



HOTEL META
★★★★
resort · vine · SPA

Gdy celem jest miłość...



Naszą pasją jest spełnianie weselnych marzeń!




Dlaczego warto nas wybrać?

Każda nasza oferta jest przygotowywana ze szczególną troską i starannością, dostosowaną do Waszych potrzeb. Opowiedz nam o swoich oczekiwaniach i marzeniach, my przygotowujemy przyjęcie, które będziecie wspominać całe życie.

Poznaj nasze sale:




Restauracja Tarasowa i Lustrzana

 do 180 os.




Sala kominkowa

 do 80 os.



Sala bankietowa

 do 250 os.

PROPOZYCJA I - 299 zł/os.

Uroczyste powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków

Zupa - jedna propozycja do wyboru:

- Królewski rosół z makaronem
- Aksamitny krem z brokuła z płatkami migdałowymi

Danie główne - serwowane na półmiskach, wieloporcjowo:

- Kurczak faszerowany grillowanym boczkiem i oscypkiem
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Sznycel po staropolsku z pieczarkami

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone w mundurkach
- Czerwona kapusta z boczkiem i cebulą
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchwi z pomarańczą

Deser - jedna propozycja do wyboru:

- Sernik królewski na kruchym spodzie polany słonym karmelem
- Lody waniliowe z owocami, bitą śmietaną i gorącym musem malinowym

Bufet słodki:

- Ciasto domowe - 3 rodzaje
- Świeżo wypiecane ciasteczka kruche
- Owoce sezonowe i egzotyczne

Zimna płyta - uzupełniana w trakcie przyjęcia:

- Tradycyjny smalec pieczony z cebulką i jabłkiem
- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i kiełbas
- Półmisek serów: sery żółte, pleśniowe, góralskie, koreczki
- Pasztet domowy z żurawiną
- Śledzie marynowane w trzech smakach
- Galantyna drobiowa z pistacjami
- Sałatka Szefa Kuchni
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Grzybki, ogórki, papryka marynowana, oliwki
- Pieczywo
- Masło śmietanowe

Kolacja ciepła I:

- Bogracz wieprzowy z warzywami oraz kluseczkami lanymi i pieczywem

Kolacja ciepła II:

- Barszcz z krokietem lub pasztecikiem (mięśny lub wege - kapusta/grzyby)

Napoje - nielimitowane:

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Woda gazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane 0,2l (7up, pepsi, mirinda, schwepps)
- Kawa
- Herbata



Piętrowy Tort Weselny – gratis!

PROPOZYCJA II - 349 zł/os.

Uroczyste powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków

Zupa - jedna propozycja do wyboru:

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z pieczonych buraków z kozim serem i emulsją balsamico
- Kwaśnica na młodym wieprzu

Danie główne - cztery propozycje do wyboru:

- Kurczak faszerowany grillowanym boczkiem i oscypkiem
- Kotlet De Volaille z indyka
- Tradycyjna pieczeń wieprzowa w ziołach
- Schab nadziewany szpinakiem i serem mozzarella
- Sznyצל po staropolsku z grzybami leśnymi

Sosy:

- Pieczeniowy z nutą rozmarynu

Dodatki - trzy propozycje do wyboru:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Opiekane w ziołach talarki ziemniaczane
- Frytki stekowe
- Kopytka ze szczypiorkiem

Surówki - trzy propozycje do wyboru:

- Modra kapusta po staropolsku
- Surówka z selera z włoskimi orzechami
- Surówka z marchwi z brzoskwinią
- Mizeria
- Bukiet sałat i warzyw sezonowych w sosie vinaigrette

Deser - jedna propozycja do wyboru:

- Gruszka w sosie czekoladowym z lodami
- Semi Sphera
- Panna Cotta z musem owocowym

Bufet słodki:

- Ciasto domowe - 3 rodzaje
- Świeżo wypiekane ciasteczka kruche
- Owoce sezonowe i egzotyczne

Zimna płyta - uzupełniana w trakcie przyjęcia:

- Tradycyjny smalec pieczony z cebulką i jabłkiem
- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i kiełbas
- Półmisek serów: sery żółte, pleśniowe, koreczki
- Półmisek serów góralskich: oscypek, korbacze, bundz
- Pasztet domowy z żurawiną
- Śledzie marynowane w trzech smakach
- Tymbaliki drobiowe i wieprzowe
- Kieszonki z szynki faszerowane sałatką z pora
- Łosoś wędzony na rosti z kremem cytrynowym
- Sałatka makaronowa z kurczakiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Grzybki, ogórki, papryka marynowana, oliwki
- Pieczywo
- Masło śmietanowe

Kolacja ciepła I - jedna propozycja do wyboru:

- Szaszłyk wieprzowy z ryżem po bałkańsku
- Szynka pieczona z jabłkiem, kluseczkami i czerwoną kapustą z bakaliami

Kolacja ciepła II - jedna propozycja do wyborów:

- Wieprzowina Harnasia
- Pierś z kurczaka w złocistej panierce z dufinkami i mixem sałat

Kolacja ciepła III - jedna propozycja do wyborów:

- Gulasz czarci
- Barszcz z krokiem lub pasztecikiem (mięśny lub wege - kapusta/grzyby)

Napoje - nielimitowane:

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Woda gazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane 0,2l (7up, pepsi, mirinda, schwepps)
- Kawa
- Herbata

Piętrowy Tort Weselny – gratis!

