



Oferta weselna



*"Miłość jest czymś najmocniejszym na świecie,
a jednak nie można wyobrazić sobie nic bardziej skromnego."*

Mahatma Gandhi

OFERUJEMY:

- Bogate menu dopasowane dla każdego
- Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- **Brak kosztów dodatkowych ! Płacisz jedynie za wybrane menu !**
- **BRAK OPŁATY KORKOWEJ ORAZ SERWISOWEJ ZA DOSTARCZONE CIASTA I TORT**
- **Potwierdzenie ostatecznej ilości gości TYLKO 3 dni przed usługą**
- **Standardowy wystrój sali m.in. białe serwety, pokrowce na krzesła**
- Pokój dla Nowożeńców **gratis**
- Śniadanie dla Pary Młodej **gratis** – na życzenie serwowane do pokoju
- **PREZENT DLA PARY MŁODEJ - VOUCHER DO HOTELU „CIEPLICE” MEDI & SPA !***
- Bezpłatny parking dla Gości weselnych
- Specjalne rabaty na wesela w wybranych miesiącach roku (I-III; XI-XII)



SZANOWNI PAŃSTWO,

Jeśli poszukujecie miejsca z niepowtarzalną atmosferą, bazą hotelową, unikalnym wystrojem wnętrza, letnim ogrodem, a przede wszystkim cenicie sobie tradycyjną staropolską kuchnię opartą w stu procentach na naturalnych składnikach – to zapraszamy w progi Hotelu-Restauracji „Chata Karczowiska”.

Z wielką przyjemnością zorganizujemy przyjęcie o jakim Państwo marzycie, według scenariusza opartego na tradycji, bądź według Waszego pomysłu.

Proponujemy organizację wesela w najlepszym wydaniu z profesjonalną obsługą kelnerską oraz opieką naszego kierownika ds. gastronomii, który pozostaje do Państwa dyspozycji na etapie przygotowań i samej realizacji, a wyśmienity catering, z którego słynimy jest dopełnieniem całości.

Już teraz zarezerwuj termin a my sprawimy, że te najważniejsze chwile w życiu pozostaną niezapomniane nie tylko przez Was ale i Waszych gości !!!

Do Państwa dyspozycji pozostawiamy:

Sala balowa	od min. 100 do 180 osób
Sala restauracyjna	od min. 65 do 100 osób
Sala bankietowa w części hotelowej	do 50 osób

Poniżej przedstawiamy różne warianty menu, niemniej jednak istnieje możliwość indywidualnego doboru dań zgodnie z Państwa preferencjami.

Każda z propozycji menu zawiera w cenie:

- Tradycyjne przywitanie chlebem i solą Pary Młodej
 - Toast powitalny lampką wina musującego dla wszystkich gości
 - Standardowy wystrój: pokrowce na krzesła, białe serwety
- delikatna aranżacja miejsca Państwa Młodych, stoły prostokątne ; (stoły okrągłe za dopłatą)

Oferta nie obejmuje:

alkoholu, ciast/torta, owoców oraz oprawy muzycznej

(w tym opłata ZAIKS 300 PLN – opłata obowiązkowa/jednorazowa)

W powyższym zakresie możemy także przedstawić naszą ofertę oraz pomóc w doborze odpowiedniej oprawy muzycznej.

***INFORMACJE DODATKOWE:**

W cenie menu obsługa przyjęcia do 12 h i przyjęcie trwające do 4.00 rano

Specjalne rabaty na wesela w wybranych miesiącach roku (I-III ; XI-XII) - *nie dotyczą dni świątecznych*

***Voucher pobytowy przysługuje przy wyborze menu III lub IV w cenie regularnej od 290 zł/os.**

przy organizacji wesela z poprawinami – *nie dotyczy ofert promocyjnych!*



MENU WESELNE I

Cena za menu: 245 pln/ os.

ZUPA

- rosół domowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE

(forma półmiskowa 1,5 porcji/os.)

