

Szanowni Państwo,

Na pewno spotkali się Państwo z terminami: złote wesele, diamentowe wesele, platynowe wesele...

My proponujemy Państwu KORALOWE WESELE w pięknej scenerii parku w Jaworzu, w miejscu gdzie historia splata się z teraźniejszością. Przy jednej z najstarszych ulic w Jaworzu, przy ulicy Koralowej bezpośrednio przylegającej do Parku w Jaworzu, powstała piękna sala weselna o tej samej nazwie: KORALOWA.

Nasze doświadczenie przy organizacji przyjęć weselnych na najwyższym poziomie, nowoczesna, klimatyzowana sala mogąca pomieścić nawet 200 osób, doskonała kuchnia pod rządami utytułowanego Szefa Kuchni, wina i alkohole zachowujące bardzo dobrą relację cena vs jakość plus od początku do końca opieka Managera mającego ogromne doświadczenie to rzeczy które sprawią że organizacja przyjęcia weselnego będzie prawdziwą przyjemnością.

Każda Para Młoda otrzyma od nas w prezencie:

- Bezpłatny Apartament dla Nowożeńców z tarasem i pięknym widokiem na góry.
- Zaproszenie na kolację z kieliszkiem wina w pierwszą rocznicę ślubu.

Każda nasza oferta zawiera:

- Specjalnie na tę okazję przygotowane menu Szefa Kuchni w kilku odsłonach plus bufety zimne, gorące oraz selekcja wybranych deserów. Na życzenie – menu wegańskie / wegetariańskie.
- Bezpłatna degustacja menu weselnego serwowanego dla Pary Młodej (po ustaleniu finalnego menu)
- Starannie wyselekcjonowane wina oraz wybrane alkohole przy zachowaniu bardzo dobrej relacji cena: jakość.
- Nielimitowane napoje: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
- Pokrowce na krzesła GRATIS
- Tablica z planem stołów i numerki na stoły.
- Bezpłatny parking dla gości weselnych na terenie obiektu
- Specjalne ceny na wynajem pokoi hotelowych dla Gości weselnych.

Nie zapominamy o naszych **najmniejszych Gościach**. Na Państwa życzenie przygotowujemy specjalne menu dziecięce.

Jesteśmy również gotowi spełnić Państwa życzenie w zakresie miejsca do zabaw (gry, malowanki, kredki, zabawki) oraz pomożemy w zatrudnieniu profesjonalnej opiekunki dla dzieci

Służymy również pomocą przy organizacji*:

- Oprawy muzycznej
- Wydruku wizytówek, menu weselnego, układu stołów i innych potrzebnych materiałów
- Dekoracji
- Usług fotografa / videorejestracji.
- Wynajmu transportu dla Gości weselnych lub limuzyny dla Pary Młodej

*Współpracujemy tylko ze sprawdzonymi, wiarogodnymi partnerami których jakość usług pozostaje w zgodzie z naszą jakością świadczonych usług.

Zapraszamy serdecznie do organizacji KORALOWEGO WESELA. Proszę pozwolić nam razem z Państwem tworzyć historię KORALOWEJ w tym historycznym dla Jaworza, pięknym miejscu.

Kontakt:

Dariusz Ziemiański
Manager Restauracji

T: +48 33 445 80 10

M: +48 605 574 701

E: koralowa@koralowa.pl



KORALOWE wesele – propozycja 1
240 PLN / os

Powitanie chlebem i solą

Obiad weselny

ZUPA:

Jedna do wyboru:

Bulion z wiejskiej kury, domowy makaron, marchew confit, puder pietruszkowy
Krem z pieczonych pomidorów, kwaśna śmietana, pesto ziołowe

DANIA GŁÓWNE:

Dwa do wyboru:

Pieczony schab z panierką ziołową
Młody kurczak faszerowany musem grzybowym
Pieczony udziec z indyka w tymianku i cytrynie
Rolady wieprzowe z boczkiem i pieczarkami

DODATKI:

Tradycyjne kluski śląskie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Kasza jaglana z warzywami
Modra kapusta
Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
Sałatka z pieczonych buraków z pomarańczą

DESER:

Sorbet cytrusowy, kruszonka orzechowa, polewa biała czekolada-mięta

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

Półmisek lokalnych wędlin i pieczonych mięs

• KORALOWA •

BISTRO & CAFÉ

Pasztet z dziczyzny z żurawiną
Balotyna z kurczaka z boczniakami
Tarta francuska z dżemem cebulowym i pomidorami
Tarta z brokułem, migdałami i kozim serem
Deska serów z winogronami, selerem i orzechami
Śledź w oleju z cebulką
Śledź w sosie musztardowym
Sałatka z serem dojrzewającym, piklami i oliwą
Sałatka z kurczakiem i sosem cesar
Wybór świeżego pieczywa, masło ziołowe, olej smakowy

