



Wspólne życie
warto zacząć
od niezapomnianej chwili.

Miejsce na
Twoje wesele.



Restauracja Atrium to miejsce, w którym każda uroczystość nabiera wyjątkowego charakteru.

Dla większych przyjęć weselnych przygotowaliśmy elegancką salę restauracyjną, mieszczącą do 60 osób. To przestrzeń idealna na wspólne świętowanie w gronie rodziny i przyjaciół, z odpowiednią oprawą i atmosferą.

Na bardziej kameralne uroczystości proponujemy Salę Patio – jasne, przytulne wnętrze z przeszklonym dachem i bujną roślinnością. To intymne miejsce sprzyja spotkaniom w mniejszym gronie i pozwala cieszyć się wyjątkową atmosferą w otoczeniu zieleni.

Niezależnie od tego, czy marzycie o większej uroczystości, czy o romantycznym spotkaniu w nastrojowej przestrzeni, Atrium stworzy dla Was idealną oprawę tego wyjątkowego dnia.



Krzywa 7, Kraków
restauracjaatrium.pl
 579 470 373



Przystawki

Tatar z łososia/sezam/szczypiorek/mus z awokado/plastry pieczonego buraka/krakers ryżowy

Pate z kurzej wątróbki podawany na briosce/konfitura z czerwonej cebulki/majonez lubczykowy

Zupy

Rosół z pieczonej kury/marchewka/makaron

Krem z podgrzybków/śmietana w popiele/oliwa pietruszkowa/grzanki

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku/puree z korzenia pietruszki/pieczone młode ziemniaczki/sos śliwkowy

Sandacz filet w sosie krewetkowym/puree z batatów/grillowany brokuł/orzech laskowy

Desery

Sernik Krakowski z czekoladą

Mus twarogowo-Jagodowy/mięta w białej czekoladzie/kumin rzymski



Przystawki

Carpaccio wołowe/roszponka/majonez na bazie pieczonego
czosnku/kapary/rzodkiew

Marynowane plastry śledzia litewskiego/majonez truflowy/
zapiekane młode ziemniaczki

Zupy

Krem z pieczonego buraka/kozi ser/orzech włoski

Rosół z wędzonej kaczki/kołduny z mięsem

Danie główne

Policzki wieprzowe wolno gotowane/puree z selera/
konfitowane ziemniaczki z cebulką

Dorsz filet/puree marchewkowe/grillowany dziki brokuł/pistacje

Desery

Mus czekoladowy/kandyzowana skórka z pomarańczy

Sernik wiedeński



Przystawki

Carpaccio z ośmiornicy/ceviche/filety z pomarańczy/
czerwony pieprz/piklowany fenkuł

Plastry wędzonej piersi kaczki/figi/majonez pietruszkowy/
chrupiące nitki pora

Zupy

Rosół wołowy/ravioli z kurkami

Zupa rybna/zapiekane mięso z dorsza/koperek/czarnuszka

Danie główne

Noga z kaczki wolno gotowana/puree z pieczonej gruszki/
pieczone ziemniaczki w sianie/żurawina/rozmaryn

Filet z żabnicy/puree z kalafiora/konfitowany fenkuł/
sałatka ziołowa/mak/chili

Desery

Czekoladowy fondant/maliny

Sernik baskijski/sos z jeżyn



Przystawki

Carpaccio z cukinii/rukola/sos pietruszkowy/orzechy laskowe/morele

Chrupiące placuszki z tapioki/parmezan/sos
ziołowo-pomidorowy/posypka z wędzonej papryki/limonka

Zupy

Krem z buraka/wędzony twaróg/wędzona śliwka

Zupa z zielonego groszku z miętą/prażona gruszka

Danie główne

Panierowany Kotlet z soczewicy/puree z szalotki/piklowana sałatka
z cykorii/orzechy nerkowca

Pieczony batat faszerowany kozim serem/orzechami
włoskimi/żurawiną/podawany na kruszonce z pietruszki

Desery

Szarlotka z kremem waniliowym

Ciasto marchewkowe/krem orzechowy



Oferta nr 1

69zł/os

Wędliny i kielbasy polskie
Mięsa pieczone i pasztety domowe
Zestaw serów żółtych
Sałatka śledziowa
Sałatka jarzynowa
Pieczywo z masłem
Owoce sezonowe
Domowe ciasta (szarlotka/sernik/tartaletki z
kremem i owocami)
Sos: żurawinowy/chrzanowy

Oferta nr 2

89zł/osoba

Wędliny i kielbasy włosko-hiszpańskie
Zestaw serów dojrzewających i pleśniowych (Pecorino z
truflą/bursztyn/srebrzysty/camembert)
Sałatka grecka/mix sałat/oliwki/czerwona cebula/pomidor koktajlowy/ser
feta/dressing
Sałatka z pieczonym burakiem/orzech włoski/mięta/mini mozzarella/
pomarańcza/rukola/chipsy ziemniaczane
Pieczywo: Bagietki i bułki wypiekane
Dodatki: mix orzechów/oliwki/Oliwa z oliwek
Sosy i kremy : Dip oliwkowy/ Krem z ciecierzycy i pomidorów suszonych/
tzatziki
Sernik baskijski/cannoli z kremem cytrynowo pistacjowym i
czekoladowo-pomarańczowym



Oferta nr 3

89zł/os

Pierś z gęsi wolno gotowana i wędzona, podawana w plastrach z sosem
żurawinowym/rukola/orzeszki pini

