



hotel perła



Przyjęcia okolicznościowe 2025

Spotkania w gronie najbliższych osób to wyjątkowe wydarzenia. Takie uroczystości wymagają szczególnej oprawy. W naszym Hotelu od lat organizujemy przyjęcia z dbałością o każdy szczegół i dopasowanie do Państwa oczekiwań. Serdecznie zapraszamy do organizacji takich spotkań jak chrzciny, komunie i inne przyjęcia okolicznościowe.

Dużym atutem hotelu jest jego lokalizacja, z dala od zgiełku miasta i możliwością bezpiecznego zaparkowania.

Podczas przyjęć komunijnych zapewniamy opiekę animatorów dla dzieci i kącik zabaw.



ul. Zakopiańska 180 B , Kraków
tel. 509-681-204 www.hotelperla.com.pl

MENU



PRZYSTAWKA (do wyboru 1)

1. Capresse z oliwą bazyliową z chrupiącym paluszkim grissini
2. Kuroczak wolno gotowany w occie balsamicznym w kompozycji granata i melona
3. Pieczony pasztet z żurawiną i orzechami na chrupiącej rukoli

ZUPA (do wyboru 1)

1. Krem pomidorowy z grzankami
3. Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

1. Roladka z indyka nadziewana porem i grillowanym boczkiem z sosem białym / puree ziemniaczane/surówka
2. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym / ziemniaki młode / surówka
3. Bitki wieprzowe w sosie leśnych grzybów / ziemniaczki opiekane / surówka
4. Kotlet devolay z masłem i koperkiem / ziemniaki / surówka
5. Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i kozim serem / dufinki / surówka

DESER (do wyboru 1)

1. Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
2. Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
3. Panna cotta z musem malinowym
4. Suflet czekoladowy z sorbetem malinowym

ZIMNA PŁYTA

Sałatka jarzynowa
Sałatka z ananase

Sałatka grecka

Patera wędlin i mięs pieczonych
Patera serów żółtych i pleśniowych

Tymbaliki drobiowe

Roladki śledziowe

Pieczyno

250 ZŁ

SŁODKI BUFET

1. 5 rodzajów ciast
2. Mini deserki / panna cotta / cream brulle / mus czekoladowy

NAPOJE

Kawa / herbata / woda /soki