



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW


DESTIGO
HOTELS

OFERTA WESELNA H15 HOTEL FRANCUSKI





PAKIETY MENU

MIŁOŚĆ PO NICEJSKU 300zł/os

przystawka, zupa, danie główne, deser

Upraszamy prosimy o wybór jednej pozycji dla wszystkich

Gości z wyłączeniem alergii oraz nietolerancji.

MIŁOŚĆ PO PARYSKU 420zł/os

amouš bouche + przystawka + zupa + danie

głównie + deser + petit four

Upraszamy prosimy o wybór jednej pozycji dla wszystkich

Gości z wyłączeniem alergii oraz nietolerancji.

MENU DLA DZIECI 95zł/os

zupa + danie główne + deser

Upraszamy prosimy o wybór jednej pozycji dla wszystkich

Gości z wyłączeniem alergii oraz nietolerancji.



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



PROPOZYCJE DAŃ DLA DOROSŁYCH

Przystawki:

- ❖ Tatar z troci w marynowanej pomarańczy z wędzoną śmietaną,
- ❖ Ostryga skąpana w pianie szampańskiej,
- ❖ Suflet serowy z fondue z pora i trufli, sałatka z orzechami włoskimi i winogronem,
- ❖ Żłocisty ser kozi w posypce orzechowej na wypiekanej brioszce z musem malinowo-buraczanym,
- ❖ Mus z kaczych wątróbek z konfiturą wiśniową w czekoladowej oprawie,

Zupy:

- ❖ Rosół z makaronem,
- ❖ Krem z batatów, krewetkami i limonką,
- ❖ Zupa cebulowa,
- ❖ Krem dyniowy,

Dania Główne:

- ❖ Pierś z kaczki podana z puree z czerwonej kapusty i demi-glacem z wiśniami,
- ❖ Łosoś pieczony podany z puree ze skorzonery i pianką z czerwonego buraka,
- ❖ Dzicz jagnięca Nowozelandzka, zapiekane ratatujl w pieczonym pomidorze z sosem z koziego sera,
- ❖ Policzki wołowe po burgundzku, ziemniaki purée, grzyby shimeji, karmelizowana perłowa cebula, wędzony boczek,

Desery:

- ❖ Profiteroles z lodami pistacjowymi i prażynką,
- ❖ Malinowe crème brulee,
- ❖ Tarta cytrynowa z creme fraiche,
- ❖ Mus brzoskwiniowy z wiśniowo – różanym cremux,



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



PROPOZYCJE DAŃ DLA DZIECI

Zupy:

- ❖ Krem pomidorowy,
- ❖ Rosół z makaronem,

Dania Główne:

- ❖ Profiteroles z lodami pistacjowymi i prażynką,
- ❖ Malinowe crème brulee,
- ❖ Tarta cytrynowa z creme fraiche,
- ❖ Mus brzoskwinowy z wiśniowo – różanym cremux,

Desery:

- ❖ Lody, bita śmietana,
- ❖ Płyś z sosem czekoladowym, lody waniliowe,



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



Upewniamy, że do zamówień F&B doliczamy 5% service charge.



PAKIETY FINGERFOOD

PAKIET MINI

80 zł/os

2 rodzaje croissantów dekoracyjnych, 2 rodzaj tartinek dekoracyjnych, 1 rodzaj deserów – monoporcje, 1 rodzaj ciasta domowego,

PAKIET PODSTAWOWY

120 zł/ os

3 rodzaje croissantów dekoracyjnych, 2 rodzaj tartinek dekoracyjnych, 2 rodzaj deserów – monoporcje, 1 rodzaj ciasta domowego

PAKIET KLASYCZNY

165 zł/os

3 rodzaje croissantów dekoracyjnych, 2 rodzaj tartinek dekoracyjnych, 1 rodzaj bagietek francuskich, 1 rodzaj domowej sałatki, 3 rodzaj deserów – monoporcje, 2 rodzaj ciasta domowego

PAKIET PREMIUM

210 zł/os

4 rodzaje croissantów dekoracyjnych, 3 rodzaj tartinek dekoracyjnych, 1 rodzaj bagietek francuskich, 2 rodzaje domowej sałatki, Deska selekcji serów lub wędlin, 3 rodzaj deserów – monoporcje, 3 rodzaj ciasta domowego



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



MENU FINGERFOOD

Croissanty dekoracyjne:

- ❖ z pieczonym schabem
- ❖ z łososiem w sosie koperkowym,
- ❖ z camembertem i warzywami,
- ❖ z pikantną spianatą,
- ❖ z pastą jajeczną,
- ❖ z domowym hummusem smakowym,
- ❖ z domowymi konfiturami,

Tartinki dekoracyjne:

- ❖ z tatarem wołowym,
- ❖ z rillettes z kaczki,
- ❖ z kozi ser i pieczonymi karczochami,
- ❖ pate z kaczki na brioche,
- ❖ wegańskie z warzywami,

Francuskie bagietki:

- ❖ z serem i warzywami,
- ❖ z szynką lub pikantną spianatą i warzywami,
- ❖ camembertem i warzywami,
- ❖ domowym hummusem smakowym i warzywami,

Domowe sałatki:

- ❖ grecka,
- ❖ selerowa,
- ❖ jarzynowa,
- ❖ mix sałat z sosem winegret,
- ❖ meksykańska,
- ❖ porowa,

Selekcje serów i wędlin:

- ❖ deska serów,
- ❖ deska wędlin,
- ❖ selekcja serów i wędlin,



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



MENU FINGERFOOD

Desery – monoporcje:

- ❖ Jogurty z granolą i owocami,
- ❖ Babeczki z owocami,
- ❖ Makaroniki (3 smaki),
- ❖ Magdalenki / Magdalenki z temperowaną czekoladą,
- ❖ Mini deserki (panna cotta, mus czekoladowy, tiramisu, crème brulee),

Ciasto serwowane:

- ❖ brownie,
- ❖ sernik,
- ❖ ciasto marchewkowe,

Dodatki:

- ❖ Masło i masło ziołowe,
- ❖ Musztarda i polski chrzan tarty,
- ❖ Pikle i świeże warzywa,



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



Upewniamy, że do zamówień F&B doliczamy 5% service charge.



