



Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie salą weselną w restauracji Karczma Kuban.

Wierzimy, że wybór naszej propozycji okaże się najlepszą decyzją, a my będziemy mieli zaszczyt przygotować i przeprowadzić z Państwem tą wyjątkową i niezapomnianą uroczystość.

Proponujemy Państwu:

- 
- ❖ salę weselną w której zmieścimy nawet **200 osób**,
 - ❖ **wyborne menu**, na które składają się obiad (proponujemy 2,5 porcji mięs/os), deser, zimną płytę i III lub IV kolacje na ciepło,
 - ❖ V wersji cenowych do wyboru, w cenie już **od 190 zł/os**,
 - ❖ osobne menu dla **wegetarian**,
 - ❖ wersje zawierające w cenie **wiejski stół**,
 - ❖ dodatkowe **atrakcje**, takie jak: fontanna czekoladowa, barman, pokazy fajerwerków,
 - ❖ **apartament dla Pary Młodej – GRATIS**,
 - ❖ **wino musujące – GRATIS**
 - ❖ **przywitanie chlebem i solą – GRATIS**,
 - ❖ **wsparcie konsultanta ślubnego** przy organizacji tortu i ciast, fotografa, kamerzysty, fotobudki, barmana i innych atrakcji – **GRATIS**,
 - ❖ **Zimna płyta** serwowana do **stołów i bufetów**,
 - ❖ Specjalną ofertę na **wesele w tygodniu**,
 - ❖ **brak opłat** za tzw. „korkowe”
 - ❖ **dzieci do 3 roku życia – GRATIS**, a **dzieci od 4 do 10 roku życia za ½ ceny**,
 - ❖ **bezpłatny parking**.

Zapraszamy,
Restauracja Karczma Kuban

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczmakuban.pl



Wersja I
190,00 zł/os

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne podawane wieloporcyjowo (2,5 porcji mięs/os):

- ❖ Śląska rolada wołowa z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym
 - ❖ Schab po myśliwsku
 - ❖ Kotlet de volaille nadziewany masłem
 - ❖ Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce
 - ❖ Pieczone udka z kurczaka
- Kluski białe, ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy
Modra kapusta, buraczki, surówka z marchewki i jabłek, surówka z białej kapusty z koperkiem

Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń
Ciasto własne
Owoce

Zimna płyta serwowana do stołów i bufetów:

Półmisek swojskich wędzonek

Deska serów

Tymbaliki drobiowe

Ruloniki z szynki z puchem chrzanowym

Śledzie w oleju

Śledzie w śmietanie

Jajka w sosie tatarskim

Pomidory i ogórki okraszone cebulką

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Pieczewo, masło

Kolacja I podawana wieloporcyjowo (1,3 porcji mięs/os)

- ❖ Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami i mozzarellą
 - ❖ Schab z pieczarkami
- Ziemniaki opiekane z boczkiem i cebulką
Salatka wiosenna z kapusty pekińskiej podawana z cebulką, pomidorem, ogórkiem i sosem vinegrette

Kolacja II

Gulasz wieprzowy z pieczywem

Kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem

Możliwość dobrania napojów bezalkoholowych typu: Pepsi, Mirinda, 7UP (pet 05,l), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana bez ograniczeń w cenie 20,00 zł/os.

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Wersja II
210,00 zł/os

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne podawane wieloporcjowo (2,5 porcji mięs/os):

- ❖ Śląska rolada wołowa z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym
 - ❖ Kotlet schabowy faszerowany szynką i serem
 - ❖ Kotlet de volaille nadziewany aromatycznym masłem ziołowym, z czosnkiem
 - ❖ Pieczone faszerowane udka z kurczaka
 - ❖ Udka z kaczki pieczone po staropolsku
 - ❖ Rolada wieprzowa faszerowana mięsem i pieczarkami
- Kluski białe, ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy
Modra kapusta, buraczki, surówka z marchewki i jabłek, bukiet warzyw z pary okraszony bułką

Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń
Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną
Ciasto własne
Owoce

Zimna płyta serwowana do stołów i bufetów:

Półmisek wędlin i mięs pieczonych (schab ze śliwką, z morelą, karczek pieczony w miodzie)
Deska serów z suszonymi owocami
Tymbaliki drobiowe
Ruloniki z szynki z puchem chrzanowym
Galantyna z kurczaka z żurawiną

