¡FELIZ NAVIDAD!

Firmowa oferta świąteczna 2026

AC Hotel by Marriott Krakow

Wierzymy, że nic tak dobrze nie wpływa na relacje jak wspólne świętowanie, za którym wszyscy tak bardzo tęskniliśmy.

Spraw, aby tegoroczne Boże Narodzenie było wyjątkowe i zaproś swoich pracowników, partnerów biznesowych i klientów do wspólnego świątecznego stołu w AC Hotel by Marriott Krakow.

Zorganizuj prywatne przyjęcie w jednej z naszych eleganckich sal bankietowych lub wykorzystaj niepowtarzalną atmosferę restauracji Sobre de la Mesa i pozwól nam zachwycić swoich Gości wyrafinowanymi smakami oraz niezwykłą dbałością o każdy szczegół.



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

STWÓRZ WŁASNE MENU ŚWIĄTECZNE

PRZYSTAWKI

Tatar z łososia z kompresowanym ogórkiem i dressingiem cytrusowym	40 PLN
Śledź marynowany w Żubrówce na sałacie	34 PLN
Wędzony karp z żurawiną i karmelizowanym jabłkiem	37 PLN
Terrina z gęsich wątróbek z kwaśną wiśnią	36 PLN
Wędzona pierś z kaczki podana na sałacie	38 PLN

ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami	30 PLN
Zupa grzybowa z kluseczkami i kwaśną śmietaną	34 PLN
Rybne consommé z warzywami	36 PLN
Bulion wołowy z warzywami i pierogami	32 PLN

DANIA GŁÓWNE

Polędwica z dorsza z purée ziemniaczanym, warzywami i bisque z raków	66 PLN
Filet z karpia z gryczanym strudlem i sosem z czerwonego wina	68 PLN
Udko z kaczki confit z purée ziemniaczanym i czerwoną kapustą	64 PLN
Schab z kością z fasolą, karmelizowaną kapustą kiszoną i sosem grzybowym	62 PLN

DESERY

Crumble śliwkowe z lodami korzennymi	30 PLN
Nougat makowo-orzechowy	32 PLN
Tarta Tatin z sosem angielskim i lodami	32 PLN
Sernik baskijski	34 PLN

DODATKOWY BUFET ZIMNY — 75 PLN / osoba

Galantyna drobiowa z karczochami i pomidorami concassé
Manufaktura krakowska - wybór wędlin i kiełbas z dipami
Selekcja dojrzewających serów z miodem truflowym
Sałatka z mini mozzarellą, oliwkami i pomidorami
Sałatka z grillowanym kurczakiem i bekonem
Sałatka z serem górskim i marynowaną gruszką
Bufet sałatkowy z dodatkami oraz dressingami
Selekcja pieczywa, masło, oliwy smakowe



ŚWIĄTECZNE MENU BUFETOWE I - WYBÓR SZEFA

170 PLN / osoba

Cztery rodzaje zimnych przystawek
Trzy rodzaje sałatek
Bufet sałatkowy z dodatkami oraz dressingami
Selekcja pieczywa, masło, oliwy smakowe

Zupa
Danie mięsne
Danie rybne
Danie wegetariańskie
Dodatek warzywny
Dodatek skrobiowy

Dwa rodzaje deserów



ŚWIĄTECZNE MENU BUFETOWE II

185 PLN / osoba

BUFET ZIMNY

Tradycyjny karp z rodzynkami i migdałami w galarecie
Marynowany filet z łososia w przyprawach korzennych
Rostbef wołowy z musztardą rozmarynową
Pasztet cielęcy z migdałami
Sałatka z pieczonych buraków, marynowanych w occie balsamicznym
Sałatka z pieczonymi ziemniakami i śledziem
Sałatka z kaszy gryczanej z pieczonym indykiem i sosem sojowym
Bufet sałatkowy z dodatkami oraz dressingami
Selekcja pieczywa, masło, oliwy smakowe

BUFET GORĄCY

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami
Duszony filet z dorsza w aromacie ziół
Udko z kaczki confit
Pieczone pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Czerwona kapusta z rodzynkami i migdałami
Warzywa sezonowe

BUFET SŁODKI

Szarlotka z kruszonką
Sernik z bakaliami i czekoladą
Piernik z marmoladą



ŚWIĄTECZNE MENU BUFETOWE III

195 PLN / osoba

BUFET ZIMNY

Paszteciki na kruchym cieście
Tradycyjna deska wędlin z piklami
Świąteczna sałatka z burakiem, fetą i pestkami dyni
Sałatka z kaczką i serem górskim
Sałatka z fasolką szparagową, pomidorkami i prażonym słonecznikiem
Pieczona karkówka z sosem winnym
Galantyna wieprzowa z warzywami
Pasta z białej fasoli z suszonymi pomidorami
Bufet sałatkowy z dodatkami i dressingami
Selekcja pieczywa, masło, oliwy smakowe