SŁODKI STÓŁ - PAKIETY

PAKIET MINI

40 zł/os

Magdalenki 10szt, Płyty 6szt, Mini beza 6szt, Desery fingerfood 6szt, Cookie dough 6szt

PAKIET MIDI

55 zł/os

Magdalenki 10szt, Płyty 6szt, Beza 6szt, Ciasto w całości 10 porcji, Makaroniki 12szt, Desery Fingerfood 8szt

PAKIET MAXI

80 zł/os

Makaroniki 18szt, Płyty 10szt, Desery Fingerfood 20szt, 2 ciasta w całości 20 porcji, Tartaletki mini 10szt, Cookie dough 12szt



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



Uprzejmie informujemy, że do zamówień F&B doliczamy 5% service charge.



WELCOME DRINK

WELCOME DRINK I 30zł/os

kieliszek wina musującego na powitanie, Mimoza – wino musujące z sokiem pomarańczowym

WELCOME DRINK II 50zł/os

Bellini – wino musujące z puree mango, Kir Gloria - wino musujące z likierem Cassis i połówką truskawki na rancie



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS





OPEN BAR - PAKIETY

OPEN BAR – COPPER

2h – 160 zł/os, 4h – 180 zł/os, 6h – 200 zł/os

Napoje bezalkoholowe, soki owocowe, woda mineralna, kawa, herbata, piwo, wino czerwone i białe, wódka,

OPEN BAR - SILVER

2h – 220 zł/os, 4h – 270 zł/os, 6h – 290 zł/os

napoje bezalkoholowe, soki owocowe, woda mineralna, kawa, herbata, piwo, wino czerwone i białe, wódka, whisky, rum

OPEN BAR - GOLD

2h – 250 zł/os, 4h – 300 zł/os, 6h – 330 zł/os

napoje bezalkoholowe, soki owocowe, woda mineralna, kawa, herbata, piwo, wino czerwone i białe, wódka, whisky, rum, tequila, wermut, gin



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



OPEN BAR - MENU

OPEN BAR - COPPER

- ❖ Napoje bezalkoholowe
(Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda, Tonic),
- ❖ Soki owocowe i woda mineralna,
- ❖ Kawa i herbata,
- ❖ Piwo,
- ❖ Wino czerwone i białe
(Sauvignon Blanc / Chardonnay i Cabernet Franc / Merlot),
- ❖ Wódka (Wyborowa / Finlandia)

OPEN BAR - SILVER

- ❖ Napoje bezalkoholowe
(Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda, Tonic),
- ❖ Soki owocowe i woda mineralna,
- ❖ Kawa i herbata,
- ❖ Piwo,
- ❖ Wino czerwone i białe
(Sauvignon Blanc / Chardonnay i Cabernet Franc / Merlot),
- ❖ Wódka (Wyborowa / Finlandia)
- ❖ Whisky (Jack Daniel's Tennessee / Jameson)
- ❖ Rum (Havana Club / Bacardi)

OPEN BAR – GOLD

- ❖ Napoje bezalkoholowe
(Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda, Tonic),
- ❖ Soki owocowe i woda mineralna,
- ❖ Kawa i herbata,
- ❖ Piwo,
- ❖ Wino czerwone i białe
(Sauvignon Blanc / Chardonnay i Cabernet Franc / Merlot),
- ❖ Wódka (Wyborowa / Finlandia)
- ❖ Whisky (Jack Daniel's Tennessee / Jameson)
- ❖ Rum (Havana Club / Bacardi)
- ❖ Tequila (El Jimador)
- ❖ Wermut (Martini Bianco / Fiero / Rosso / Rosato)
- ❖ Gin (Beefeater)



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS



Upewniamy, że do zamówień F&B doliczamy 5% service charge.



TORTY WESELNE

❖ Pistacja z maliną 30zł/os

ciemny biszkopt, chrupka pistacjowa, krem pistacjowy,
želka malinowa

❖ Sacher 25 zł/os

mocno czekoladowy z wiśnią - ciemne biszkopty,
krem czekoladowy, brownie, chrupka z orzechem laskowym,
želka wiśniowa Rafaello

❖ Egzotyczny kokos 28 zł/os

jasny biszkopt, krem kokosowy, chrupka migdałowa,
želka mango-marakuja, pralina migdałowa,

❖ Bananowo orzechowy 27 zł/os

jasny biszkopt, chrupka z orzeszkami arachidowymi,
želka wiśniowa, mus bananowy, krem masło orzechowe,
wkładka cremux czekoladowy

❖ Biała czekolada z malinami 28 zł/os

jasny biszkopt, chrupka malinowa, krem biała czekolada,
želka malinowa z brownie



HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS





HOTEL H15 FRANCUSKI
KRAKÓW

DESTIGO
HOTELS

KONTAKT

Natalia Siemienieć

Tel. +48 535 713 027

E-mail. nsiemieniec@dobryhotel.com

H15 HOTEL FRANCUSKI

ul. Pijarska 13, 31-015 Kraków

Tel. 12 324 90 00

Email. recepca@hotelfrancuski.pl

www.hotelfrancuski.pl

