

RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA
HOTEL**** KOSSAK

UROCZYSTY OBIAD PO ŚLUBIE

PRZYJĘCIE Z NIEPOWTARZALNYM WIDOKIEM
W KRAKOWIE NA WAWEL,
BULWARY WIŚLANE I STARE MIASTO

2026



UROCZYSTY OBIAD PO ŚLUBIE W CHMURACH...

Gratulacje! Jesteście zaręczeni.
Pora na kolejny krok - przyjęcie w Restauracji Cafe Oranżeria.



Restauracja Cafe Oranżeria znajduje się na VII piętrze Hotelu**** Kossak.
Jeżeli kochacie Kraków i chcecie cieszyć się jego widokiem to idealne miejsce dla Was.
Z tarasu Restauracji rozpościera się niepowtarzalny widok na Wawel, Bulwary Wiślane, zakole Wisły oraz Stare Miasto.
Taras Restauracji Cafe Oranżeria sprawdzi się idealnie jako wyjątkowe miejsce na organizację plenerowej ceremonii ślubnej.
Nasz Szef Kuchni oraz profesjonalna obsługa kelnerska są gwarancją udanego przyjęcia.
Z największą troską i zaangażowaniem podchodzimy do przygotowania powierzonego nam zadania.

Zróbmy to Razem...

OFERTĄ OBEJMUJE

Serwowany 4 daniowy obiad (przystawka, zupa, danie główne, deser)

Kieliszek wina musującego na powitanie

Druk menu i wizytówek (stały wzór)

MENU W CENIE 310 ZŁ / OSOBĘ

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji.

PRZYSTAWKA

Filet z kaczki z sałatką z winogron, selera naciowego,
orzechów nerkowca, oliwa ziołowa

Plastry pieczonej cielęciny w sosie anchois, kapary, twarde ser, rukola

Zapiekany kozi ser z prażonym słonecznikiem, świeże sałaty, humus z buraczków,
pomidorki koktajlowe, winegret porzeczkowo-tymiankowy

Marynowany arbuz z greckim serem feta i carpaccio z buraczków

ZUPA

Rosół z perliczki z uszkami mięsnymi

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową

Krem z białych szparagów z prażonymi płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE

Wolno gotowane policzki wołowe, fasolka szparagowa,
mus z batatów, sos pieprzowy

Schab solankowy z kością, sos z musztardą francuską,
ziemniak zapiekany z twarogiem, brokuły

Kaczka pieczona (filet i udko) w sosie z owoców leśnych,
gruszka gotowana w czerwonym winie,
zasmażana czerwona kapusta, chałka





Pieczona cielęcina w kremowym kurkowym sosie,
mus ziemniaczany, szparagi

Długo pieczony karczek z dzika z puree ziemniaczano-selerowym,
marchewka z chimichurri



DESER

Tiramisu wiśniowe z kruszoną bezą, sos wiśniowy

Kremowy sernik z wanilią, lody słona pistacja,
sos z pomarańczy, likier Cointreau

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi i coulis truskawkowym

„Kossak” - tort chałwowo-orzechowy, biszkopt, mus chałwowy,
mus orzechowy, sos karmelowy, wata chałwowa

MENU DLA DZIECI (DO 10 LAT) W CENIE 155 ZŁ / OSOBE

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji.

PRZYSTAWKA

Mini kanapeczki z szynką, serem i świeżym ogórkiem

ZUPA

Rosół z makaronem i warzywami
Zupa pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

Panierowane fileciki z kurczaka z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową
Pieczony łosoś z puree ziemniaczanym i gotowaną marchewką

DESER

Lody z sosem truskawkowym i owocami

TORT WESELNY

Torty naszego wyrobu.

Wypieki powstają w oparciu o autorskie receptury.

Cena: 350 zł / 1 kg / 8 porcji

Tort dekorowany owocami.

Minimalne zamówienie tortu to 1,5 kg

SMAKI TORTÓW:

Czekolada z wiśnią

Prażony orzech laskowy z laską wanilii

Frambolada – biała czekolada i mus malinowy

Egzotyczny z mango i marakują



PÓŁMISKI PO OBIEDZIE

BUFET SŁONY I

Serwowany jednorazowo

Cena: 220 zł / osobę

Tradycyjne wędliny i kielbasy
Pasztesy z kaczką i królikiem
Filet z kurczaka marynowany w kremie balsamicznym
Szynka dojrzewająca z melonem
Pieczony schab z piklami
Pieczony rostbef z siekanymi borowikami i musztardą francuską
Tuńczyk marynowany w sosie teriyaki z sałatką wakame
Łosoś marynowany w ziołach z marynowanym imbirem
Filet z pstrąga z sałatką z zielonych oliwek, ciecierzycy i zielonego groszku
Sery twarde i pleśniowe
Sałatka z kurczakiem w sosie z ciemnego pieprzu z twardym serem i pomidorkami koktajlowymi
Sałatka z kozim serem, granatem, buraczkami i grejpfrutem
Sałatka z brokułami, krewetkami, pomidorkami koktajlowymi

