

# Lot helikopterem i pięćdziesiąt róż

W najmodniejszych restauracjach dobrze zrobić rezerwację na rok przed planowanym przyjęciem weselnym

**C**udowna muzyka, piękne wnętrza, doskonałe jedzenie i my, tańczący swój pierwszy taniec w sali udekorowanej tysiącem kwiatów. Tak, według większości młodych par, powinno wyglądać wymarzone wesele. W Krakowie jest kilka miejsc, szczególnie chętnie wybieranych przez nowożeńców, gdzie przynajmniej część marzeń udaje się urzeczywistnić. Co jest ich weselną specjalnością i jakie najdziwniejsze życzenie pary młodej udało im się spełnić?

**Bożena Pławecka i Anna Jaskier - Restauracja „Wierzynek”:** - Jesteśmy w stanie spełnić nawet najbardziej wysublimowane życzenia naszych gości, związane z oprawą muzyczną, artystyczną, dekoracją czy też innymi dodatkowymi atrakcjami. Wystarczy wspomnieć wesele, na którym zostały podane potrawy przygotowane ze strusiego mięsa, czy przyjęcie ślubne, podczas którego na stołach znalazły się specjalnie przygotowane ozdoby z małych perełek. Przed każdym przyjęciem weselnym odbywają się spotkania z młodą parą, na których omawiamy najdrobniejsze szczegóły. Torty ślubne przygotowujemy przez naszych cukierników na specjalność Restauracji „Wierzynek”. Różnorodność menu weselnego zaspokaja nawet najbardziej wymagające gusta. Goście mogą delektować się m.in. terriną z koziego sera, kremem z porów z maulami, pieczoną kaczką z jabłkami czy pieczonym prosiakiem faszerowanym risotto grzybowym.

Całonocne przyjęcie weselne kosztuje około 300 zł od osoby, a przyjęcie poślubne 150 zł od osoby.

**Gabriela Nadczuk - Restauracja „Hawelka”:** - To dla nas prawdziwą przyjemność, gdy widzimy, że goście są zadowoleni, dlatego jesteśmy skłonni dla nich zrobić bardzo wiele. Na jedno z wesel zbudowaliśmy np. przed wejściem schody pokryte czerwonym dywanem. Gości witał błysk fleszy fotograficznych. Wszystko po to, by czuli się jak gwiazdy filmowe w Cannes.

Hawelka to kuchnia polska i staropolska. Bezsprzecznie najpopularniejsza jest zupa borowikowa w chlebowej czarce, jako danie główne serwujemy często schab nadziewany śliwkami z sosem śliwkowym i z kopytkami. Popularnym deserem, zwłaszcza latem, są lody z owocami i różnymi sosami - miętowym, malinowym, bananowym a w chłodniejsze miesiące szarlotka na ciepło z lodami. Oczywiście zdarzają się Goście poszukujący innych, bardziej oryginalnych smaków. Nasi Szeffowie Kuchni na życzenie państwa młodych mogą przygotować niemal każde danie.



Fot. Agnieszka Kantaruk

Najniższa kwota od osoby to 160 zł, górną granicę wyznaczają życzenia indywidualne młodej pary.

**Bartłomiej Banaś - Restauracja „Na Wawelu”:** - Z każdą parą narzeczonych i ich rodzinami spotykamy się indywidualnie, aby ustalić przebieg uroczystości, uwzględniający wszelkie ich życzenia. Stale współpracujemy z florystami, obsługą muzyczną, fotografami, których możemy polecić. Zdarzało nam się organizować już powitania państwa młodych na, zacumowanej na Wiśle, barce. Dla jednej z par przygotowaliśmy także, w ramach weselnej atrakcji, profesjonalny pokaz mody. Na specjalne życzenie możemy urządzić także recital któregoś ze znanych polskich wykonawców muzycznych.

Pary młode na swoje wesele najczęściej zamawiają toso-

sia i sandacza faszerowanego w auszpiku, zapę borowikową zapiekaną ciastem oraz zrazy cielęce a la Radziwiłł. Naszym dniem popisowym jest natomiast filet z kaczki w sosie żurawinowym z figami.

Menu na całonocne przyjęcie, wraz z napojami, kosztuje 150-200 zł na osobę.

**Barbara Małek - Pałac Puge-tów i Teresa Suderek - Zamek Korzkiew:** - Staramy się być elastyczni i spełniać wszelkie prośby naszych gości. Para młoda może np. ustalić z kucharzem indywidualne menu czy opracować przebieg przyjęcia. Na specjalne życzenie polecimy także sprawdzone firmy dekoratorskie, fotograficzne czy muzyczne. Zetknęliśmy się z wieloma prośbami, których nie chcemy zdradzać. Z łatwiejszych do zrealizowania:

sprowadziłszy 50 róż dokładnie o północy oraz przygotowaliśmy „górną” weselną ciasteczek na wynos dla młodej pary o 5 rano. Organizowaliśmy też dużo wesel polsko-zagranicznych, więc staraliśmy się odpowiednio zaaranżować wystrój, np. sali czy pokoi. Naszym popisowym dniem weselnym jest cielęcina z kurkami.

Koszt przyjęcia w Pałacu Puge-tów waha się od 190 do 230 zł/os. W Zamku Korzkiew to ok. 100-160 zł/os. plus 9 tys. brutto za wynajęcie zamku i ewentualnie koszty dekoracji.

**Aneta Konopczyńska - Dwór w Tomaszowicach, Restauracja „U Ziyada”:** - Oprócz obsługi i konsumpcji potrafimy spełnić wszystkie inne życzenia gości, jak dekoracja sali, muzyka, program artystyczny itp. Wielką atrakcją naszego obiektu jest zabytkowy park, w którym

możemy zorganizować grill lub pieczenie prosiaka i barana. Najbardziej zaskoczyli nas państwo młodzi, którzy chcieli... wylądować w parku helikopterem. Oczywiście nawet taką prośbę udało nam się spełnić.

Za przyjęcie weselne w restauracji „U Ziyada” zapłacimy od 155 do 190 zł za osobę. W Dworze w Tomaszowicach ceny zaczynają się od 170 zł.

**Rafał Zieliński - Villa Decjusza:** - Oprócz przyjęcia zapewniamy także oprawę muzyczną, transport, noclegi, dekoracje kwiatowe. Na specjalne zamówienia zorganizujemy także sesję zdjęciową czy przyjęcie w ogrodzie. Specjalnie dla nowożeńców ze Szwajcarii sprowadzaliśmy skórzane sofy, na wesele wydawane na tarasie Villi. Spełniamy także marzenia o przejażdżce dorożką po parku. Daniem, które szczególnie polecamy, jest cielęcina z serami francuskimi, podana z sakiewkami z ryżem, bukietem warzyw i żurawiną.

Za czterodaniową kolację, zimny bufet, ciasta weselne, tort i napoje, państwo młodzi zapłacą 200 zł od osoby. W prezencie od Villi - apartament dla nowożeńców na noc poślubną.

W najmodniejszych restauracjach dobrze zrobić rezerwację na rok przed planowanym przyjęciem weselnym, zwłaszcza jeżeli ma się ono odbyć w popularnych miesiącach ślubnych - czerwcu, lipcu, sierpniu, wrześniu, a ostatnio także w październiku. (WŁOD)