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 niezwykły smak tradycyjnych potraw serwowanych w zupełnie nowym wydaniu.



AC Hotel by Marriott Krakow | al. 3 Maja 51, 30-062 Kraków
www.achotelkrakow.pl | reservation@piaparthotels.pl | +48 12 210 25 15

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.**

Cena 409 pln za osobę

Najniższa cena obowiązuje przez ograniczony czas. Ceny mogą ulec zmianie w kolejnych etapach sprzedaży. Zarezerwuj wcześniej, aby skorzystać z najkorzystniejszej ceny.

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, 24.12.2026. 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

Pâté z leśnych grzybów, maślana brioche, konfitura z czerwonej cebuli,
żurawina, piklowane grzyby

Danie Główne

Filet z sandacza, purée ziemniaczano-pietruszkowe,
kapusta włoska, sos winno-maślany

Deser

Mille-feuille z kremem waniliowym i pistacjami,
musem malinowym, świeżymi owocami

Bufet Zimny

Terrina z kaczki z pistacjami, żurawiną i konfiturą z czerwonej cebuli

Wędzony łosoś z kremem chrzanowym, blinami gryczanymi i marynowanym ogórkiem

Pstrąg marynowany w cytrusach z koprem włoskim i dressingiem pomarańczowym

Śledź w trzech odsłonach: z jabłkiem i cebulką, w śmietanie z koperkiem,
po skandynawsku z burakiem

Tatar z łososia z awokado, kaparami, ogórkiem i olejem koperkowym

Galantyna z kurczaka z suszonymi morelami, pistacjami i sosem żurawinowym

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z marynowanymi grzybami i sosem musztardowym

Pieczona pierś z kaczki z musem jabłkowym i piklowaną cebulką

Sałatka z pieczonej dyni z serem kozim, rukolą, granatem i pestkami dyni

Sałatka z buraków i pomarańczy z serem feta, rukolą i prażonymi orzechami włoskimi

Deska serów dojrzewających z konfiturą figową, winogronami i orzechami

Wybór pieczywa, masło klasyczne, masło ziołowe, oliwa extra virgin i oliwy aromatyzowane



Bufet Ciepły

Barszcz królewski na zakwasie z uszkami wypełnionymi borowikami i truflą

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 bezy Pavlova z kremem waniliowym, malinami i pistacjami

Mini serniczki nowojorskie z musem z marakui

Piernikowe monoporcje z kremem czekoladowym i wiśniami

Trufle czekoladowe z pomarańczą i Grand Marnier

Mini tartaletki pistacjowe z białą czekoladą i malinami







AC HOTELS MARRIOTT

AC Hotel by Marriott Krakow | al. 3 Maja 51, 30-062 Kraków
www.achotelkrakow.pl | reservation@piaparthotels.pl | +48 12 210 25 15