

O F E R T A

Sala Weselna Magnolia w Kraków Garden Hotel to elegancka przestrzeń stworzona z myślą o niezapomnianych przyjęciach weselnych w otoczeniu zieleni.

To idealne miejsce na wesele klasyczne, glamour, boho lub rustykalne – z profesjonalną obsługą, luksusowym barem i indywidualnym podejściem do każdej Pary Młodej.

Sala Weselna Magnolia – elegancka sala weselna do 150 osób

Sala Weselna Magnolia to przestronna, klimatyzowana sala, która umożliwia różne aranżacje stołów:

- do 130 osób przy stołach okrągłych,
- do 150 osób przy stołach podłużnych.

Jasne wnętrza, możliwość indywidualnej dekoracji oraz bezpośredni dostęp do ogrodu sprawiają, że Magnolia jest jedną z najbardziej uniwersalnych i eleganckich sal weselnych w Krakowie.

Wesele w ogrodzie – Sala Weselna Magnolia w otoczeniu zieleni

Sala Weselna Magnolia położona jest wśród zieleni, co czyni ją idealnym miejscem na wesele w ogrodzie w Krakowie.

Do dyspozycji Pary Młodej oddajemy również piękną altanę w ogrodzie, idealną na:

- ślub plenerowy w Krakowie,
- ceremonię zaślubin w ogrodzie,
- romantyczną sesję zdjęciową.

Naturalne otoczenie podkreśla wyjątkowy charakter uroczystości i tworzy niepowtarzalną atmosferę.

O F E R T A

Tworzymy menu weselne dopasowane do oczekiwań Pary Młodej:

- kuchnia polska i międzynarodowa,
- opcje wegetariańskie, wegańskie i dietetyczne,
- bogate bufety (zimny, słodki, wiejski),
- tort weselny i słodkie stoły.

Każde wesele w Sali Weselnej Magnolia przygotowywane jest indywidualnie, z dbałością o smak i estetykę.

*Menu weselne na rok 2026 - cena od **350 zł**/osobę*

M E N U



APERITIF & DRINKI POWITALNE

Hugo Spritz - Prosecco z kwiatem bzu

PRZYSTAWKI

(ZA DODATKOWĄ DOPEŁATĄ 35 ZŁ / OSOBA)

Sałatka Caprese Klasyczna

mozzarella, pomidor, bazylia, oliwa extra vergine

Mini sałatka z rukolą i gruszką

rukola, gruszka, orzechy włoskie, sos miodowo-musztardowy

Marynowany kurczak z burakami

*filet marynowany w burakach na sałatce z melona i arbuza,
malinowy vinaigrette*

Sałatka z pianką z koziego sera

buraki, pistacje

M E N U



ZUPY

Krem z białych warzyw
*z nutą gałki muszkatołowej i chrustem z
pora*

Krem z leśnych grzybów
z oliwą truflową i paluszkiem francuskim

Rosół z perliczki
z domowym makaronem

Pikantny krem z pieczonej dyni
*z imbirem, mlekiem kokosowym i oliwą
chili*

Krem z palonego pora
z oliwą szczypiorkową

M E N U



DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki w czerwonym winie
*purée z czerwonej kapusty, sos piernikowo-winny,
ziemniaczane gratin, warzywa sezonowe*

Polędwiczka wieprzowa sous-vide
*sos miodowo-akacjowy, purée z pasternaku, grillowane
warzywa*

Pierś z kurczaka z oscypkiem
sos prowansalski, puree ziemniaczane dodatki sezonowe

Pierś z kurczaka faszerowana kremem z mascarpone,
suszonymi pomidorami i bazylią
*aksamitny mus ziemniaczano-parmezanowy, chipsy z
pietruszki, sos szafranowy*

Opcja wegetariańska:
Risotto z borowikami
kremowe, z parmezanem

Cielęcina w kremowym grzybowym sosie z borowików
szlachetnych
purée ziemniaczane, szparagi
(danie premium – dopłata 20 zł / osoba)

M E N U



PÓŁMISKI MIĘS

(opcjonalnie +30 zł / osoba)

Kotlet Devolay klasyczny z masłem

Schabowy tradycyjny

Roladka wieprzowa z kurkami

Rolada z kurczaka ze szpinakiem i fetą

DESERY

Kokosowa panna cotta
z marakują i migdałowym crumble

Fondant czekoladowy
z lodami i sosem owocowym

Semifreddo słony karmel
z owocami sezonowymi

Crème brûlée z mango

Tiramisu pistacjowe

M E N U



KOLACJA I

Łosoś w sosie teriyaki
czarny ryż, brokuł

Kurczak faszerowany szpinakiem ricottą , suszonymi
pomidorami
gnocchi w sosie winno-maślanym, brokuł romanesco

Pierś z indyka sous-vide
purée z pieczonego selera, sos żurawinowo-rozmarynowy

Pierś z kurczaka sous-vide w miodzie lawendowym
*kremowe purée z białych warzyw, karmelizowana
marchewka, sos z białego wina oraz cytrusów*