BUFET GORĄCY

Krem z pieczonego buraka z pikantnym serem
Filet z sandacza w sosie polskim
Gulasz wieprzowy z grzybami
Pierogi z boczniakiem i kaszą
Gratin ziemniaczane z parmezanem
Zapiekany kalafior romanesco
Wigilijna kapusta z grochem

BUFET SŁODKI

Keks świąteczny z bakaliami
Ciasto drożdżowe z kruszonką i owocami
Ciasto marchewkowe z kremem waniliowym



ŚWIĄTECZNE MENU BUFETOWE IV

205 PLN / osoba

BUFET ZIMNY

Płatki karpia z balsamico i wędzoną śliwką
Sandacz z pomidorami concassé, warzywami korzennymi i czerwonym winem
Wędzony filet z pstrąga na sałatce z rukoli
Pieczone mięsa z żurawiną
Galantyna drobiowa z majonezem ziołowym
Sałatka z pieczonych buraków, marynowanych w rozmarynie
Sałatka z tortellini z grzybami i rukolą
Sałatka ziemniaczana z dressingiem gryczanym
Sałatka jarzynowa
Bufet sałatkowy z dodatkami oraz dressingami
Selekcja pieczywa, masło, oliwy smakowe

BUFET GORĄCY

Krem borowikowy
Panierowany filet z karpia
Polędwiczka wieprzowa w sosie miodowo-musztardowym
Policzki wołowe w sosie Porto
Gnocchi ze szpinakiem
Kasza pęczak z grzybami
Gotowane warzywa z masłem cytrynowym
Kapusta z grochem

BUFET SŁODKI

Piernik korzenny
Sernik krakowski
Strucla makowa z orzechami



ŚWIĄTECZNE MENU BUFETOWE V

215 PLN / osoba

BUFET ZIMNY

Śledź w oleju lnianym z cebulką i jabłkiem
Tatar z wędzonego pstrąga z ogórkiem kiszonym i koperkiem
Rolada z kaczki z sosem żurawinowym
Marynowane płatki cielęciny na musie z żurawiny
Sałatka z pieczonej dyni, sera koziego i rukoli
Sałatka z selera, jabłka i orzechów włoskich
Sałatka z czerwonej fasoli, kukurydzy i wędzonego kurczaka
Świąteczna sałatka z makaronem, suszonymi pomidorami i mozzarellą
Pasztet z soczewicy z konfiturą z czerwonej cebuli
Bufet sałatkowy z dodatkami i dressingami
Selekcja pieczywa, masło smakowe, oliwy

BUFET GORĄCY

Zupa grzybowa z łazankami
Wołowina duszona z warzywami
Pieczony filet z indyka w sosie kurkowym
Sandacz pieczony z masłem koperkowym i cytryną
Purée ziemniaczane z ziołową emulsją
Marchewki glazurowane miodem i tymiankiem
Royal warzywny z serem dojrzewającym
Karp w czerwonym winie z borowikami

BUFET SŁODKI

Makowiec z bakaliami
Mus czekoladowy z pomarańczą
Mini tartaletki z gruszką i kremem waniliowym



DODATKOWO

Wino musujące	125 ml	15 PLN
Rozgrzewające wino z przyprawami	150 ml	18 PLN
Rozgrzewające piwo z przyprawami	300 ml	20 PLN
Wino Conquesta Chardonnay	butelka	79 PLN
Wino Conquesta Cabernet Sauvignon	butelka	79 PLN
Warsztaty filetowania ryb wraz z degustacją*	osoba	99 PLN
Słodki podarunek na choinkę	osoba	29 PLN
Pieczeń wigilijna - 100 g na osobę**	osoba	28 PLN
Czapka świąteczna	sztuka	17 PLN
Fotobudka ze świątecznymi akcesoriami		900 PLN
Muzyka na żywo - piano (3 sety po 45 minut)		1200 PLN
Chef Show		2000 PLN
Waiters Show		2000 PLN

*Minimalna liczba osób - 25
**Minimalna liczba osób - 50

INFORMACJE OGÓLNE

Wszystkie powyższe ceny są cenami netto.
W cenie każdego menu zawarte są: kompot z suszu, woda mineralna, kawa oraz herbata.
Na życzenie, w cenie menu dostępny jest również opłatek.
Powyższe ceny kolacji bufetowych obejmują cztery godziny serwowania.
W przypadku potrzeby wydłużenia czasu serwowania, cena ustalana jest indywidualnie.
Oferta bufetowa obowiązuje dla grup liczących 25 osób lub więcej.
Dla grup poniżej 25 osób obowiązuje menu serwowane.
Do wszystkich świadczeń gastronomicznych doliczany jest koszt serwisu, ustalany indywidualnie z opiekunem spotkania.

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



AC HOTELS MARRIOTT

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