- grillowana pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem pod serową pierzynką
- kieszonka ze schabu faszerowana pieczarkami i żółtym serem
- drób faszerowany mozzarellą
- kotlet schabowy w złocistej panierce
- tradycyjny mielony z pieczarką
- pieczeń wieprzowa w sosie własnym lub zraz wieprzowy w sosie z leśnych grzybów

Dodatki:

- bukiet warzyw surowych
- ziemniaki z koperkiem
- kluski śląskie

ZIMNE PRZEKĄSKI

(forma półmiskowa 5 porcji/os.)

- półmisek domowych mięs pieczonych, wędlin i serów, a w nim:
 - schab pieczony ze śliwką
 - indyk pieczony z morelą
 - rolada z boczku
 - swojski pasztet
 - kabanosy
 - ser żółty twardy/ ser pleśniowy
- ryba w sosie greckim
- śledzie na dwa sposoby
- galaretką drobiową **lub** schabik w galarecie
- tymbaliki z szynki na 2 sposoby
- jajka faszerowane w różnych odstonach
- szynka ze szparagami z kremem chrzanowym **lub** galantyna drobiowa z anansem i brzoskwinia

Delikatne sałatki

(3 rodzaje do wyboru):

- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka „Szefa” z pieczonym mięsem
- sałatka grecka z serem feta i sosem vinegrette
- sałatka z kurczakiem grillowanym z dipem jogurtowym
- sałatka królewska (szynka, ser, kukurydza, ananas, majonez)
- sałatka wenecka (brokuł, kalafior, pomidor, jajko, cebulka, sos vinegrette)

2 DANIA GORĄCE W PORZE NOCNEJ

(2 pozycje do wyboru)

- I. Gulasz budapesztański z grzankami czosnkowymi
- II. Domowe gołąbki w sosie pomidorowym
- III. Uduka drobiowe z pieczarkami
- IV. Barszczyk z krokietem

Dodatki do dań:

- pieczywo – 2 rodzaje
- dodatki do wędlin – chrzan / musztarda / ketchup

NAPOJE ZIMNE

(bez ograniczenia ilościowego)

- woda mineralna niegazowana z cytryną

NAPOJE GORĄCE

(bez ograniczenia ilościowego)

- serwis kawowy:
 - kawa z mleczkiem
 - wybór herbat



MENU WESELNE II

Cena za menu: 260 pln/ os.

ZUPA

- rosół domowy z makaronem
- krem z zielonego groszku z prażonymi migdałami
- krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

(forma półmiskowa 2 porcje/os.)

- grillowana pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem pod serową pierzynką
- kieszonka ze schabu faszerowana pieczarkami i żółtym serem
- drób faszerowany mozzarellą
- kotlet schabowy w złocistej panierce
- tradycyjny mielony z pieczarką
- pieczeń wieprzowa w sosie własnym lub zraz wieprzowy w sosie z leśnych grzybów

Dodatki:

- bukiet warzyw surowych
- ziemniaki z koperkiem
- kluski śląskie

ZIMNE PRZEKĄSKI

(forma półmiskowa 5 porcji/os.)

- półmisek domowych mięs pieczonych, wędlin i serów, a w nim:
 - schab pieczony ze śliwką
 - indyk pieczony z morelą
 - rolada z boczku
 - swojski pasztet
 - kabanosy
 - ser żółty twardy/ ser pleśniowy
- ryba w sosie greckim
- śledzie na dwa sposoby
- galaretką drobiową **lub** schabik w galarecie
- tymbaliki z szynki na 2 sposoby
- jajka faszerowane w różnych odstonach
- szynka ze szparagami z kremem chrzanowym **lub** galantyna drobiowa z anansem i brzoskwinią

Delikatne sałatki

(3 rodzaje do wyboru):

- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka „Szefa” z pieczonym mięsem
- sałatka grecka z serem feta i sosem vinegrette
- sałatka z kurczakiem grillowanym z dipem jogurtowym
- sałatka królewska (szynka, ser, kukurydza, ananas, majonez)
- sałatka wenecka (brokuł, kalafior, pomidor, jajko, cebulka, sos vinegrette)

