

Hotel Restauracja Chata Karczowska



Karczowska 4, 59-307 Karczowska
przy trasie Lubin-Legnica
TEL. + 48- 76- 844 90 20,22
FAX. +48- 76- 844 90 23
www.karczowska.pl
e-mail : info@karczowska.pl

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 !**
- Standardowy wystrój sali w tym m.in. świece, świeże kwiaty **GRATIS**
- Pokrowce na krzesła dla gości **GRATIS**
- Pokój Standard Plus dla Nowożeńców w dniu weselnym
- Śniadanie dla Pary Młodej – na życzenie serwowane do pokoju
- **PREZENT DLA PARY MŁODEJ**
VOUCHER POBYTOWY DO HOTELU „CIEPLICE” MEDI & SPA !
- Bezpłatny parking dla Gości weselnych
- **WESELE W PIĄTEK -10 % RABATU**
- 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 Karczowska”.

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 słyniemy 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 !!!

Hotel-Restauracja „Chata Karczowska” **posiada cztery sale restauracyjne** przeznaczone na organizację przyjęć weselnych oraz kameralnych przyjęć okolicznościowych

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
Sala biesiadna	do 40 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, świeczniki, serwety dekoracyjne, mini menu, aranżacja miejsca Państwa Młodych, standardowe kwiaty
- Oferujemy indywidualny dobór dań dla wegetarian

Oferta nie obejmuje:

alkoholu, ciast/torta, owoców oraz oprawy muzycznej
(w tym opłata ZAIKS 150 pln – opłata obowiązkowa/jednorazowa)

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

Nie pobieramy opłaty za wniesienie własnego alkoholu tzw. "korkowego" ;

Brak opłat za serwowanie wniesionych ciast, owoców i torta;



MENU WESELNE I

Cena za menu: 165 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.)

- grillowania pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem pod serową pierzynką
- kieszonka ze schabu faszerowana pieczarkami i żółtym serem
- indyk 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
- pieczone kuleczki ziemniaczane
- kluski śląskie
- kluski półfrancuskie
- ryż

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 z żurawiną
 - kabanosy
 - ser żółty twardy/ ser pleśniowy

- dorsz w sosie greckim
- śledzie na dwa sposoby
- galaretkę drobiową / schabik w galarecie
- tymbaliki z szynki na 2 sposoby
- jajka faszerowane w różnych odstonach
- szynka ze szparagami z kremem chrzanowym lub galantyna drobiowa z ananase 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)

3 DANIA GORĄCE

(serwowane w porze nocnej)

- I. Bogracz węgierski lub aromatyczna zupa gulaszowa z grzankami
- II. Domowe gołąbki w sosie Faworki drobiowe z dipem lub udka z kurczaka z pieczarkami
- III. Barszczyk z krokiem

Dodatki do dań:

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

NAPOJE ZIMNE

- napoje niegazowane 1 l/os.
- woda mineralna niegazowana z cytryną (bez ograniczenia)

NAPOJE GORĄCE

(bez ograniczenia ilościowego)

- serwis kawowy:
 - kawa z mleczkiem
 - wybór herbat



MENU WESELNE II

Cena za menu: 175 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.)

- grillowania pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem pod serową pierzynką
- schab faszerowany pieczarkami i serem
- indyk faszerowany mozzarellą
- 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
- pieczone kuleczki ziemniaczane
- kluski śląskie
- kluski półfrancuskie
- ryż

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 paszтет z żurawiną
 - kabanosy
 - ser żółty twardy/ser pleśniowy

- ryba w sosie greckim
- śledzie na dwa sposoby
- galaretka drobiowa / schabik w galarecie
- tymbaliki z szynki na 2 sposoby
- jajka faszerowane w różnych odstonach
- szynka ze szparagami z kremem chrzanowym lub galantyna drobiowa z ananase i brzoskwinia

Delikatne sałatki

(3 rodzaje do wyboru):

- jajko molle na sałatce jarzynowej
- sałatka bałkańska
- sałatka gyros
- sałatka grecka z serem feta i sosem vinegrette
- sałatka z kurczakiem grillowanym z dipem jogurtowym
- sałatka królewska
- sałatka wenecka

