

Hotel Karolinka Gogolin

Oferta weselna STANDARD 2024 r.

HOTEL * * *
RESTAURACJA
KAROLINKA

W CENIE:

osoba dorosła - 320 zł
dzieci od 5 do 8 lat - 50%
dzieci od 0 do 4 lat - gratis

PROPONOWANE MENU

powitanie Młodej Pary chlebem i solą
toast lampką wina musującego

OBIAD

2,5 porcji / osoba

złocisty rosół z makaronem z jajek przepiórczych
tradycyjna rolada wołowa
panierowany schab z szynką i serem
grillowany filec z kurczaka z pomidorem zapiekany serem mozzarella
pieczone na złoto udko z kaczki
panierowane kęski kurczaka
aromatyczny sos pieczeniowy
kluski śląskie
ziemniaki z koperkiem
pieczarki panierowane
surówka z białej kapusty
modra kapusta na zimno lub na ciepło
kolorowe warzywa gotowane z masłem sezamowym

DESER

owocowy kącik
lody waniliowe na musie truskawkowym
ciasto: 5 rodzajów do wyboru (2 kawałki/osoba)
tort weselny - dostarczony przez Państwa Młodych
lub zamawiany przez restaurację wg katalogu
(dodatkowo płatny przy końcowym rozliczeniu)

NAPOJE - podawane bez ograniczeń

soki owocowe: pomarańczowy i jabłkowy
woda mineralna z cytryną
kawa i herbata ze stosownymi dodatkami
piwo: Żywiec - 3 kegi

napoje gazowane: coca-cola, fanta, sprite - 0,5l /os.

ZAKĄSKI ZIMNE

roladka wieprzowo-drobiowa
tradycyjne wędliny i wędzonki
pasztet
wyborne sery w różnych smakach z dodatkiem owoców
rulony z tortilli z nadzieniem szynkowym
koreczki na bazie sera, owoców i warzyw
kruche babeczki z musami w różnych smakach
galaretki drobiowe z dodatkiem warzyw i ziół
kolorowe marynaty warzywne
jajka "garni" na sosie jogurtowo - majonezowym
sałatki - 2 rodzaje do wyboru
masełko
pieczywo w różnych smakach

PIERWSZA KOLACJA

1,5 porcji / osoba

kolorowy szaszłyk drobiowy z papryką i pieczarkami
rumszyk z cebulką
grillowany filet z kurczaka z ananasek i serem
stek wieprzowy z masełkiem ziołowym
puree z boczkiem i zieloną cebulką
kluski opiekane
surówka z kapusty pekińskiej

DRUGA KOLACJA

zupa gulaszowa podana z pieczywem
lub barszcz z krokiem mięsnym

*Mając na względzie różnorodność upodobań Gości,
jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje z Państwa strony.*

Zapewniamy także:

- bieżniki w różnych kolorach
- świeczniki i świece
- podtalerze
- dekoracje kwiatowe
- ścianka za Parą Młodą

Proponujemy za dodatkową odpłatnością:

dopasowane pokrowce na krzesła - 7 zł/szt.
satynowe pokrowce z kokardą - 10 zł/szt.

Ponadto istnieje możliwość wzbogacenia menu o:

stół wiejski - pachnący tradycją i wędzonymi - **1350 zł / 40 osób**
słodki stół - pełen kolorowych łakoci - **1000 zł / 30 osób**
pieczony udziec wieprzowy, ziemniaczki, kapusta zasmażana, sosy - **780 zł / 30 osób**
prosiak faszerowany kaszą, kapusta zasmażana, sosy - **1600 zł / 50 osób**

**W ramach oferty proponujemy w weselną noc
pokój dla Pary Młodej - gratis**

Oferta weselna Standard 2025r. - 340 zł

Hotel Karolinka Gogolin

Oferta weselna PREMIUM 2024 r.

HOTEL * * *
RESTAURACJA
KAROLINKA

W CENIE:

osoba dorosła - 350 zł
dzieci od 5 do 8 lat - 50%
dzieci od 0 do 4 lat - gratis

PROPONOWANE MENU

powitanie Młodej Pary chlebem i solą
toast lampką wina musującego

OBIAD

3 porcji / osoba

złocisty rosół z makaronem z jajek przepiórczych
lub krem z zielonego groszku bądź żurek z jajkiem
tradycyjna rolada wołowa
roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta
panierowany schab z szynką i serem
grillowany filet z kurczaka z pomidorem zapiekany serem mozzarella
pieczone na złoto udko z kaczki
panierowane kęski kurczaka
aromatyczny sos pieczeniowy
kluski śląskie
ziemniaki z koperkiem
pieczarki panierowane
surówka z białej kapusty
marchewka z jabłkiem i pomarańczą
modra kapusta na zimno lub na ciepło
kolorowe warzywa gotowane z masłem sezamowym

DESER

owocowy kącik
lody waniliowe na musie truskawkowym
ciasto: 5 rodzajów do wyboru (2 kawałki/osoba)
fontanna czekoladowa
tort weselny - dostarczony przez Państwa Młodych
lub zamawiany przez restaurację wg katalogu
(dodatkowo płatny przy końcowym rozliczeniu)

NAPOJE - podawane bez ograniczeń

soki owocowe: pomarańczowy i jabłkowy
woda mineralna z cytryną
kawa i herbata ze stosownymi dodatkami
piwo: Żywiec - 3 kegi
napoje gazowane: coca-cola, fanta, sprite

