



Przyjęcia weselne 2023



Drodzy Państwo,

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą weselną Restauracji Mozaika.

Restauracja Mozaika to nie tylko eleganckie wnętrza oraz kameralna atmosfera. To także obsługa na najwyższym poziomie oraz nagradzana kuchnia.

Łatwa komunikacja z miastem i drogami dojazdowymi do Krakowa, to dodatkowa, dobra strona organizacji przyjęcia w naszej restauracji. Dla naszych Gości oferujemy bezpłatny parking.

Wyjątkowa atmosfera sprawia, że nasz obiekt to unikatowe miejsce na mapie Krakowa.

Pozdrawiamy,
Zespół Restauracji
Mozaika.



OFERUJEMY

- ❖ dwie sale bankietowe (Mozaika i Manor), mogące pomieścić łącznie do 150 Gości
- ❖ klimatyzowane wnętrza
- ❖ możliwość ślubu cywilnego
- ❖ obsługę kelnerską
- ❖ zniżki dla dzieci: do 2 lat – gratis, do 9 lat – 50 % ceny
- ❖ tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- ❖ kieliszek prosecco dla Gości na powitanie
- ❖ obrusy na stoły, kompozycje serwet, świece
- ❖ podstawową dekorację kwiatową (jeden bukiet na każdy stół)
- ❖ bezpłatną degustację obiadu weselnego
- ❖ zniżki na noclegi dla Gości
- ❖ pokój dla Pary Młodej gratis
- ❖ opiekę Managera

RESTAURACJA MOZAIKA z parkietem tanecznym, mieszcząca do 100 Gości. Na bankiety dostępna od min. 60 osób pełnopłatnych, przy mniejszych przyjęciach – wycena indywidualna. Sala inspirowana stylem Art Deco ze złotymi zdobieniami. Posiada wyjście na ogródek.

MANOR sala na przyjęcia od 50 do 70 Gości, przy mniejszych przyjęciach – wycena indywidualna. Sala w szarych odcieniach, z niebanalnymi, nowoczesnymi żyrandolami. Sala posiada wyjście na parking.

Przyjęcia można łączyć w obu salach.



MOZAIKA



MANOR



ŚLUB CYWILNY

Istnieje możliwość wynajmu sali Manor pod organizację ślubu cywilnego. Koszt wynajmu sali wynosi:

- ❖ 2 500 zł – w cenie wynajem pomieszczenia, przygotowanie stołu dla urzędnika, krzeseł dla Pary Młodej i części Gości, nagłośnienie.
- ❖ 4 000 zł – w cenie powyższe + kompozycja kwiatowa na stolik, dekoracja kwiatowa w formie bukietu na wejściu, udekorowanie lampionami przejścia, dekoracja krzeseł Pary Młodej.

Każdorazowo przy ślubie cywilnym poza terenem Urzędu Stanu Cywilnego należy zgłosić się do właściwego urzędu celem potwierdzenia daty i godziny oraz miejsca ślubu.



MENU WESELNE I
355 PLN / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka

ser pleśniowy/ żurawina/ rukola

Zupa

bulion drobiowo wołowy/ lubczyk/ makaron

Danie główne

schab pieczony/ suszka sechłońska/ pieczony ziemniak/ surówka

Deser

panna cotta/ malina

Bufet zimny

mięsa pieczone

śledzie/ cebula

wędliny regionalne

sery/ bakalie

konfitury sezonowe

sałatka jarzynowa

kompozycja sałat/ świeże warzywa/ vinegret

pieczywo/ masło

Bufet słodki

muffiny marchewkowe

mini panna cotta/ malina

kruszonka/ jabłka

tiramisu/ kawa/ amaretto

owoce sezonowe

I danie ciepłe

filet z kurczaka/ sos curry/ ryż/ bukiet warzyw

II danie ciepłe

żurek staropolski/ kiełbasa/ jajko

Napoje

kawa, herbata, woda, soki owocowe



MENU WESELNE II
455 PLN / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka

carpaccio z buraka/ pestki dyni/ krem balsamiczny/ rukola

Zupa

krem z białych, pieczonych warzyw/ chutney żurawinowe

Danie główne

rolada drobiowa/ oliwki/ sos z suszonych pomidorów/
puree ziemniaczane/ surówka z białej kapusty

Deser

szarlotka na ciepło/ lody/ bita śmietana

Bufet zimny

mięsa pieczone
śledzie/ cebula
wędliny regionalne
sery/ bakalie
konfitury sezonowe
tymbaliki drobiowe
pasztet domowy
sałatka jarzynowa
sałatka grecka
kompozycja sałat/ świeże warzywa/ sos vinegret
warzywa piklowane/ marynowane
pieczywo/ masło

Bufet słodki

muffiny marchewkowy
panna cotta/ malina
kruszonka/ jabłka
tiramisu/ kawa/ amaretto
owoce sezonowe

I danie ciepłe

boeuf strogonow/ pieczywo

II danie ciepłe

barszcz czerwony/ krokiet z kapustą i grzybami

Napoje

kawa, herbata, woda, soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes



MENU WESELNE III

565 PLN / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka

fermentowany łosoś/ galaretka z szampana/ jabłko/ piklowana rzodkiew

Zupa

krem z podgrzybków/ ravioli z czerwonej soczewicy/ oliwa truflowa

Danie główne

sezonowana, duszona wołowina/ sos z czerwonego wina/ puree selerowe z wanilią/ biała rzodkiew z jabłkiem

