



SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE 2024

GOLDEN TULIP 

KRAKOW KAZIMIERZ HOTEL

UL. KRAKOWSKA 28, 31-062 KRAKÓW

sales@goldentulipkrakowcitycenter.com

+48 12 424 48 06

+48 881 959 237

GOLDEN TULIP 

KRAKOW CITY CENTER HOTEL

UL. ŁOBZOWSKA 8, 31-140 KRAKÓW

sales@goldentulipkrakowcitycenter.com

+48 12 424 48 06

+48 881 959 237



MENU SERWOWANE

MENU I

PRZYSTAWKA

Pierogi z kapustą
i grzybami /5 sztuk/

ZUPA

Wigilijny żur z grzybami
i ziemniakami

DANIE GŁÓWNE

Panierowany filet
z karpia, puree
ziemniaczane,
kapusta z grochem

DESERY

/serwowane na paterach/

Sernik ze skórką
pomarańczową
Szarlotka
Piernik z powidłami
śliwkowymi
Makowiec

Cena: 170 PLN/osoba

MENU II

PRZYSTAWKA

Śledź w śmietanie,
marynowana cebulka,
oliwa koperkowa

ZUPA

Barszcz czerwony
z domowymi uszkami
z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki sous vide
z sosem porzeczkowym,
domowe kopytka,
mus z czerwonej kapusty

DESERY

/serwowane na paterach/

Sernik ze skórką
pomarańczową
Szarlotka
Piernik z powidłami
śliwkowymi
Makowiec

Cena: 190 PLN/osoba

MENU III

PRZYSTAWKA

Pasztet z kaczki,
konfitura wiśniowo-
piernikowa, orzech
włoski

ZUPA

Aromatyczna zupa
borowikowa z lanym
ciastem

DANIE GŁÓWNE

Wolno pieczona szynka
wieprzowa z sosem
grzybowym, grillowana
polenta, marynowane
buraczki z jabłkiem

DESERY

/serwowane na paterach/

Sernik ze skórką
pomarańczową
Szarlotka
Piernik z powidłami
śliwkowymi
Makowiec

Cena: 200 PLN/osoba

*do zestawu wliczone są: kompot z suszu, kawa, herbata, woda, pieczywo



MENU BUFETOWE

ZUPA

Barszcz czerwony z domowymi uszkami z grzybami

Wigilijny żur z grzybami i ziemniakami

DANIA GŁÓWNE

/do wyboru 3 dania główne/

Panierowany filec z karpia

Wolno pieczona szynka wieprzowa z sosem grzybowym

Polędwiczka z dorsza po grecku

Gołąbki z kaszą pęczak i warzywami w sosie grzybowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie

DODATKI

Kapusta z grzybami

Ziemniaki puree

SALATKI

Sałatka śledziowa

Sałatka jarzynowa

BUFET CIAST

Sernik ze skórką pomarańczową

Szarlotka

Piernik z powidłami śliwkowymi

Makowiec

Cena: 220 PLN/osoba

ROZSZERZ SWOJE MENU:

Aromatyczna zupa borowikowa z lanym ciastem - 25 PLN/osoba

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym - 42 PLN/osoba

Bigos myśliwski z pieczywem - 40 PLN/osoba

Kopytka podsmażane na maśle z rozmarynem - 14 PLN/osoba

Kapusta z grochem - 14 PLN/osoba

*do zestawu wliczone są: kompot z suszu, kawa, herbata, woda, pieczywo

**minimalna liczba Gości przy menu bufetowym to 40 osób



DODATKOWA OFERTA

BUFET ZIMNY

Półmisek wędlin tradycyjnych i mięs pieczonych

Wigilijne śledzie podawane w oliwie z cebulką

Wędzony filet z pstrąga na sałatce z rukoli

Ryba po grecku

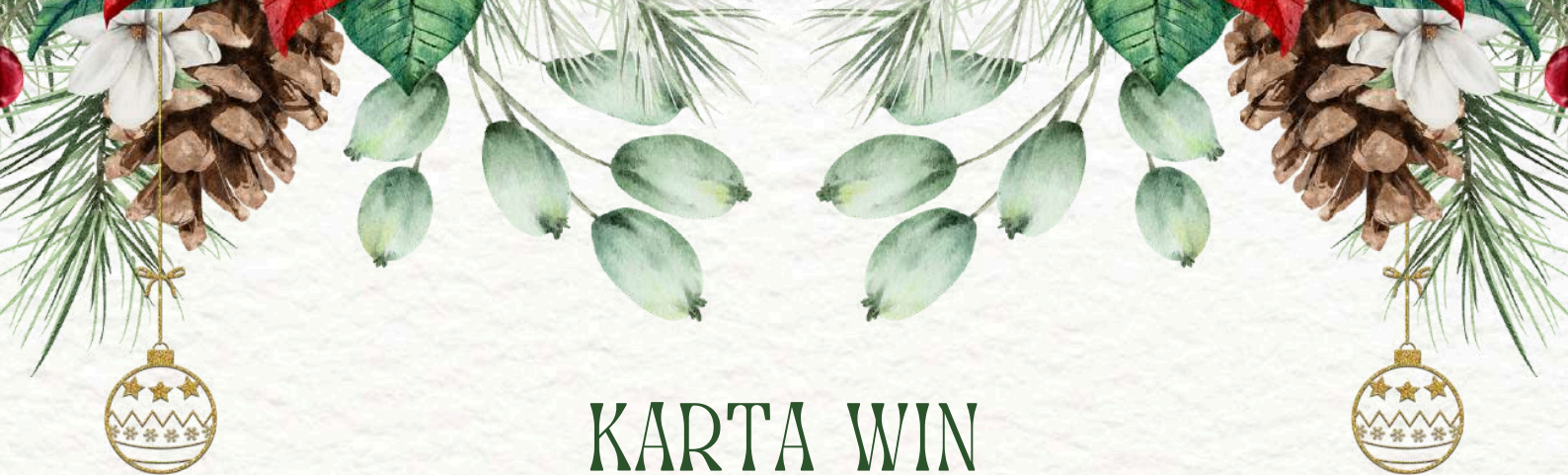
Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczyno, masło, oliwy smakowe

Cena: 90 PLN/osoba





KARTA WIN

Wina domowe

Cape Creek Chenin (białe wytrawne – chenin blanc, RPA)

Cape Creek Pinotage (czerwone wytrawne – pinotage, RPA)

16 PLN / 150 ml kieliszek

50 PLN / 500 ml karafka

75 PLN / 1000 ml karafka

Wina białe

/butelka 0,75l/

Grizzly Bear Chardonnay (wytrawne, USA) – 75 PLN

Boschendal Le Bouquet (półwytrawne, muscat, sauvignon blanc, chardonnay, RPA) – 90 PLN

Torre del Fallasco Pinot Grigio (wytrawne, Włochy) – 85 PLN

Edition Abtei Himmerod Riesling Feinherb (półwytrawne, riesling, Niemcy) – 95 PLN

Wina czerwone

/butelka 0,75l/

Grizzly Bear Cabernet Sauvignon (wytrawne, USA) – 75 PLN

Saurus Malbec (wytrawne – malbec, Argentyna) – 95 PLN

Chianti Castiglioni Frescobaldi (wytrawne, sangiovese, merlot, Włochy) – 120 PLN

Baron Ladron de Guevara Vino de Autor Crianza (wytrawne, tempranillo, mazuelo, Hiszpania) – 140 PLN

Wino różowe

/butelka 0,75l/

Rose d'Anjou (półwytrawne – cabernet franc, gamay, grolleau, Francja) – 85 PLN