KOLACJA II

Ravioli z ricottą i szpinakiem
w maśle szałwiowym z chipsem parmezanowym

Ravioli z kaczką

Tagliatelle z polędwiczką wieprzową
sos winno-maślany, borowiki, rukola, parmezan

Tagliatelle z pieczonym czosnkiem
*tymianek, pomidorki cherry, rukola
(wersja wegetariańska)*

M E N U



KOLACJA III

Bogracz tradycyjny
podawany ze świeżym pieczywem

Barszcz czerwony
z pasztecikiem z mięsem

Żurek staropolski

ZIMNA PŁYTA - BUFET

Wybór pieczonych mięs i wędlin
Wybór serów śródziemnomorskich
Tarta z ricottą i szpinakiem
Tarta z kurczakiem lub warzywami grillowanymi
Warzywa konserwowe

Sałatki (2 do wyboru):
sałatka grecka
sałatka z grillowanym kurczakiem i rukolą
sałatka z kozim serem, gruszką i orzechami
sałatka z brokułem, jajkiem i kukurydzą
sałatka jarzynowa
Pieczywo
Półmisek owoców

M E N U



NAPOJE NIELIMITOWANE

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
Woda z cytryną i miętą
Kawa
Herbata
Napoje gazowane
(1 butelka / osoba lub bez limitu +10 zł/os)

FINGER FOOD

(opcjonalnie – 4000 zł)
Tapenada z czarnych oliwek
Hummus
Mini caprese
Grillowane warzywa w oliwie ziołowej

Bruschetty: pomidorowa, gruszka-gorgonzola, warzywna
z balsamico
Krewetki w cieście z sosem słodko-kwaśnym (30 szt.)
Guacamole z nachos
Szynka parmeńska z melonem
Hiszpańskie wędliny
Skrzydełka z kurczaka z sosem jalapeño (30 szt.)
Roastbeef sous-vide na rukoli z granatem (30 szt.)
Mini burgery (30 szt.)
Mini tortille (30 szt.)

M E N U



STÓŁ WIEJSKI

(opcjonalnie – 2500 zł)

.

Wędliny rzemieślnicze
Żeberka pieczone
Swojskie sery i masła smakowe
Chleb wiejski na zakwasie
Ogórki małosolne i kiszonki

FINGER FOOD

(opcjonalnie – 4000 zł)

Tapenada z czarnych oliwek
Hummus

Mini caprese
Grillowane warzywa w oliwie ziołowej

Bruschetty: pomidorowa, gruszka-gorgonzola, warzywna
z balsamico

Krewetki w cieście z sosem słodko-kwaśnym (30 szt.)

Guacamole z nachos

Szynka parmeńska z melonem

Hiszpańskie wędliny

Skrzydełka z kurczaka z sosem jalapeño (30 szt.)

Roastbeef sous-vide na rukoli z granatem (30 szt.)

Mini burgery (30 szt.)

Mini tortille (30 szt.)

Luksusowy bar w Sali Weselnej Magnolia

Jednym z wyróżników Sali Weselnej Magnolia jest luksusowy bar weselny, będący centralnym punktem przyjęcia.

Oferta wynajmu baru:

Zakres oferty:

Wynajem w pełni wyposażonego baru

Profesjonalna obsługa barmańska

- bar w podstawowej wersji - wino czerwone /białe ,
piwo Żywiec z kegi- 70zł/osobę
(w przypadku wyboru tej opcji , brak dopłaty za
barmana zewnętrznego, brak korkowego)

-wynajem przestrzeni barowej z miejscami siedzącymi
oraz obsługa przez zewnętrzną firmę
barmańską-1500 tys złotych (obejmuje mycie szkła w
trakcie przyjęcia / lód)

- wynajem przestrzeni barowej z miejscami siedzącymi
bez korzystania z baru na dodatkowe
atrakcje np. fotobudka – 800zł

*możliwe wniesienie własnego alkoholu na uroczystość
wówczas dodatkowa opłata 10zł/osobę (zawiera
obsługę kelnerską/ szkło/ mycie szkła/ coolery z lodem na
stołach)*

Kraków Garden Hotel jako hotel na wesele w Krakowie oferuje:

- komfortowe noclegi dla Gości weselnych – 33 pokoje 2,3 oraz 4 osobowe w atrakcyjnych cenach.
- pokój dla Pary Młodej w prezencie..

Czas wynajmu sali weselnej trwa do godziny 5:00.
Każda kolejna rozpoczęta godzina trwania przyjęcia jest dodatkowo płatna i wynosi **500 zł** brutto.

Opłata za przedłużenie obejmuje obsługę kelnerską.

Sala Weselna Magnolia Kraków – zapraszamy do kontaktu

Kraków Garden Hotel tel + 48 12 262 42 19

Przyjęcia okolicznościowe Lucyna Cichoń 600600846