ZAKĄSKI ZIMNE

roladka wieprzowo-drobiowa
tradycyjne wędliny i wędzonki
pasztet
wyborne sery w różnych smakach z dodatkiem orzechów i owoców
rulony z tortilli z nadzieniem szynkowym
koreczki na bazie sera, owoców i warzyw
kruche babeczki z musami w różnych smakach
tatar wołowy
galaretki drobiowe z dodatkiem warzyw i ziół
kolorowe marynaty warzywne
jajka "garni" na sosie jogurtowo - majonezowym
sałatki - 2 rodzaje do wyboru
maselko
pieczywo w różnych smakach

PIERWSZA KOLACJA

2 porcji / osoba

grillowany filet z kurczaka z ananasek i serem
połędwiczki wieprzowe opasane boczkiem
kolorowy szaszłyk drobiowy z papryką i pieczarkami
stek wieprzowy z maselkiem ziołowym
rumsztyk z cebulką
puree z boczkiem i zieloną cebulką
kluski opiekane
surówka z kapusty pekińskiej
mix sałat

DRUGA KOLACJA

barszcz z krokietem mięsnym - podany do stołu
zupa gulaszowa, flaczki lub bigos staropolski - podane w kociołku na serwisie

*Mając na względzie różnorodność upodobań Gości,
jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje z Państwa strony.*

Zapewniamy także:

- bieżniki w różnych kolorach
- świeczniki i świece
- podtalerze
- dekoracje kwiatowe
- ścianka za Parą Młodą
- dopasowane pokrowce na krzesła

Proponujemy za dodatkową odpłatnością:

satynowe pokrowce z kokardą - 7 zł/szt.

Ponadto istnieje możliwość wzbogacenia menu o:

stół wiejski - pachnący tradycją i wędzonymi - 1350 zł / 40 osób
słodki stół - pełen kolorowych łakoci - 1000 zł / 30 osób
pieczony udziec wieprzowy, ziemniaczki, kapusta zasmażana, sosy - 780 zł / 30 osób
prosiak faszerowany kaszą, kapusta zasmażana, sosy - 1600 zł / 50 osób

**W ramach oferty proponujemy w weselną noc
pokój dla Pary Młodej - gratis**

Oferta weselna Premium 2025r. - 370 zł

W RESTAURACJI

WARIANT I

- cena 78 zł/osobę

Zupa (do wyboru) - wazy:

* rosół z makaronem

* żurek

II danie:

* mięsa serwowane z dnia 1

Dodatki skrobiowe:

* kluski śląskie

* ziemniaki z koperkiem

Dodatki warzywne

* surówka z białej
kapusty z ogórkiem
i koperkiem

* zestawy surówek z I dnia

Sos: pieczeniowy

Deser: ciasto

Napoje - bez ograniczeń:

* gorące - kawa, herbata

* zimne - sok pomarańczowy,
jabłkowy,

- woda mineralna z cytryną

Zakąski zimne

(serwowane na szwedzkim stole):

* patery wędlin i serów

* sałatka paryska

ze świeżą papryką

* sałatka royal

z grillowanym kurczakiem

* pikle warzywne

* jajka w sosie

jogurtowo - majonezowym z
dodatkiem zielonego groszku

* masło, * pieczywo

WARIANT II

- cena 86 zł/osobę

Zupa (do wyboru) - wazy:

* rosół z makaronem

* żurek

II danie:

* mięsa serwowane z dnia 1

* pieczone udko z kurczaka

* kotlet schabowy

Dodatki skrobiowe:

* kluski śląskie

* ziemniaki z koperkiem

Dodatki warzywne

* surówka z białej
kapusty z ogórkiem
i koperkiem

* zestawy surówek z I dnia

Sos: pieczeniowy

Deser: ciasto

Napoje - bez ograniczeń:

* gorące - kawa, herbata

* zimne - sok pomarańczowy,
jabłkowy,

- woda mineralna z cytryną

Zakąski zimne

(serwowane na szwedzkim stole):

* patery wędlin i serów

* sałatka paryska

ze świeżą papryką

* sałatka royal

z grillowanym kurczakiem

* pikle warzywne

* jajka w sosie

jogurtowo - majonezowym z
dodatkiem zielonego groszku

* masło, * pieczywo

W PLENERZE

NA GRILLU

- cena 140 zł/os.

**Zupa serwowana
w kociołku:**

* żurek

II danie:

* mięsa z dnia I

* kiełbasa

* kaszanka

* ziemniaki z pieca

* surówki z dnia I

* surówka wielowarzywna
na bazie białej kapusty

* sałatka bawarska

* smalec i ogórki kiszone

* pieczywo

Sosy: ketchup, musztarda

Deser: ciasto

Napoje - podane

bez ograniczeń:

* gorące - kawa, herbata

* zimne - sok pomarańczowy
- woda mineralna z cytryną

Istnieje możliwość skorzystania z częściowej oferty dotyczącej poprawin:

Jedna część - w cenie **69 zł / 78 zł / osobę:**

- obiad, deser, napoje zimne i gorące bez ograniczeń - czas do 4 godz.

Dwie części - w cenie **78 zł / 86 zł / osobę:**

- obiad, deser, napoje zimne i gorące bez ograniczeń, zimne zakąski - czas do 6 godz.