Śledzie w oleju

Śledzie w śmietanie

Jajka faszerowane musem łososiowym

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Salatka z makaronem sojowym, kurczakiem i brokułami

Salatka z tuńczyka ze szparagami i kukurydzą

Pieczewo, masło

Kolacja I podawana wieloporcjowo (1,3 porcji mięs/os)

❖ Schab z pieczarkami zapiekany z serem

❖ Cygaretki drobiowe faszerowane brokułami i szynką

Ziemniaki opiekane z boczkiem i cebulką

Surówka z białej kapusty

Kolacja II podawana wieloporcjowo (1 porcja/os)

Półdewiczki wieprzowe rolowane w boczku

Karczek zapiekany po mediolańsku

Sos ziołowy na białym winie

Ziemniaki puree z masłem i koperkiem

Salatka z ogórkiem kiszonym

Kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem/ żurek z jajkiem/
gulasz wieprzowy/ paprykarz drobiowy

Możliwość dobrania napojów

bezalkoholowych typu: Pepsi, Mirinda, 7UP (pet 05,l), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana bez ograniczeń w cenie 20,00 zł/os.

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Wersja IV
230,00 zł/os

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem i gęsiami
żołądkami
Lub
Aksamitny krem z leśnych grzybów z
grzankami

Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń
Panna Cotta z musem truskawkowym i bitą
śmietaną
Ciasto własne
Owoce

Danie główne podawane wieloporcyjowo (2,5
porcji mięs/os):

- ❖ Śląska rolada wołowa z wędzonym
boczkiem i ogórkiem kiszonym
 - ❖ Polędwiczki wieprzowe faszerowane
szpinakiem i serem pleśniowym
 - ❖ Koperta ze schabu z pieczarkami w
złocistej panierce
 - ❖ Pałeczki z kurczaka pieczone w
miodzie i czosnku
 - ❖ Kotlet de volaille nadziewany
aromatycznym masłem ziołowym, z
czosnkiem
 - ❖ Udka z kaczki pieczone w ziołach z
kaparową nutą
- Kluski białe, ciemne, ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy
Sos grzybowy
Modra kapusta, buraczki, surówka z
marchewki i jabłek, bukiet warzyw z pary
okraszony bułką, sałatka wiosenna

Zimna płyta serwowana do stołów i bufetów:

Półmisek wędlin z kabanosami i mięs
pieczonych sosem cumberland (schab ze
śliwką, z morelą, karczek pieczony w miodzie)
Deska serów z suszonymi owocami
Roladki drobiowe ze szpinakiem i pleśniowym
serem
Tymbaliki drobiowe
Ruloniki z szynki z puchem miodowo-
chrzanowym
Galantyna z kurczaka z żurawiną
Galaretki wieprzowe
Tatarki wołowe
Śledzie w oleju
Tatar ze śledzia z odrobiną wędzonego pstrąga
Kulki rybne marynowane w occie
Roladki z łososia z wiosennym twarożkiem
Sałatka jarzynowa
Sałatka z pomidorami, mozzarellą, sosem
vinegrette i kremem balsamico
Sałatka z kurczakiem i dipem koperkowym
Sałatka z makaronem sojowym, brokułami i
żółtym serem w sosie ostrygowym
Pieczywo, masło

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Kolacja I podawana wieloporcyjowo (1,3 porcji
mięś/os)

- ❖ Łosoś pieczony w ziołowej skorupce
- ❖ Piersz z kurczaka faszerowana musem
pietruszkowym i suszonymi
pomidorami
- Ryż z warzywami, frytki
- Surówka z kapusty kiszanej

Kolacja II (1 porcja/os)

Kita wieprzowa pieczona w piwie i pitnym
miodzie, ziemniaki opiekane, kapusta
zasmażana

Kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem/ bogracz
wołowy/ żurek z jajkiem/ gulasz wieprzowy

Stół wiejski (wędzonki, ogórek kiszony, smalec ze skwarkami) – GRATIS

**Możliwość dobrania napojów bezalkoholowych typu: Pepsi, Mirinda, 7UP (pet 05,l), soki owocowe,
woda mineralna gazowana i niegazowana bez ograniczeń w cenie 20 zł/os.**



**Wersja V
240,00 zł/os**

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem i drobiowymi
zołqdkami

Danie główne podawane wieloporcyjowo (2,5
porcji mięś/os):