Deser

brownie czekoladowe/ sos malinowy/ sorbet cytrynowy

Bufet zimny

pieczone mięsa

śledzie/ cebula

wędliny regionalne

wędliny dojrzewające

roladki z indyka/ suszone pomidory

terrina drobiowa/ oliwki

terrina rybna/ pistacje

sery podpuszczkowe/ bakalie

konfitury sezonowe

sery dojrzewające/ owoce

tymbaliki drobiowe

pasztet domowy

sałatka z tuńczykiem

sałatka grecka

sałatka z kurczakiem

kompozycja sałat/ świeże warzywa/ vinegret

smalec z fasoli

tapenada z czarnych oliwek

sosy: tatarski/ cumberland/ tzatziki

pieczywo/ masło

Bufet słodki

tartaletki/ lemon curd
babeczki kruche/ crème patissiere
tiramisu/ kawa/ amaretto
crumble jogurtowe/ rabarbar
brownie czekoladowe/ wiśnia
panna cotta/ malina
mus czekoladowy/ prażony migdał

I danie ciepłe

filet z dorsza/ sos cytrusowy/ risotto z bakłażanem/ palony por

II danie ciepłe

konfitowane udko z kaczki/ kluski śląskie/ modra kapusta/ bakalie

Napoje

kawa, herbata, woda, soki owocowe
Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes



MENU WESELNE III
645 PLN / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka zimna

comber z jelenia/ rozmaryn/ malina/ żółty burak piklowany/ nasturcja

Przystawka ciepła

ravioli z czerwonej soczewicy/ boczniaki/ oliwa truflowa/ chrobotek reniferowy

Zupa

krem z kury zagrodowej/ oliwa lubczykowa/ groszek ptysiowy

Danie główne

kotleciki jagnięce/ risotto z topinamburu/ sos winno czekoladowy/ karmelizowana
brukselka

Deser

torcik orzechowy/ sables migdałowe/ owoce leśne

Bufet zimny

pieczone mięsa
mięsa i ryby wędzone
wędliny regionalne
wędliny dojrzewające
roladki z indyka/ suszone pomidory
terrina drobiowa/ oliwki
terrina rybna/ pistacje
sery podpuszczkowe/ bakalie
konfitury sezonowe
sery dojrzewające/ owoce
tymbaliki drobiowe
pasztet domowy
tatar z wędzonego łososa
fermentowany łosoś
sałatka z tuńczykiem
sałatka grecka
sałatka z kurczakiem
kompozycja sałat/ świeże warzywa/ vinegret
pasty wegetariańskie: hummus/ guacamole/ smalec z fasoli
kiszonki/ pikle
sosy: tatarski/ cumberland/ tzatziki
pieczywo/ masło

Bufet słodki

tartaletki/ lemon curd
babeczki kruche/ crème patissiere
tiramisu/ kawa/ amaretto
crumble jogurtowe/ rabarbar
brownie czekoladowe/ wiśnia
panna cotta/ malina
mus czekoladowy/ prażony migdał

I danie ciepłe

Filet z sandacza/ mus z marchwi z imbirem/ dufinki ziemniaczane/ pieczony pasternak

II danie ciepłe

Policzki z dzika/ tabuleh z kaszy kus kus/ sos własny

Napoje

kawa, herbata, woda, soki owocowe
Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes

OFERTA DODATKOWA

CIASTA 25 PLN / os. (150 g)

Do wyboru 4 rodzaje ciast:

1. Sernik wiedeński
2. Sernik z brzoskwinia
3. Szarlotka
4. Czekoladowe z wiśnią
5. Orzechowiec
6. Cappuccino
7. Owocowe z galaretką
8. Kremowe z jagodą
9. Ucierane z owocami i kruszonką
10. Malinowa chrupka

TORT 23 PLN / os.

1. Biała czekolada z galaretką malinową (frambolada)
2. Czekolada (biała i ciemna) z galaretką porzeczkową
3. Czarny las
4. Czekoladowy (ciemna i biała czekolada)
5. Porzeczką z mascarpone
6. Pistacja z cytryną
7. Gruszka z karmelem
8. Biała czekolada z orzechem
9. Mus cytrynowy
10. Marakuja z białą czekoladą
11. Wanilia z maliną
12. Raffaello
13. Biała czekolada z truskawką
14. Bananowo – czekoladowy

PACZKI Z CIASTAMI – 45 PLN / szt.

CIEPŁY BUFET:

- smażone pierogi (4 szt. / os.) – **15 PLN / os.**
- gołąbki z kapusty włoskiej, sos z pomidorów i pieczonej papryki – **15 PLN / szt.**

WIEJSKI STÓŁ – dla 50 os. – **2500 PLN**,
Na większą liczbę Gości **3500 PLN**

ALKOHOLE

- Wino domowe białe i czerwone (półwytrawne), musujące (półsłodkie) – **85 PLN / but.***
- Wódka – **90 PLN / 500 ml***
(Stock, Ogiński)
- Piwo Żywiec – **420 PLN / 20 L**
- **Open Bar** (wódka, wino, piwo) – **100 PLN / os.**
- **Pakiet 60 koktajli** (do wyboru trzy rodzaje z: Cuba Libre, Mohito, Gin & Tonic, Aperol Spritz, Campari Sour, Whisky Sour) – **1 600 PLN**

DEKORACJA

- **Złote krzesła Chiavari** – 35 PLN netto / szt. (+ koszty transportu)
- **Złote podtalerze** – 3 PLN / szt.
- **Ramki złote** na numery stołów – 10 PLN / szt.
- **Stół okrągły** – 150 PLN netto / szt. + obrus 160 PLN netto / szt. (+ koszty transportu)

* Cena obowiązuje przy zakupie minimum 20 butelek

** Możliwość dostarczenia własnego alkoholu – opłata korkowa wynosi 20 PLN / os.