PROPOZYCJA III - 429 zł/os.

Uroczyste powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków

Występ Kapeli Góralskiej

Zupa - jedna propozycja do wyboru:

- Bulion z wędzonej kaczki z makaronem naleśnikowym
- Krem z pomidora i bazylii z serem pleśniowym i skwarkami
- Krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- Aksamitny krem z białych warzyw na białym winie

Danie główne - serwowane na półmiskach, wieloporcjowo:

- Udko z kaczki pieczone z sosem żurawinowym
- Policzki wołowe w sosie winno-korzennym
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych z chipsami z dodatkiem parmezanu
- Sandacz na orkisz ze szpinakiem

Sosy:

- Żurawinowo - tymiankowym
- Winno - korzennym

Dodatki:

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki smażone po polsku z boczkiem i cebulką
- Bataty pieczone w ziołach
- Frytki
- Kluseczki gnocchi

Surówki:

- Ćwikła z chrzanem
- Surówka z białej kapusty, ananasa i orzechów włoskich
- Warzywa gotowane w sosie maślanym
- Zestaw zielonych sałat z warzywami sezonowymi i sosem Dijon

Deser - jedna propozycja do wyboru:

- Beza Pavlova z owocami, sosem truskawkowym i miętą
- Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i gałką lodów
- Semi Sphera
- Lody waniliowe podane w koszyczku cygaretkowym z bakaliami w rumie

Bufet słodki:

- Ciasto domowe - 5 rodzaj
- Świeżo wypiekane ciasteczka kruche
- Muffinki
- Mini deserki
- Owoce sezonowe i egzotyczne



PROPOZYCJA III - 429 zł/os.

Zimna płyta - uzupełniana w trakcie przyjęcia:

- Tradycyjny smalec pieczony z cebulką i jabłkiem
- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i kielbas
- Półmisek serów: sery żółte, pleśniowe, koreczki
- Półmisek serów góralskich: oscypek, korbacze, bundz
- Pasztet domowy z żurawiną
- Śledzie marynowane w trzech smakach
- Tymbaliki drobiowe i wieprzowe
- Kieszonki z szynki faszerowane sałatką z pora
- Łosoś wędzony na rosti z kremem cytrynowym
- Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Sałatka waldorf
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka hawajska z ananasm
- Sałatka grecka
- Grzybki, ogórki, papryka marynowana, oliwki
- Pieczywo
- Masło śmietanowe

Kolacja ciepła I - jedna propozycja do wyboru:

- Kita wieprzowa z smażonymi ziemniaczkami i kapustą zasmażaną
- Eskalopki z kurczaka z sosem paprykowo - ogórkowym z frytkami stekowymi oraz sałatką szopską
- Filet z pstrąga podany na risotto ogórkowym

Kolacja ciepła II - jedna propozycja do wyborów:

- Eskalopki z indyka w ziołach prowansalskich z sosem kurkowym, ziemniakami puree w towarzystwie gotowanych warzyw
- Potrawka z kurczaka z frytkami i glazurowanymi buraczkami
- Szaszłyk wieprzowy podany z ryżem po bałkańsku

Kolacja ciepła III - jedna propozycja do wyborów:

- Tradycyjny żurek z białą kielbasą na maślanec
- Węgierska zupa gulaszowa
- Barszcz z krokietem lub pasztecikiem (mięśny lub wege - kapusta/grzyby)

Napoje - nielimitowane:

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Woda gazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane 0,2l (7up, pepsi, mirinda, schwepps)
- Kawa
- Herbata



Piętrowy Tort Weselny – gratis!

Przykładowe menu dla dzieci

Menu wyceniane jest indywidualnie



Zupa:

- Rosółek z domowym makaronem
- Krem pomidorowy z popcornem ryżowym
- Krem brokułowy z makaronem naleśnikowym

Danie główne i ciepłe kolacje:

- Paluszki rybne z dorsza z frytkami i tartą marchewką
- Nuggetsy z kurczaka z pieczonymi batatami i surówką colesław
- Kotlecik Devolay z ziemnakami puree i mizerią
- Penne z sosem pomidorowym
- Gnocchi nadziewane kremem czekoladowo-orzechowym
- Mini cheeseburger z frytkami
- Pierożki z serem i prażonymi jabłkami
- Pulpeciki drobiowe z kaszą kuskus, w sosie pomidorowym

Deser:

- Wegańskie lody czekoladowe z awokado
- Lodowe babeczki
- Jabłkowe tacos
- Pudding brzoskwiniowy
- Sorbet owocowy
- Owoce pod chrupiącą kruszonką

Podczas wesela do dyspozycji naszych najmłodszych Gości pozostaje figloraj z basenem z suchymi piłeczkami, gry, zabawki, jeźdźdźki

POPRAWINY

PROPOZYCJA I - 149 zł/os.