- ❖ Ślęska rolada wołowa z wędzonym
boczkiem i ogórkiem kiszonym
- ❖ Medaliony z polędwicy wieprzowej
pieczone w boczku
- ❖ Kotlet de volaille nadziewany
aromatycznym masłem ziołowym, z
czosnkiem

- ❖ Rolowana pierś z kurczaka
faszerowana musem szpinakowym
- ❖ Udka z kaczki pieczone z jabłkami z
odrobiną cynamonu i czerwonego
wina

❖ Udka z kurczaka pieczone w tymianku
Kluski białe, ciemne, ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy
Sos borowikowy
Modra kapusta, surówka z marchewki z
brzoskwinia, bukiet warzyw z pary z
migdałami, sałatka wiosenna z ziołowym
sosem vinegrette, surówka z selera, buraczki

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczmakuban.pl



Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń
Malinowa Panna Cotta z nutą amaretto na
lazurowanych wiśniach
Ciasto własne
Owoce

Zimna płyta serwowana do stołów i bufetów:

Półmisek wędlin z kabanosami z kremem
chrzanowym i mięs pieczonych sosem
cumberland (schab ze śliwką, z morelą,
karczek pieczony w miodzie)
Deska serów z suszonymi owocami
Roladki drobiowe ze szpinakiem i pleśniowym
serem
Tymbaliki drobiowe
Ruloniki z szynki z puchem miodowo-
chrzanowym
Galantyna z kurczaka z żurawiną
Rilette z kaczki z marmoladą cebulową
Galaretki z nóżek
Tatarki wołowe
Śledzie w oleju z odrobiną chilli
Fileciki śledziowe podane na miodowym jabłku
z puchem cytrynowym
Roladki z wędzonego łososa z czosnkowym
twarożkiem glazurowane cytrynowym
auszpikiem
Sałatka jarzynowa z bekonem
Pomidory z mozzarellą na liściach kruchej sałaty
Sałatka hawajska z kurczakiem i sosem sweet
chilli
Mix sałat z kozim serem i wędzona
polędwiczka z dipem serowym

Grzyby marynowane w zalewie octowej
Pieczywo, masło

Kolacja I podawana wieloporcjowo (1,3 porcji
mięś/os)

- ❖ Filet z sandacza zapiekany w maśle
czosnkowo - ziołowym
- ❖ Schab po cygańsku z wędzonym serem
Zapiekane ćwiartki ziemniaczane
Surówka z białej kapusty z odrobiną jogurtu
naturalnego

Kolacja II (1 porcja/os)

Polędwiczka faszerowana serem i orzechami
pieczona w boczku
Kopytka odsmażane na koperkowym maśle
Brokuły z pary z masłem ziołowym

Kolacja III

Strogonoff carski

Kolacja IV

Barszcz czerwony z krokietem/ bogracz
wołowy/ żurek z jajkiem

**Stół wiejski (wędzonki, ogórek kiszony,
smalec ze skwarkami) – GRATIS**

**Możliwość dobrania napojów
bezalkoholowych typu: Pepsi, Mirinda, 7UP
(pet 05,l), soki owocowe, woda mineralna
gazowana i niegazowana bez ograniczeń w
cenie 20 zł/os.**

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Na indywidualne zamówienie polecamy:

Kity wieprzowe + dodatki	30 zł od osoby
Stół wiejski ze specjałami z własnej wędzarni	18 zł od osoby
Fontannę czekoladową podświetlaną z owocami	1 000 zł
Stół barmański z pokazem barmańskim	cena do uzgodnienia
Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń (Pepsi, Mirinda, 7UP, soki owocowe, woda mineralna gazowana, niegazowana)	20 zł/os

Hotel Karczma Kuban oferuje:

- ❖ 15 pokoi 2-osobowych,
- ❖ 2 pokoje 2-osobowe o podwyższonym standardzie,
- ❖ 3 pokoje 3-osobowe,
- ❖ możliwość dodania 2 dostawek 2-osobowych,

W sumie 47 miejsc noclegowych.



REZERWACJA HOTELU

Pokoje	Do 20 osób	Powyżej 20 osób
Pokój 1-osobowy	100 zł/pokój	80 zł/pokój
Pokój 2-osobowy	130 zł/pokój	120 zł/pokój
Pokój 2-osobowy o podwyższonym standardzie	150 zł/pokój	130 zł/pokój
Pokój 3-osobowy	190 zł/pokój	170 zł/pokój
Pokój 4-osobowy	190 zł/pokój	170 zł/pokój

Zapraszamy!

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczmakuban.pl