3 DANIA GORĄCE

(serwowane w porze nocnej)

- I. Gulasz budapesztański z grzankami czosnkowymi
- II. Domowe gołąbki w sosie pomidorowym i udka drobiowe z pieczarkami 50 % / 50 %
- III. Barszczyk z krokietem

Dodatki do dań:

- pieczywo – 2 rodzaje
- dodatki do wędlin – chrzan / musztarda / ketchup

NAPOJE ZIMNE

(bez ograniczenia ilościowego)

- napoje niegazowane
- woda mineralna niegazowana z cytryną

NAPOJE GORĄCE

(bez ograniczenia ilościowego)

- serwis kawowy:
 - kawa z mleczkiem
 - wybór herbat



MENU WESELNE III

Cena za menu: 290 pln/ os.**

ZUPA

(do wyboru)

- rosół domowy z makaronem
- krem cebulowy z grzankami
- krem brokułowy z prażonymi migdałami
- krem z dyni z prażonymi pestkami (sezonowo)

DANIE GŁÓWNE

(forma półmiskowa 2 porcje/os.)

- grillowana pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem pod serową pierzynką
- schab faszerowany pieczarkami i serem
- drób faszerowany mozarellą
- kotlet schabowy w złocistej panierce
- roladki faszerowane szpinakiem i fetą
- pieczeń wieprzowa w sosie własnym **lub** zraz wieprzowy w sosie z leśnych grzybów

Dodatki:

- bukiet warzyw surowych
- ziemniaki z koperkiem
- kluski śląskie

ZIMNE PRZEKĄSKI

(forma półmiskowa 5 porcji/os.)

- półmisek domowych mięs pieczonych, wędlin i serów, a w nim:
 - schab pieczony ze śliwką
 - indyk pieczony z morelą
 - rolada z boczku
 - swojski pasztet
 - kabanosy
 - ser żółty twardy/ser pleśniowy
- ryba w sosie greckim
- śledzie na dwa sposoby
- galaretką drobiową **lub** schabik w galarecie
- tymbaliki z szynki na 2 sposoby
- jajka faszerowane w różnych odstonach
- szynka ze szparagami z kremem chrzanowym **lub** galantyna drobiowa z anansem i brzoskwinią

Delikatne sałatki

(3 rodzaje do wyboru)

- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka „Szefa” z pieczonym mięsem
- sałatka grecka z serem feta i sosem vinegrette
- sałatka z kurczakiem grillowanym z dipem jogurtowym
- sałatka królewska (szynka, ser, kukurydza, ananas, majonez)
- sałatka wenecka (brokuł, kalafior, pomidor, jajko, cebulka, sos vinegrette)

3 DANIA GORĄCE

(serwowane w porze nocnej)

- I. Strogonoff drobiowy z chrupiącymi grzankami **lub** flaczki wołowe z parmezanem
- II. Płonący udziec wieprzowy z sosem pieprzowym i kapustką zasmażaną
- III. Barszczyk z krokietem

Dodatki do dań:

- pieczywo – 2 rodzaje
- dodatki do wędlin – chrzan / musztarda / ketchup

NAPOJE ZIMNE

(bez ograniczenia ilościowego)

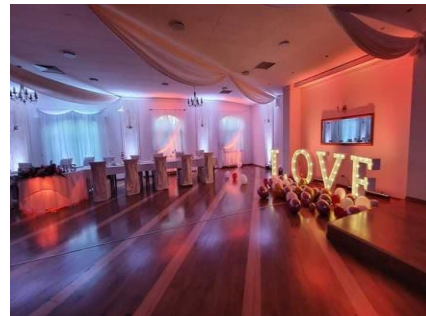
- napoje niegazowane
- woda mineralna niegazowana z cytryną

NAPOJE GORĄCE

(bez ograniczenia ilościowego)

- serwis kawowy:
 - kawa z mleczkiem
 - wybór herbat

** wariant limitowany



MENU WESELNE IV

Cena za menu: 350 pln/os.**

PRZYSTAWKA

(do wyboru)

- delikatny pasztet z dressingiem bazyliowym z dodatkiem mozarelli, świeżego pomidora i oliwek
- szparagi otulone szynką z dodatkiem aksamitnego kremu chrzanowego w auszpiku
- galantyna drobiowa w auszpiku z anansem i brzoskwinią z nutą żurawiny

ZUPA

(do wyboru)

- rosół domowy z makaronem
- krem borowikowy z grzankami
- krem cebulowy z grzanki
- krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

(półmiskowa 2 porcje/os.)

