

Kolacja wigilijna

AC Hotel by Marriott Krakow

Święta Bożego Narodzenia w jedynym takim miejskim resorcie! Bliskość zieleni oraz historycznego centrum miasta pozwala maksymalnie wykorzystać potencjał pobytu w Mieście Królów i cieszyć się świąteczną atmosferą.

Święta w AC Hotel by Marriott Krakow to klimatyczna kolacja wigilijna, której towarzyszyć będą subtelne dźwięki harfy.

Odkryj niezwykle smak tradycyjnych potraw serwowanych w zupełnie nowym wydaniu.



AC Hotel by Marriott Krakow | al. 3 maja 51, 30-062 Kraków
www.ackrakow.com | reservation@ackrakow.com | +48 12 629 97 00



Oferta obejmuje

- uroczystą kolację wigilijną
- nastrojowy koncert harfowy
- wizytę Świętego Mikołaja*

W menu znajdują się serwowane dania kuchni polskiej, bogaty świąteczny bufet oraz napoje: woda mineralna, kompot z suszu z aromatem wanilii i goździków, kawa, herbata, butelka wina na 2 osoby. **

349 pln za osobę

Warunki rezerwacji

Udział w kolacji wymaga 100% przedpłaty, bez możliwości bezkosztowej anulacji. Dzieci do 2 roku życia – bezpłatnie, dzieci 3 – 12 lat zniżka 50%, powyżej 12 lat 100% ceny.

Rozmieszczenie stolików oraz przydzielenie miejsc podczas kolacji leży po stronie hotelu. Kolacja wigilijna rozpoczyna się o godzinie 18:30 i potrwa do ok. godziny 22:00.

*Prosimy rodziców o dostarczenie prezentów do recepcji hotelowej do godziny 14:00, 24.12.2025. Prezenty powinny być opisane imieniem i nazwiskiem dziecka.

**Inne napoje, w tym alkohole są dodatkowo płatne. W przypadku diety wegetariańskiej, istnieje możliwość przygotowania alternatywnego menu na życzenie po uprzednim zgłoszeniu.

Do ceny kolacji doliczony będzie serwis w wysokości 10% ceny kolacji.



Menu wigilijne

Przystawka serwowana do stołu

Terrina z sandacza i krewetek z musem z pieczonego selera i chipsami z topinamburu

Bufet Zimny

Roladki z wędzonego pstrąga z kremowym serkiem i szczypiorkiem
Karp w galarecie klarowanej z warzywami julienne i musem z cytryny
Gravlax z łososia bałtyckiego z koperkiem i dressingiem musztardowo-miodowym
Śledź w trzech odsłonach: w oleju lnianym, po kaszubsku, w porto z rodzynkami
Tatar z tuńczyka z imbirem i olejem sezamowym
Paszтет z gęsi z konfiturą z czerwonej cebuli i porto
Pieczony rostbef z dressingiem musztardowym
Roladki Jamon Serrano nadziewane serem kozim i rukolą
Carpaccio z pieczonych buraków z serem Saint Maure i orzechami pekan
Deska serów premium z miodem i bakaliami
Wybór pieczywa, masło klasyczne, masło smakowe, oliwy smakowe

Bufet Gorący

Barszcz królewski na zakwasie z uszkami wypełnionymi borowikami i trufłą
Zupa bisque z langusty z dodatkiem koniaku
Sandacz pieczony w szampanie z sosem szalotkowym
Filet z halibuta sous-vide z emulsją pietruszkową i ikrą pstrąga
Policzki wołowe duszone w winie z puree z pasternaku i karmelizowaną marchewką
Pierogi z gęsiną i śliwką, polane sosem demi-glace
Kapusta z leśnymi grzybami i czerwonym winem
Kasza orkiszowa z pieczonymi warzywami korzennymi

Bufet Słodki

Mini torciki czekoladowe z musem z pomarańczy i anyżem
Makaroniki świąteczne (cynamon, piernik, wanilia)
Tarta z białą czekoladą i żurawiną
Kutia z bakaliami w miodzie akacjowym
Praliny rzemieślnicze z marcepanem i kardamonem

Deser serwowany do stołu

Delikatny mus z białej czekolady i wanilii bourbon z żelem z żurawiny i kruszonką migdałową





AC Hotel by Marriott Krakow | al. 3 maja 51, 30-062 Kraków
www.ackrakow.com | reservation@ackrakow.com | +48 12 629 97 00