Żurek po krakowsku z białą kiełbaską

Barszcz biały na gęsinie z jajkiem

Schab po cygańsku z bułeczką

Policzki wieprzowe z tagliatelle warzywnym i
musem z selera

Kacze udko z gratin ziemniaczanym i ogórkiem
kiszonym

Czarny makaron ze szpinakiem i pomidorkami

Dla dzieci - Naleśniki z serem i bitą śmietaną

NAPOJE

BEZ LIMITU

Kawa, herbata

Woda niegazowana

Sok jabłkowy i sok pomarańczowy

350 zł za osobę

OFERTA DODATKOWA

BUFET STAROPOLSKI - 2500,00 ZŁ/OK. 50 OSÓB

100 gram/os

Pęta kielbasy wiejskiej

Kabanos na ostro

Szynka wędzona

Boczek wędzony

Plastry czarnego salcesonu

Smalec po królewsku na trzy sposoby

Ogórki kiszone

Pajdy chleba

Kociołek z żurem gotowanym na zakwasie - 150 ml/os

Kaszanka z cebulką i jabłkiem - na ciepło - 100
gram/os

TORT - OD 15,00 ZŁ/OSOBA

Do wyboru smak i kształt

Wielkość jest uzależniona od ilości gości

CIASTA WESELNE - 25,00 ZŁ/OSOBA

15 dag/osoba

Do wyboru 4 rodzaje - babeczki owocowe, sernik, szarlotka,
orzechowiec, jabłka pod pierzynką, ptasie mleczko z galaretką

MINI DESERKI - 7,00 ZŁ/SZT

Panna cotta, krem brulee, mus mango - minimum
zamówienia 15 szt. jednego rodzaju

**OWOCE FILETOWANE - 70,00 ZŁ PÓŁMISEK /OK.
1,8KG/**

Ananas, arbuz, kiwi, owoce sezonowe

PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI - 30,00 ZŁ/0,5 KG

NAPOJE I ALKOHOLE

Napoje gazowane do 6 h - 17,00 zł/osoba

Napoje gazowane do 12 h - 22,00 zł/osoba

Butelka wina - od 80,00 zł

Butelka wódki - od 100,00 zł

Open bar do 12 h - 80,00 zł/osoba pełnoletnia

Wódka Ogiński lub Wyborowa

Wino białe Chardonnay

Wino czerwone Pinot Noir

Piwo butelkowe: Żywiec, Tyskie

KORKOWE - 25,00 ZŁ/BUTELKA

KONTAKT

ADRES

Rynek Główny 34
Kraków

TELEFON

737 572 029

E - MAIL

wydarzenia@rynekprzestrzen.pl

RYNEK
przestrzeń

rynekprzestrzen.pl

[Facebook](#)

[Instagram](#)



willa decjusza
RESTAURACJA

vd-restauracja.pl

[Facebook](#)