

Hotel Karolinka Gogolin

Oferta weselna STANDARD 2025 r.

HOTEL * * *
RESTAURACJA
KAROLINKA

W CENIE:

osoba dorosła - 370 zł
dzieci od 4 do 8 lat - 50%
dzieci od 0 do 3 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 kaski 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 - 1600 zł / 40 osób
słodki stół - pełen kolorowych łakoci - 1200 zł / 30 osób
pieczony udziec wieprzowy, ziemniaczki, kapusta zasmażana, sosy - 1100 zł / 30 osób
prosiak faszerowany kaszą, kapusta zasmażana, sosy - 2100 zł / 50 osób

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

Oferta weselna Standard 2026r. - 410 zł

Hotel Karolinka Gogolin

Oferta weselna PREMIUM 2025 r.

HOTEL * * *
RESTAURACJA
KAROLINKA

W CENIE:

osoba dorosła - 405 zł
dzieci od 4 do 8 lat - 50%
dzieci od 0 do 3 lat - gratis

PROPONOWANE MENU

powitanie Młodej Pary chlebem i solą
toast lampką wina musującego

OBIAD

3 porcje / 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 porcje / 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 - **1600 zł / 40 osób**
słodki stół - pełen kolorowych łakoci - **1200 zł / 30 osób**
pieczony udziec wieprzowy, ziemniaczki, kapusta zasmażana, sosy - **1100 zł / 30 osób**
prosiak faszerowany kaszą, kapusta zasmażana, sosy - **2100 zł / 50 osób**

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

Oferta weselna Premium 2026r. - 450 zł

W RESTAURACJI

WARIANT I

- cena 80 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 90 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 160 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 kiszzone
 - * 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 **72 zł / 81 zł / osobę:**

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

Dwie części - w cenie **80 zł / 90 zł / osobę:**

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