



Zdjęcie z tarasu z Hotelu Kossak

Możliwość zorganizowania spotkań i konferencji biznesowych z widokiem na Wawel to tylko jedna z zalet Hotelu Kossak. Do niekwestionowanych korzyści należy również dodać doskonale menu hotelu, które uświetniło niejedno ważne wydarzenie. Szef Kuchni Restauracji mieszących się w hotelu - Robert Joachimiak-Szpinda, dba o to, aby menu cechowało się wyśmienitymi potrawami, a zmieniająca się wkładka do menu, oferowała sezonowe specjały.

Nowoczesny styl w eleganckim wydaniu – tak można najprościej opisać Hotel Kossak, jedyny w swoim rodzaju, butikowy hotel w Krakowie. Obiekt ten, dzięki swojej wszechstronności i elastyczności wobec oczekiwań gości, spełnia potrzeby zarówno klientów biznesowych, jak i indywidualnych. Sala konferencyjna z widokiem na Wawel, organizacja spotkań biznesowych czy wyjazdów integracyjnych – to tylko fragment kompleksowej oferty dla firm. Turyści z pewnością docenią wysoki standard pokoi, widok na Wawel i bliskość zabytkowej dzielnicy Kazimierz, która oddalona jest tylko o kilka minut spaceru brzegiem Wisły.

Na uwagę zasługują również hotelowe restauracje – Percheron i Restauracja Cafe Oranżeria. Serwowane są w nich dania kuchni międzynarodowej oraz szeroki wybór napojów bezalkoholowych i drinków, które uświetnią niejedno ważne spotkanie biznesowe oraz wydarzenia specjalne. Szef Kuchni Restauracji w Hotelu Kossak opowiedział nam na jakiej podstawie komponowane jest menu:

Pomysły często wskazane są przez sezon, teraz jest idealny czas na owoce leśne czy pomidory, niebawem, mam nadzieję, pojawią się grzyby. Nasze wkładki staramy się budować w oparciu o artykuły sezonowe. Dzięki temu za każdym razem potrawy są świeże, komponujące

Sezonowe smaki w Hotelu Kossak

Wpisany przez Podwawelski.pl
poniedziałek, 31 sierpnia 2015 11:43

się z otaczającą nas aurą i dodające różnorodności codziennej karcie dań. W naszych wkładkach pojawiają się też takie tematy jak np. „piwo”. Korzystam wtedy z regionalnych piw, wykorzystując je w sporządzanych daniach. Sezonowość wkładki to nie tylko produkt. Zimą na przykład proponowane dania są „cięższe”, czyli bardziej syte. Latem zaś polecamy „lżejsze” dania, ot chociażby jak owocowe chłodniki czy sałatki.

Wszystkich amatorów dobrej kuchni chętnych do skosztowania nowych smaków, zapraszamy w godzinach otwarcia Restauracji.

Restauracja Cafe Oranżeria: 10:00 – 23:00

Restauracja Percheron: 12:00 – 18:00

/informacja prasowa/