3 DANIA GORĄCE

(serwowane w porze nocnej)

- I. Bogracz węgierski lub aromatyczna zupa gulaszowa z chrupiącymi grzankami
- II. Płonący udziec wieprzowy z sosem z kolorowego pieprzu (ziemniaczki pieczone w ziołach lub kapustka zasmażana)
- III. Barszczyk z krokietem

Dodatki do dań:

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

NAPOJE ZIMNE

- napoje niegazowane 1 l/os.
- woda mineralna niegazowana z cytryną (bez ograniczenia)

NAPOJE GORĄCE

(bez ograniczenia ilościowego)

- serwis kawowy:
 - kawa z mleczkiem
 - wybór herbat

*wariant limitowany



MENU WESELNE III

Cena za menu: 199pln/ 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 ananasem i brzoskwinia 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
- grillowania pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem pod serową pierzynką
- kieszonka ze schabu faszerowana pieczarkami i żółtym serem
- indyk faszerowany mozzarellą / pietruszką / masłem
- kotlet schabowy w złocistej panierce
- devolaille
- schab a'la Radziwiłł lub medaliony indyka w sosie borowikowym

Dodatki:

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

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 z żurawiną
 - kabanosy
 - ser żółty twardy/ser pleśniowy

- ryba w sosie greckim
- śledzie na dwa sposoby
- galaretka drobiowa lub schabik w galarecie

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)
- tymbaliki z szynki na 2 sposoby
- jajka faszerowane w różnych odstonach
- szynka ze szparagami z kremem chrzanowym lub galantyna drobiowa z ananasem i brzoskwinia

DESER

- Delikatny mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych wykończony bitą śmietaną
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

3 DANIA GORĄCE

(serwowane w porze nocnej)

I Zupa gulaszowa z pieczywem

II Płonący udziec wieprzowy

z sosem z kolorowego pieprzu (ziemniaczki pieczone w ziołach lub kapustka zasmażana)

III Barszczyk z krokietem

Dodatki do dań:

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

NAPOJE ZIMNE

- napoje niegazowane 1 l/os.
- woda mineralna niegazowana z cytryną (bez ograniczenia)

NAPOJE GORĄCE

(bez ograniczenia ilościowego)

- serwis kawowy:
 - kawa z mleczkiem
 - wybór herbat

* wariant limitowany



KONSUMPCJA W DNIU POPRAWIN

w cenie napoje gorące bez ograniczenia ilościowego

45 zł/os. dorosła

ZUPA

(do wyboru)

- Żur polski z jajkiem, ziemniakami i białą kielbasą
- Krem cebulowy z grzankami i żółtym serem
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru)

- Schab po myśliwsku w sosie pieczarkowym z nutą jałowca
- Sztuka mięsa drobiowego w złocistej oprawie
- Zraziki wieprzowe w sosie własnym
- Schab po góralsku (w kapuście)

Dodatki: bukiet surówek i ziemniaki z koperkiem

DANIA CIEPŁE I ZAKĄSKI Z DNIA WESELNEGO

Soki, napoje gazowane we własnym zakresie

WARIANT POPRAWIN z dodatkową zakąską zimną 50 zł/os.

Konsumpcja dla dzieci w dniu poprawin 25 zł/os.

Indywidualne menu dla dzieci

Poprawiny trwają do 5 h (czas rozpoczęcia na życzenie)

OFERTA HOTELU

Posiadamy 150 miejsc noclegowych w 66 pokojach 1,2 i 3os.

nocleg już od 45 zł/os.*

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

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| ■ od 30 osób* | 45,00 zł /os. |
| ■ do 30 osób | 50,00zł/os. |
| ■ Dostawka | 35,00 zł /os. |
| ■ Dopłata za pokój 1-os. | 30,00 zł /pokój |

Cennik noclegów w pozostałe doby do negocjacji

CENY SPECJALNE:

- | | | |
|---|--------------------------|------------|
| ■ Opłata za dzieci | do lat 4 - bez świadczeń | bezpłatnie |
| ■ Konsumpcja dzieci | od 4 do 10 lat | 50% ceny |
| ■ Konsumpcja -obsługa techniczna (zespół, dj, fotograf, kamerzysta) | | 100 zł/os. |