Karczek pieczony/redukcja czerwonego wina/kolendra

Salatka z tuńczykiem/ogórek/koperek/cebuka/majonez/kukurydza

Salatka rzymska z boczkiem/gruszka/pomidorki

koktajlowe/parmezan/grzanki/dressing

Salatka jogurtowośmietankowa/ogórek/koperek/rzodkiew/sałata/siemię
lniane

Babeczki z wytrawnym nadzieniem

Pieczyno: Bagietki i bułki wypiekane podawane z oliwą szczypiorkową
i masłem

Opcja nr 4

99zł/os

Karczek wołowy wolno gotowany podawany w plastrach/sos
śliwkowy/pietruska

Grillowany filet z kurczaka podawany w plastrach z sosem
miodowo-octowym/sezam

Boczek pieczony/sos imbirowy

Salatka ziołowa/owoce sezonowe/piklowany fenkuł/mak/chili

Salatka z chrupiącymi krewetkami/mix

sałat/limonka/papryka/kukurydza/pesto bazyliowe

Salatka z Mozzarella/pomidorki koktajlowe/pietruska/czarnuszka

Pieczyno: Bagietki i bułki wypiekane

Sosy i kremy: Hummus z pieczonej i wędzonej papryki/sos tatarski/
sos czosnkowy z rzodkiewką

Przystrojenie i dodatkowe koszty
W KOSZT KAZDEGO WYBRANEGO MENU
ZOSTAŁY WLICZONE JUZ DODATKI
STANDARDOWE
(obrusy/serwety/świeczki)

Wersja standard
30 zł/osobę
Drobne przystrojenie kwiatowe stołów

Wersja medium
40 zł/osobę
Przystrojenie kwiatowe stołów i małe przystrojenie Sali

Wersja premium
55 zł/osobę
Przystrojenie kwiatowe pełne i przystrojenie Sali

TALERZYKOWE
20 zł/osobę- słodkie przekąski z zewnątrz
30 zł/os - tort z zewnątrz
Korkowe 35 zł/osobę

Serwis 10% od całości rachunku

Restauracja Atrium
ul. Krzywa 7
Zapraszamy do rezerwacji stolika
www.restauracjaatrium.pl
+48 579 470 373



49zł/os (do wyboru po 1)

Zupy

Pomidorowa z makaronem
Rosół drobiowy/marchewka/makaron
Ogórkowa z ziemniaczkami
Zupa jarzynowa/kasz jęczmienna
Barszcz czerwony zabieleny/ziemniaki

Dania Główne

Schabowy w panierce/ziemniaczki gotowane/mizeria
Stripsy z kurczaka/frytki/surówka z marchewki
Stek rybny w panierce/frytki/groszek
Pancakes z twarogiem na słodko/sos czekoladowy/owoce
Filet z łososia/puree ziemniaczane/brokul
Spagetti z sosem pomidorowym
Pizza margherita

Desery

Lody waniliowe
Lody czekoladowe
Gofry z cukrem pudrem lub bitą śmietaną i owocami



Zupa 25zł/os (Jedno do wyboru)

Żurek Staropolski z jajkiem i kielbasą
Barszcz biały z jajkiem i majerankiem
Barszcz czerwony/puree ziemniaczane/boczek
Krem z borowików/grzanki

Danie główne 35zł/os (jedno do wyboru)

Kotlet wieprzowy panierowany/ziemniaki/mizéria lub zestaw surówek
Pieczony schab w sosie kurkowym/ziemniaki pieczone/kapusta
zasmażana
Strogonow wołowo-wieprzowy/warzywa/pieczyno
Pierś z kureczaka/ziemniaczki z wody/koperek/surówka z kapusty
pekińskiej

Dodatki

39zł/os (proszę wybrać maksymalnie 6 dodatków)
Ziemniaczki z wody/koperek/masło
Puree ziemniaczane z koperkiem
Pieczone młode ziemniaczki/masło koperek
Sałatka z czerwonej kapusty
Surówka Colesław
Młoda kapusta zasmażana
Mizéria ze śmietaną
Frytki
Surówka z selera z orzechami
Sałatka z kapusty pekińskiej/marchew/jabłko/cebula
Sałatka grecka
Sałatka z brokułami/prażone płatki migdałów/sos czosnkowy



Bufet słodki

25zł/os uzupełniający (do wyboru 3)

Szarlotka

Sernik

Ciasto brownie

Ciasto z galaretką owocową

Makowiec

Ciasto orzechowe

Korpusy z kremem i owocami



Open bar

każda z opeji w podanych ramach czasowych dotyczy jednej osoby

PAKIET I 4h-64 zł/6h-80 zł

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/ niegazowana
soki owocowe(jabłkowy/ pomarańczowy)
napoje gazowane(cola/sprite/ fanta)

PAKIET II 4h-100 zł/6h-110 zł

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/ niegazowana
soki owocowe(jabłkowy/ pomarańczowy)
napoje gazowane(cola/sprite/ fanta)
piwo lane "warkot"

PAKIET III 4h -115 zł/6h - 135zł

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/ niegazowana
soki owocowe(jabłkowy/ pomarańczowy)
napoje gazowane(cola/sprite/ fanta)

PAKIET IV 4h-130 zł/6h-155 zł (minimum 15 osób)

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/niegazowana
soki owocowe(jabłkowy/pomarańczowy)
napoje gazowane(cola/sprite/fanta)
prosecco wino domu białe/czerwone
piwo lane "warkot"

PAKIET IV 4h - 150 zł/ 6h- 170 zł (minimum 15 osób)

kawa/herbata
woda mineralna gazowana/niegazowana
soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)
napoje gazowane(cola,sprite.fanta.tonic)
wino domu białe/czerwone lub prosecco
piwo lane "warkot"
alkohole mocne: wódka czysta,gin,rum,whisky