Sos tatarski, sos chrzanowy
Marynowane borowiki, korniszony
Pieczywo, masło

BUFET SŁONY II

Serwowany jednorazowo

Cena: 165 zł / osobę

Tradycyjne wędliny i kielbasy
Pasztesy z kaczką i królikiem
Pieczony schab z piklami
Łosoś marynowany w ziołach z marynowanym imbirem
Filet z pstrąga z sałatką z zielonych oliwek, ciecierzycy i zielonego groszku
Sery twarde i pleśniowe
Sałatka z kurczakiem w sosie z ciemnego pieprzu z twardym serem i pomidorkami koktajlowymi
Sałatka z kozim serem, granatem, buraczkami i grejpfrutem

Sos tatarski, sos chrzanowy
Korniszony
Pieczywo, masło

BUFET SŁODKI

Serwowany jednorazowo

Cena: 65 zł / osobę

Sernik 1 szt. / osobę
Tarta jabłkowa 1 szt. / osobę
Brownie 1 szt. / osobę
Owoce sezonowe 150 g / osobę

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Polędwiczka wieprzowa z borowikami w plastrach wędzonego boczku,
ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa 69 zł

Filet z kurczaka kukurydzianego faszerowany suszonymi pomidorami,
sos holenderski, sałatka ziemniaczana 65 zł

Barszcz z krokietem z mięsem 38 zł

Boeuf Stroganow 46 zł

DODATKI NA ŻYCZENIE

KOKTAJL FINGER FOOD

Cena: 126 zł / osobę. Dla minimum 20 osób.

Krewetki w sosie słodko-kwaśnym z marynowanymi kielkami

Filet z kaczki z wiśniami, migdałami i rozszponką

Rostbef z musem chrzanowym, jajkiem przepiórczym i świeżymi kielkami

Szynka dojrzewająca z sałatką z melona i ogórka

Sałatka Caprese z oliwkami i kaparami w sosie ziołowym

Mini tarty z brokułami i szpinakiem

Sałatka ze świeżych warzyw z prażonymi orzechami włoskimi i pikantnym serkiem

POLSKIE SPECJAŁY

Cena: 130 zł / osobę. Dla minimum 20 osób.

Wędzone szynki, wiejskie kielbasy, kabanosy, biała kielbasa - 200 g

pasztet z garnca 50 g, salceson 30 g, kaszanka 30 g

tradycyjny smalec 30 g, ogórki kiszone 50 g, kapusta kiszona 50 g

chrzan 30 g, ćwikła 30 g, żurawina 30 g, wiejskie pieczywo

SŁODKOŚCI

Cennik przesyłamy na życzenie.

Cake pops ciemny, cake pops jasny, eklerek, ptyś

beza z kremem i owocami, makaronik

cup cake mały, cup cake duży

Ciasto mech

Sernik z białej czekolady

Tarta cytrynowa z bezami

Tarta malinowa

Tarta czekoladowa



PAKIETY ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWY

Serwowany bez ograniczeń w trakcie trwania przyjęcia.

PAKIET I – CENA ZA OSOBE

80 ZŁ DO 6H / 100 ZŁ POWYŻEJ 6H

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET II – CENA ZA OSOBE

170 ZŁ DO 6H / 190 ZŁ POWYŻEJ 6H

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET III – CENA ZA OSOBE

190 ZŁ DO 6H / 215 ZŁ POWYŻEJ 6H

Wódka Wyborowa

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET IV – CENA ZA OSOBE

210 ZŁ DO 6H / 235 ZŁ POWYŻEJ 6H

Wódka Ostoya

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

PAKIET (5-10 LAT) – CENA ZA OSOBE

65 ZŁ DO 6H / 80 ZŁ POWYŻEJ 6H

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic

Herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

Kissak
HOTEL

Oranżera
RESTAURACJA CAFE



INFORMACJE DODATKOWE

- Dzieci do lat 4 bezpłatnie.
 - Dzieci w wieku 5-10 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu dla dorosłych.
 - W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.
 - Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.
 - W przypadku zaserwowania dostarczonego przez Państwa tortu, pobierana jest opłata 40 zł / os.
 - Ceny zawierają podatek VAT.
 - Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku. Kwota zadatku jest uzależniona od ilości Gości.
 - Zadatek jest odliczany od końcowego rachunku w dniu rezerwacji.
- Informujemy, że wystawienie faktury VAT na rzecz czynnego podatnika VAT będzie wymagało podania NIP przedsiębiorcy przed wpłatą zadatku.
- Ostateczną liczbą Gości należy podać na 7 dni przed datą rezerwacji.
 - Do całości rachunku doliczany jest serwis kelnerski 10%.



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA - HOTEL**** KOSSAK
PLAC KOSSAKA 1, 31-106 KRAKÓW
TEL. +48 12 379 59 50, MOBILE +48 664 463 059
E-MAIL: RESTAURACJA@CAFEORANZERIA.PL, WWW.CAFEORANZERIA.P



for many reasons...