Wyjątkowy czas w gronie rodzinnym



Przystawka:

- Oscypek z żurawiną

Zupa:

- Francuska zupa jarzynowa Pistou

Danie główne:

- Karczek pieczony w sosie musztardowo-gorzycowym
- Ziemniaki puree
- Sałatka z czerwonej kapusty

Deser:

- Szarlotka na gorąco z gałką lodów i bitą śmietaną

Zimna płyta:

- Półmisek mięs i wędlin
- Tymbaliki drobiowe
- Jaja faszerowane
- Śledź w śmietanie
- Sałatka hawajska z ananasem
- Pikle, grzybki marynowane, oliwki
- Masło śmietanowe
- Pieczywo

Napoje - nielimitowane:

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Woda gazowana
- Soki owocowe
- Kawa
- Herbata

*Na życzenie Gości dostępna propozycja
wegetariańska & wegańska.*

PROPOZYCJA II - 189 zł/os.

Przystawka:

- Łosoś w cytrynowej marynacie z tostem

Zupa:

- Krem z brokuła z prażonymi płatkami migdałów

Danie główne:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie maślakowym
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Bukiet warzyw w sosie maślanym

Deser:

- Sernik tradycyjny z malinowym culli

Zimna płyta:

- Półmisek mięs i wędlin
- Indyk w maladze
- Rolada szynkowa
- Śledź w trzech smakach
- Sałatka szefa kuchni z wędzonym kurczakiem
- Sałatka nicejska
- Pikle, grzybki marynowane, oliwki
- Masło śmietanowe
- Pieczywo

Napoje - nielimitowane:

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Woda gazowana
- Soki owocowe
- Kawa
- Herbata

Możliwość zorganizowania muzyki na żywo: kapela góralska, skrzypce, saksofon, pianino.



PROPOZYCJA III - 199 zł/os.



Przystawka:

- Smażony Camembert faszerowany ananasem w asyście żurawiny i grzanki

Zupa:

- Zupa grzybowa na czerwonym winie ze świeżym rozmarynem

Danie główne:

- Pieczone medaliony z szynki z gruszką w sosie ziołowym
- Kluseczki gnocchi
- Mix sałat na sosie balsamico

Deser:

- Brownie z ganache czekoladowym i lodami

Zimna płyta:

- Półmisek mięs i wędlin
- Półmisek serów
- Indyk w maladze
- Rolada szynkowa
- Mini tortille z wędzonym kurczakiem
- Śledź w trzech smakach
- Sałatka serowa
- Sałatka nicejska
- Pikle, grzybki marynowane, oliwki
- Masło śmietanowe
- Pieczywo

Napoje - nielimitowane:

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Woda gazowana
- Soki owocowe
- Kawa
- Herbata

Atrakcje dodatkowo płatne:

Pakiet alkoholowy "All inclusive"
(wódka czysta, wino białe & czerwone, piwo)
79 zł/os.

Alkohol rozliczany według spożycia:
wódka czysta Wyborowa 0,5 l - 60 zł
wódka czysta Finlandia 0,5 l - 80 zł
wino białe/czerwone - 55 zł

Bufety tematyczne:
góralski/staropolski - 35 zł/os.
słodki z fontanną czekoladową - 25 zł/os.
sushi - 45 zł/os.

Menu dla obsługi weselnej - 150 zł/os.
(DJ, zespół muzyczny, fotograf itp.)
Menu ustala Szef Kuchni

Paczka z ciastkami dla Gości
(ciastka z Hotelowej cukierni)
40 zł/sztuka (0,5 kg)

Księga gości, winiетки, zawieszki na wódkę,
menu itp.
wycena indywidualna

Dekoracje: kwiatowe, balonowe, ramy
kwiatowe, lampiony itp.
wycena indywidualna

Samochód dla Pary Młodej, bryczka, karetka
wycena indywidualna

Koszyki ratunkowe: damski + męski
od: 300 zł

Animatorka dla dzieci do 5 godzin:
1000 zł

Fotobudka do 2 godzin:
1500 zł

Fotobudka 360 do 2 godzin:
1700 zł

Kapela góralska do 2 godzin:
1800 zł

Saksofonista, Pianista, Skrzypaczka
do 2 godzin:
1500 zł

Ceremonia ślubu w plenerze
od 2500 zł
cena zawiera: przygotowanie krzeseł dla Gości
i Pary Młodej, stołu ceremonialnego,
standardową dekorację namiotu, czerwony
dywan, kwiaty lub płatki kwiatów
(nie zawiera kosztów urzędowych)

Transport Gości - 6 os. Bus Mercedes
do 5 godzin: 1000 zł
do 12 godzin: 1800 zł





♥ Młoda Para ♥

*Masz więcej pytań?
Nasze wedding - plannerki chętnie
na nie odpowiedzą! :)*



tel. +48 509 149 430 / +48 795 531 677

e-mail: wesela@meta-hotel.pl

www.meta-hotel.pl