KOLACJA I:

Jedna do wyboru:

Pieczony filec z kurczaka, mus ziemniaczany, sezonowe warzywa, sos tymiankowy
Dorsz pieczony w ziołach, risotto z groszkiem, chipsy z pietruszki, sos choron

KOLACJA II:

Jedna do wyboru:

Żur na maślanec z białą kiełbasą i chrupiącym jajkiem
Barszcz na domowym zakwasie z mięsnymi piecuchami

Kawa, herbata,
woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki / napoje owocowe w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy)*

Cena 240 zł / 1 os

*możliwość zamiany soków w dzbankach na soki 100% w butelkach szklanych 0,2 – cena menu zwiększa się o 7 zł / 1 os

KORALOWE wesele – propozycja 1 **280 PLN / os**

Powitanie chlebem i solą

ZUPA:

Jedna do wyboru:

Bulion z wiejskiej kury, domowy makaron, marchew confit, puder pietruszkowy

Krem z pieczonych pomidorów, kwaśna śmietana, pesto ziołowe

Krem z borowików, kluski ziołowe, chrupki warzywne

DANIA GŁÓWNE:

Trzy do wyboru:

Rolada wołowa z sosem pieczeniowym

Pieczona kaczka z jabłkiem i ziołami

Duszone w czerwonym winie policzki wołowe

Długo pieczony boczek złotnicki

Karczek duszony w ziołach z warzywami

DODATKI:

Tradycyjne kluski śląskie

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Kasza jaglana z warzywami

Modra kapusta

Risotto z zielonymi warzywami

Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem

Sałatka z pieczonych buraków z pomarańczą

Świeże sałaty, warzywa, dressing miodowy

DESER;

Jeden do wyboru:

Brownie, „serek homogenizowany”, malina

Tarta cytrynowa, palona beza

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

Półmisek lokalnych wędlin i pieczonych mięs

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Balotyna z kurczaka z boczniakami

Marmolada cebulowa na cieście francuskim z serem i pomidorami

Tarta z brokułem, migdałami i kozim serem

Tarta z boczkiem, pieczarki, ser bursztyn

Deska serów z winogronami, selerem i orzechami

Patera wędzonych ryb

Śledź w oleju z cebulką

Śledź w sosie crème fraîche

• KORALOWA •

BISTRO & CAFÉ

Sałatka z serem dojrzewającym, piklami i oliwą
Sałatka z młodego ziemniaka, por, ser pleśniowy
Sałatka z kurczakiem, chrupiącym bekonem i tostami serowymi
Wybór świeżego pieczywa, masło ziołowe, olej smakowy

KOLACJA I:

Jeden do wyboru:

Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym, fondant ziemniaczany, kapusta włoska
Chrupiący ozór wołowy, krem chrzanowy, redukcja czerwonego wina

KOLACJA II:

Kremowy gulasz z indyka z warzywami
Wołowina po burgundzku

Kawa, herbata,
woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki owocowe w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy)*

Cena 280 zł / 1 os

*możliwość zamiany soków w dzbankach na soki 100% w butelkach szklanych 0,2 – menu zwiększa się o 7 zł / 1 os

KORALOWE wesele – propozycja 3 **320 PLN / os**

Powitanie chlebem i solą

PRZYSTAWKA:

Jedna do wyboru:

Grillowany kozi ser, rukola, burak, majonez szafranowy
Wędzony pstrąg, razowa grzanka, szalotka, majonez koperkowy

ZUPA:

Jedna do wyboru:

Consomme z wiejskiej kury, pielmieni, jajo przepiórcze, olej z lubczyku
Krem z białych warzyw, żółtko wiejskiego jajka, marynowane kurki, olej rzepakowy

DANIE GŁÓWNE serwowane przez kelnerów :

Jedna do wyboru:

Pieczona baranina, kasza jaglana, duszone warzywa, sos rozmarynowy
Ligawa wołowa z kremem chrzanowym, pieczone warzywa
Filet sandacza, ziemniak z olejem rzepakowym, mus z groszku zielonego, sos ogórkowy

DESER:

Jeden do wyboru:

Sernik z lokalnego twarogu, krem owocowy, puder orzechowy
Tarta czekoladowa, sezonowe owoce, prażone migdały

FINGER FOOD BUFET

Zimne:

Cytrynowy naleśnik z łososiem bałtyckim i domowym serkiem koperkowym
Wiejska kura w podplomyku z grillowanymi warzywami
Tarta francuska z dżemem cebulowym, pomidorami i kozim bundzem
Kiełbasa z sarny, grzanka żytnia, majonez jałowcowy
Tatar ze śledzia bałtyckiego, burak
Bliny gryczane, kwaśna śmietana, wędzony kawior z pstrąga
Chłodnik z kiszzonego buraka, chlebek z czarnuszką, emulsja z żółtka

Ciepłe:

Fish & Chips, sos tatarski
Wołowina, yorkshire pudding, chrzan
Wędzona słonina, leśne grzyby, gryczane kluski
Skrzydółka panierowane, jogurtowe, bbq
Warzywa lasagne, por, ser koryciński
Krem rybny, krolec z pora i fenkułu

KOLACJA I:

Jedna do wyboru:

Gulasz myśliwski z sarny, grzyby, jałowiec
Pieczony łosoś w cieście francuskim, duszone warzywa, sos maślany

KOLACJA II

Jedna do wyboru:

Krokiet z dorsza, sos maślany, sałatka ziołowa
Naleśnik ze szpinakiem, ricotta, pomidory koktajlowe

Napoje gazowane:

OPCJA 1 - pakiet do 8 h:

Pepsi cola, Mirinda, 7-up, Schweppes,
w cenie 10 zł / 1 os

OPCJA 2 - pakiet do 12 h:

Pepsi cola, Mirinda, 7-up, Schweppes,
w cenie 14 zł / 1 os

OPCJA 3:

Rozliczenie wynikowe w cenie 4 zł / 1 but 0,2 l

Alkohol:

OPCJA 1:

Rozliczenie wynikowe – tj. za każdą otwartą butelkę

Toast / Aperitif (1 butelka / 7 osób):

Jean Remi Demi-Sec (półwytrawne) w cenie 49 zł / 1 but

Prosecco Gancia D.O.C w cenie 65 zł / 1 but

• KORALOWA •
BISTRO & CAFÉ

Wino białe półwytrawne:

Pauza Fine Quality Wine white (Macedonia)
w cenie 49 zł / 1 but

Wino białe wytrawne:

Grand Le-Cluze Blanc Grenache-Sauvignon I.G.P D.O.C (Francja)
w cenie 55 zł / 1 but

Wino czerwone półwytrawne:

Pauza Fine Quality Wine red (Macedonia)
w cenie 49 zł / 1 but

Wino czerwone wytrawne:

Grand Le-Cluze Blanc Grenache-Sauvignon I.G.P D.O.C (Francja)
w cenie 55 zł / 1 but

Wódka

(przykładowe propozycje):

Żubrówka biała / Wyborowa / Bols

0,5 w cenie 35 zł / 1 but

0,7 w cenie 48 zł / 1 but

Wódka Żubrówka czarna

0,5 w cenie 45 zł / 1 but

0,7 w cenie 55 zł / 1 but

Wódka Finlandia / Absolut / Ostoya

0,5 w cenie 50 zł / 1but

0,7 w cenie 65 zł / 1but

OPCJA 2:

Opłata korkowa w wysokości 15 zł za każdą otwartą butelkę

OPCJA 3 PAKIET ALKOHOLOWY 8 h*:

Wódka

Wino białe / wino czerwone

Cena 40 zł / 1 os

*każda kolejna godzina koszt 5 zł / 1 os

OPCJA 4 PAKIET ALKOHOLOWY 8 h*:

Wódka
Wino białe / wino czerwone
Piwo

Cena 48 zł / 1 os

*każda kolejna godzina koszt 6 zł / 1 os

OPCJA 5 PAKIET ALKOHOLOWY 8 h*:

Wódka
Wino białe / wino czerwone
Piwo
Whisky

Cena 70 zł / 1 os

*każda kolejna godzina koszt 9 zł / 1 os

Dodatkowo możliwość zamówienia:

Menu dla ekipy technicznej (DJ, zespół, fotograf itp.) w cenie 90 zł / 1 os

pierwsze danie
główne danie
półmisek wędlin i serów
wybór pieczywa
napoje zimne i gorące (kawa, herbata, woda mineralna, soki)
gorąca kolacja

Słodki stół – wybór ciast i deserów

w cenie 30 zł / 1 os

Noclegi

oddajemy do Państwa dyspozycji:

- 6 wygodnie urządzonej pokoi w sali KORALOWA w cenie 200 zł ze śniadaniem za

pokój dwuosobowy

oraz



- pokoje w VILLA BARBARA – dla Gości weselnych ceny specjalne.

Nasza oferta weselna ma charakter pogładowy.

**Jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa sugestie.
Postaramy się sprostać wszelkim Państwa oczekiwaniom.**