- kotlet Chata
- grillowana pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem pod serową pierzynką
- kieszonka ze schabu faszerowana pieczarkami i żółtym serem
- drób faszerowany mozarellą, pietruszką i masłem
- kotlet schabowy w złocistej panierce
- kotlet devolaille
- schab a'la Radziwiłł **lub** medaliony z indyka w sosie borowikowym

Dodatki:

- bukiet warzyw surowych
- ziemniaki z koperkiem
- pieczone kuleczki ziemniaczane
- kluski śląskie

ZIMNE PRZEKĄSKI

(forma półmiskowa 5 porcji/os.)

- półmisek domowych mięs pieczonych, wędlin i serów, a w nim:
 - schab pieczony ze śliwką
 - indyk pieczony z morelą
 - rolada z boczku
 - swojski pasztet
 - kabanosy
 - ser żółty twardy/ser pleśniowy
- ryba w sosie greckim
- śledzie na dwa sposoby
- galaretka drobiowa **lub** schabik w galarecie
- tymbaliki z szynki na 2 sposoby
- jajka faszerowane w różnych odstonach
- szynka ze szparagami z kremem chrzanowym **lub** galantyna
- drobiowa z anansem i brzoskwinią

Delikatne sałatki

(3 rodzaje do wyboru)

- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka „Szefa” z pieczonym mięsem
- sałatka grecka z serem feta i sosem vinaigrette
- sałatka z kurczakiem grillowanym z dipem jogurtowym
- sałatka królewska (szynka, ser, kukurydza, ananas, majonez)
- sałatka wenecka (brokuł, kalafior, pomidor, jajko, cebulka, sos vinaigrette)

DESER

- delikatny mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych wykończony bitą śmietaną **lub**
- puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

3 DANIA GORĄCE

(serwowane w porze nocnej)

I Stogonoff z indyka z pieczarkami z chrupiącymi grzankami **lub** flaczki wołowe z parmezanem

II Płonący udziec wieprzowy z sosem pieprzowym oraz kapustką zasmażaną i ziemniaczkami pieczonymi

III Barszczyk z krokietem

Dodatki do dań:

- pieczywo – 2 rodzaje
- dodatki do wędlin – chrzan / musztarda / ketchup

NAPOJE ZIMNE

(bez ograniczenia ilościowego)

- napoje niegazowane
- woda mineralna niegazowana z cytryną

NAPOJE GORĄCE

(bez ograniczenia ilościowego)

- serwis kawowy:
 - kawa z mleczkiem
 - wybór herbat

** wariant limitowany



KONSUMPCJA W DNIU POPRAWIN

w cenie napoje gorące bez ograniczenia

90 zł/os. dorosła

ZUPA

(do wyboru)

- Żur polski z jajkiem, ziemniakami i białą kiełbasą

lub

- Krem cebulowy z grzankami i żółtym serem

DLA DZIECI

- Rosółek z makaronem lub pomidorowa
- Kotlecik drobiowy z frytkami i surówką

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru)

- Schab po myśliwsku w sosie pieczarkowym z nutą jałowca. ziemniaki, bukiet surówek

lub

- Schab po góralsku (w kapuście) z ziemniakami

DANIA CIEPŁE

I ZAKĄSKI

Z DNIA WESELNEGO

Soki, woda, napoje gazowane we własnym zakresie

NAPOJE GORĄCE

(bez ograniczenia ilościowego)

- serwis kawowy:
 - kawa z mleczkiem
 - wybór herbat

Konsumpcja dla dzieci w dniu poprawin 70 zł/os.

