

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 !**
- **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 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 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 Karczowiska” **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, stoły prostokątne (stoły okrągłe za dopłatą)
- 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;

W cenie menu obsługa przyjęcia do 12 h



MENU WESELNE I

Cena za menu: 170 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 paszтет 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: 180 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: 199 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 ananase 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 medalion z 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 ananase 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

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

Dla dzieci: Rosółek z makaronem lub pomidorowa

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

Dla dzieci: kotlecik drobiowy z frytkami i surówka z marchwii

DANIA CIEPŁE I ZAKĄSKI Z DNIA WESELNEGO

Soki, napoje gazowane we własnym zakresie

Czas trwania do 5 h

Konsumpcja dla dzieci w dniu poprawin 25 zł/os.

Poprawiny trwają do 5 h (czas rozpoczęcia na życzenie)

Wydłużenie poprawin do 8 h – cena poprawin 55 zł /os.

dzieci 30 zł /os.

OFERTA HOTELU

Posiadamy 150 miejsc noclegowych w 65 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 72 osób | 45,00 zł /os. |
| ■ 32-70 osób | 50,00 zł/os. |
| ■ 2- 30 osób | 55,00zł/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) | | 120 zł/os. |

REFERENCJA NASZYCH KLIENTÓW

O TYM, ŻE WARTO POWIERZYĆ NAM ORGANIZACJĘ TAK WAŻNEGO WYDARZENIA JAKIM JEST PRZYJĘCIE
WESELNE ŚWIADCZĄ OPINIE NASZYCH KLIENTÓW

„dnia 16.08.2014 organizowaliśmy u Państwa przyjęcie weselne, za co serdecznie dziękujemy wszystkim, a szczególnie paniom z obsługi (kelnerkom, paniom w kuchni), za obsługę wesela i przygotowanie nam śniadania następnego dnia, goście nasi byli bardzo zadowoleni my również!”

Magda i Jarek 16.08.2014

„Chciałabym już na spokojnie raz jeszcze podziękować za zorganizowanie wspaniałej imprezy weselnej w Państwa obiekcie (dn. 04.09.2015). Goście byli bardzo zadowoleni zarówno z samej sali balowej, pysznego jedzenia, jak i z warunków w pokojach hotelowych.”

Roksana i Paweł 04.09.2015

„Pragniemy jeszcze raz podziękować za fantastyczną realizację naszego wesela. Jesteśmy zadowoleni ze wszystkiego! Goście i my jesteśmy pod wrażeniem całości. Było pięknie, sprawnie, na medal. Bardzo dziękujemy za bezproblemową współpracę z naszymi usługodawcami (barmani, fontanna- super, że stała koło kawy! oraz fotobudka). Polecamy i będziemy polecać Waszą markę!”

Malwina i Rafał 10.10.2015

„Bardzo dziękuję za przygotowanie przyjęcia. Było przyjemnie, sprawnie i smacznie. Mile zaskoczyła nas dekoracja. Wbrew pogodzie za oknem przy stole panował wiosenny nastrój. Było nam bardzo miło.”

Małgorzata 25.11.2015

„...dekoracja była po prostu przepiękna, stoły były zrobione tak pięknie, że zatykało dech, goście byli pod wrażeniem. Jedzenie po prostu pierwsza klasa. Było przesmaczne - goście zajadali się na siłę:) i jeszcze zostało tyle, że każdy mógł sobie wziąć do domu. Panie z obsługi spisały się na medal, były bardzo miłe i w ogóle wszystko stało się jeszcze lepiej niż oczekiwałam:) Szczególne podziękowania dla pani Katarzyny- zajęła się mną od początku do końca, dla mnie jak najbardziej profesjonalnie, kreatywnie i w ogóle przejęła wszystko na swoje barki. Było rewelacyjnie! Polecam!”

Aleksandra 25.06.2016