

RESTAURACJA
Wierzynek
1364



OFERTA KONFERENCYJNA

Szanowni Państwo,

Wierzynek jest najsłynniejszą polską restauracją, w której zgodnie z legendą w 1364 roku Mikołaj Wierzynek podejmował europejskich monarchów zaproszonych przez króla Kazimierza Wielkiego. To wyjątkowe i magiczne miejsce na Rynku Głównym w Krakowie, w którym niezwykła atmosfera splata się z historią, tradycją i sztuką kulinarną. Zachwyca nie tylko pięknymi, historycznymi wnętrzami, ale również wykwiwną kuchnią oraz elegancką i profesjonalną obsługą.

Specjalizujemy się także w kompleksowej obsłudze konferencji, bankietów, śniadań biznesowych oraz spotkań firmowych. Do Państwa dyspozycji mamy sale, które charakteryzują się nie tylko niebagatelnym wystrojem, ale też niepowtarzalnym klimatem, którego nie sposób odnaleźć w typowych obiektach konferencyjnych.

Podczas spotkań biznesowych potrafimy łączyć tradycję i nowoczesne trendy stąd tak wiele firm powierza nam organizację prestiżowych imprez. Mamy nadzieję, że dołączycie Państwo do tego grona.

Serdecznie zapraszamy do współpracy !



	PAKIET STANDARD	PAKIET STANDARD PLUS	PAKIET ŚNIADANIA BIZNESOWE
Czas	Pół dnia	Cały dzień	Pół dnia
Ilość uczestników	Min. 15 osób	Min. 15 osób	Min. 15 osób
Wynajem sali konferencyjnej	√	√	√
Sprzęt i dostęp do Wi-Fi	√	√	√
Kawa powitalna	√	√	√
Ilość przerw kawowych	1	2	1
Wykwintny lunch	√	√	-
Uroczysta kolacja	-	√	-
Śniadanie biznesowe lub brunch	-	-	√

Dopełnieniem oferty restauracji Wierzynek jest możliwość zamówienia niepowtarzalnych upominków biznesowych, takich jak personalizowane praliny i bombonierki z logo Państwa firmy. Produkty tworzone są ręcznie przez mistrzów cukiernictwa w autorskiej pracowni Wierzynek Royal Chocolate Workshop.

Poza standardowym zestawem oferujemy możliwość zamówienia dodatkowych atrakcji związanych z pobytem w Krakowie.

NAJLEPSZA LOKALIZACJA W KRAKOWIE

CENTRUM MIASTA – RYNEK GŁÓWNY!

Uniwersytet Jagielloński – 200 m

Zamek Królewski na Wawelu – 800 m

ICE Kraków Centrum Konferencyjne – 3 km

Tauron Kraków Arena – 4 km

Kopalnia soli w Wieliczce – 14 km

PAKIET KONFERENCYJNY (min. 15 os.)

KAWA POWITALNA

Kawa lub herbata

Woda mineralna

Krucze ciasteczka: z konfiturą, cynamonowe, orzechowe, owsiane

PRZERWA KAWOWA

Kawa lub herbata

Woda mineralna

Sok pomarańczowy, jabłkowy

Mini rożki z serem i czekoladą

Mini tarta cytrynowa

Mini tarta wiśniowa

LUNCH BIZNESOWY (MIN. 15 OS.)

W PAKIECIE STANDART/ STANDART PLUS

ZESTAW I

Tradycyjny żur z jajkiem i kiełbaską

Pstrąg z górskich potoków podawany z ziemniakami pieczonymi i chrzanem

Tarta z owocami leśnymi

Woda mineralna

Kawa lub herbata

ZESTAW II

Krem z brokułów z prażonymi płatkami z migdałów

Pierś z kurczaka w sosie z polskiego górskiego wędzonego sera

podana z ryżem i warzywami julienne

Torcik bezowy z owocami

Woda mineralna

Kawa lub herbata

ZESTAW III

Consommé z drobiu z warzywami

Medaliony z indyka w sosie tymiankowym

podane z ziemniakami duchesse oraz purée z marchwi

Kompozycja orzeźwiających sorbetów przygotowana przez Mistrza Cukierni Wierzynek

Woda mineralna

Kawa lub herbata

UROCZYSTA KOLACJA BIZNESOWA (min. 15 os.)
W PAKIECIE STANDART PLUS

MENU I

Kompozycja sałat serwowana z polskim wędzonym serem i sosem śliwkowym

*

Krem z żółtych pomidorów z nutą jałowca i bazylii

*

Polędwiczki wieprzowe z sosem z leśnych grzybów
pieczonymi ziemniakami i szpinakiem

*

Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem angielskim

Kawa, herbata
Woda mineralna

MENU II

Terrina z koziego sera na rozecie z buraka podana z orzechowym sosem vinaigrette

*

Rosół królewski podany z makaronem domowym i warzywami brunoise

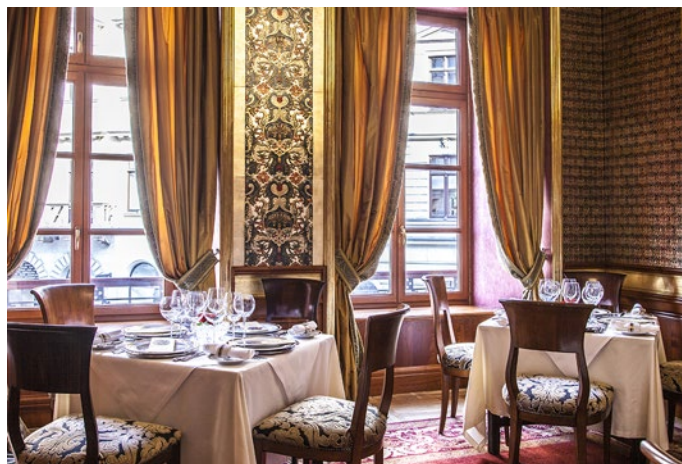
*

Kaczka pieczona serwowana z sosem naturalnym
podana z jabłkiem nadziewanym sosem żurawinowym oraz duszonymi ziemniakami

*

Sernik domowy podany z sosem truskawkowym i lodami waniliowymi

Kawa, herbata
Woda mineralna



ŚNIADANIE BIZNESOWE (min. 15 os.)
W PAKIECIE ŚNIADANIA

KAWA POWITALNA

Kawa lub herbata

Woda mineralna

Krucze ciasteczka: z konfiturą, cytrynowe, orzechowe, owsiane

PRZERWA KAWOWA

Kawa lub herbata

Woda mineralna

Sok pomarańczowy, jabłkowy

Mini rożki z serem i czekoladą

Mini tarta cytrynowa

Mini tarta wiśniowa

MENU

NA ZIMNO

Wybór mięs: wiejskie wędliny, karczek pieczony z gorczycą,
pasztet domowy, rolada z indyka

Wybór serów: gouda, camembert, ser pleśniowy Dor Bleu, oscypek, twaróg
Ogórek i pomidor z sosem vinaigrette

NA CIEPŁO

Jajecznicę

Kiełbaski pieczone

NA SŁODKO

Rożki z czekoladą, rożki z serem

Pieczywo mieszane, bułeczki, masło

Kawa lub herbata

Woda mineralna

Soki: pomarańczowy, jabłkowy

RESTAURACJA
Wierzynek
1364

Rynek Główny 16

tel.: +48 12 424 96 24/25

e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

www.wierzynek.pl



ROYAL CHOCOLATE
WORKSHOP

tel.: +48 728 871 001

e-mail: delikatesy@slodkiwierzynek.pl

www.wierzynekchocolate.com