Poprawiny trwają do 5 h (czas rozpoczęcia na życzenie)

OFERTA HOTELU

Posiadamy 150 miejsc noclegowych w 65 pokojach 1,2 i 3os.

nocleg już od 90 zł/os.*

Koszt noclegu dla 1 os . w pokoju 2,3 osobowym (bez śniadania/ w dniu wesela)

- od 2 do 30 osób 100,00 zł /os.
- od 32 do 60 osób 95,00 zł/os.
- *od 62 os. 90,00 zł/os.

Cennik noclegów w pozostałe doby do negocjacji

CENY SPECJALNE:

- Opłata za dzieci do lat 3 - bez świadczeń bezpłatnie
- Konsumpcja dzieci od 3 do 10 lat 50% ceny
- Konsumpcja - obsługa techniczna (zespół, dj, fotograf, kamerzysta) 200 zł/os.

REFERENCJA NASZYCH KLIENTÓW

O TYM, ŻE WARTO POWIERZYĆ NAM ORGANIZACJĘ WASZEGO PRZYJĘCIA WESELNEGO ŚWIADCZĄ OPINIE NASZYCH KLIENTÓW

„Na wstępie chciałabym już na spokojnie raz jeszcze podziękować za zorganizowanie wspaniałej imprezy weselnej w Państwa obiekcie. Goście byli bardzo zadowoleni zarówno z samej sali balowej, pysznego jedzenia, jak i z warunków w pokojach hotelowych. Całość wyszła wspaniale”

Kasia i Łukasz 30.07.2022

„Organizowaliśmy wesele na sali balowej w Chacie Karczowiska. Jedzenie było przepyszne, obsługa na sali bardzo dobra i pomocna, wszystko było na czas, Panie dbały o każdy stolik. Organizacyjnie Panie Manager - bardzo pomocne przy całej organizacji wesela. Bardzo dziękujemy !:)”

Beata i Dariusz 11.06.2022

„Jeszcze raz chcieliśmy Państwu bardzo podziękować za organizację naszego wesela. Wszystko było bez zarzutu- wspaniale jedzenie, obsługa, wystrój sali. Z czystym sumieniem miejsce godne polecenia:)”

Jagoda i Leon 3.07.2021

„Chcielibyśmy Państwu raz jeszcze podziękować za wspaniałą organizację naszego wesela oraz poprawin. My, jak i nasi goście jesteśmy bardzo zadowoleni z całej organizacji, pysznego jedzenia oraz przemiłej i pomocnej obsługi (panie kelnerki, panie na recepcji pierwsza klasa :)). Dziękujemy serdecznie :)”

Anna i Tomasz 25.09.2021

„...piszę tego e-maila, aby z całego serca podziękować. Naprawdę jesteśmy bardzo zadowoleni... dziękujemy za wyrozumiałość, za serce oraz za dopięcie każdego szczegółu na ostatni guzik. Chciałabym też pochwalić obsługę. Kelnerki bardzo miłe, pomocne, bardzo szybko reagowały, gdy o coś zostały poproszone... Jedzenie przepyszne! Nie mam słów, by w całości wyrazić nasze zadowolenie. Każdy z obsługi spisał się na złoty medal. Na pewno będziemy polecać współpracę z Państwem!

Natalia i Krzysztof 11.07.2020

„... całego serca chcemy podziękować za pomoc w zorganizowaniu przyjęcia weselnego. Zarówno ja i mój mąż jesteśmy pod ogromnym wrażeniem, goście również. Obsługa była niesamowita, każda prośba, czy zapytanie było szybko realizowane, jedzenie przepyszne. Goście zadowoleni, wielokrotnie powtarzali, że będą polecać „ Chatę Karczowiska”. Z pewnością będziemy gościć u Państwa podczas imprez okolicznościowych jak to miało miejsce już w poprzednich latach.”

Agnieszka i Krzysztof 15.02.2020