



W pięknej scenerii Parku Zdrojowego w Jaworzu, w miejscu gdzie historia spleta się z teraźniejszością, przy ulicy Koralowej powstała sala weselna o tej samej nazwie: KORALOWA.

Nasze doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych na najwyższym poziomie,
nowoczesna, klimatyzowana sala mogąca pomieścić nawet 180 osób,
doskonała kuchnia pod rządami utytułowanego Szefa Kuchni
plus od początku do końca opieka doświadzonego Managera, to rzeczy które sprawią,
że organizacja przyjęcia weselnego będzie prawdziwą przyjemnością.



Każda Para Młoda otrzyma od nas w prezencie:

Bezpłatny Apartament dla Nowożeńców z pięknym widokiem na góry
Zaproszenie na kolację z lampką wina w pierwszą rocznicę ślubu

Co nas wyróżnia:

Doskonałe menu przygotowane przez Szefa Kuchni
Na życzenie dowolnie modyfikujemy menu
Menu wegańskie / wegetariańskie oraz dziecięce
Po podpisaniu umowy bezpłatna degustacja menu weselnego serwowanego dla Pary Młodej
Tablica z planem stołów
Bezpłatne miejsca postojowe dla Gości weselnych na terenie obiektu
Noclegi dla Gości weselnych

Menu Srebrne



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół na kaczym wywarze z makaronem
Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym
i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy
Roladka śląska z sosem pieczeniowym
De volaille
Ziemniaki puree
Kluski śląskie
Frytki
Surówka z marchwi i ananasa
Colesław
Modra kapusta duszona

DESER

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin
Schab z owocami
Karczek duszony w piwie
Boczek rolowany z czosnkiem
Paszтет Szefa Kuchni
Szynka z puchem chrzanowym
Sery tradycyjne, wędzone, regionalne
Sałatka jarzynowa
Sałatka Cezar
Tymbaliki drobiowe
Jajka w sosie tatarskim
Śledzie na dwa sposoby: w oleju z cebulką
i pod pierzynką śmietanową
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle
Pieczywo domowe z czarnuszką, masła smakowe

I CIEPŁA KOLACJA

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym,
ziemniaki gratin, buraczki karmelizowane

II CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

Naleśnik ze szpinakiem, ricottą, pomidorkami
koktajlowymi
Barszcz czerwony z pasztecikiem

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE:

Kawa, herbata,
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe
(jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy)

MENU SREBRNE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
ZUPA

DANIE GŁÓWNE

3 mięsa / 3 dodatki / 3 surówki
DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

2 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE
NIEGAZOWANE

210 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 5-10: 50% ceny menu

Dziecko 0-4: 0 % ceny menu

Menu Złote



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół na kaczym wywarze z makaronem

Krem z leśnych grzybów z pieczonym czosnkiem i ziołami
i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy

Młody kurczak faszerowany musem grzybowym

Pieczony udziec z indyka w tymianku i cytrynie

Rolada śląska z sosem pieczeniowym

Kluski śląskie

Ziemniaki puree

Kasza jaglana z warzywami

Opiekane ziemniaki

Modra kapusta duszona

Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem

Salatka z pieczonych buraków z pomarańczą i winogretem

Surówka z marchewki i ananasa

DESER

Sernik na spodzie z oreo z sosem karmelowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin

Schab z owocami

Karczek duszony w piwie

Boczek rolowany z czosnkiem

Pasztet Szefa Kuchni

Tarta francuska z dżemem cebulowym i pomidorami

Tarta z brokułem, migdałami i kozim serem

Deska serów z winogronami, selerem i orzechami

Śledź na dwa sposoby: w oleju z cebulką

i pod pierzynką śmietanową

Salatka z serem dojrzewającym, piklami i winogretem

Salatka z kurczakiem, sosem cesar i chipsami z boczku

Cytrynowy naleśnik z łososiem bałtyckim i domowym

serkiem koperkowym

Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle

Pieczyno domowe z czarnuszką, masła i oliwy smakowe

I CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

Rolada z szynki wieprzowej z podgrzybkami i serem bursztyn

Dorsz pieczony w ziołach, zielone risotto z groszkiem,

chipsy z marchewki

II CIEPŁA KOLACJA

Kremowy gulasz z indyka z warzywami

III CIEPŁA KOLACJA

Żur na maślanie z białą kielbasą

i chrupiącym jajkiem

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe

(jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy)

Napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

MENU ZŁOTE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

4 mięsa / 4 dodatki / 4 surówki

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

3 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

260 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 5-10: 50% ceny menu

Dziecko 0-4: 0 % ceny menu

Menu Koralowe



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół na gęsinie z kołdunami mięsnymi

Krem z białych warzyw z pesto ziołowym i grzankami

Consomme wołowe z kluskami kładzionymi i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaczka z jabłkiem i kminkiem z sosem cumberland

Duszone w czerwonym winie policzki wołowe

z sosem pieczeniowym

Rolada z indyka z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami

Kieszonka ze schabu z podgrzybkami i żółtym serem

Polędwiczki wieprzowe marynowane w ziołach,

nadziewane serem pleśniowym

Kluski śląskie opiekane z parmezanem

Gratin ziemniaczany z cebulką i tymiankiem

Kasza bulgur z warzywami

Opiekane ziemniaki na gęsim tłuszczu

Świeży mix sałat z warzywami i winegretem

Surówka z białej kapusty

Karmelizowane buraczki na maśle i miodzie

Czerwona kapusta duszona z octem balsamicznym i malinami

DESER

Brownie czekoladowe z sosem czekoladowym i krem angel-skim z posypką orzechową

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin

Schab z owocami

Karczek duszony w piwie

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Tarta z brokułem, migdałami i kozim serem

Tarta francuska z dżemem cebulowym i pomidorami

Deska serów z winogronami, selerem i orzechami

Patera wędzonych przez nas ryb (makrela, pstrąg, łosoś)

Tatar ze śledzia z kaparami, oliwkami i ogórkiem

Salatka z serem dojrzewającym, piklami i winegretem

Salatka z ziemniaka, pora z serem pleśniowym i dressingiem majonezowym

Sos chrzanowy, sos musztardowy, żurawina, pikle

Pieczyczo domowe z czarnuszką, masła i oliwy smakowe

BUFET CIEPŁYCH PRZEKĄSEK

Kark wołowy duszony w czerwonym winie

Stripsy z kurczaka z sosem teriyaki i sezamem

Opiekane ziemniaczki z cebulką, czosnkiem i ziołami

Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem wędzonym

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

I CIEPŁA KOLACJA

Konfitowane udko z kaczki

podawane z ziemniakami opiekаныmi,

włoską kapustką z boczkiem i sosem pieczeniowym

II CIEPŁA KOLACJA

Wołowina po burgundzku

z kremowym puree ziemniaczanym i grzybami

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

MENU KORALOWE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

5 mięs / 5 dodatków / 4 surówki

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

BUFET CIEPŁYCH PRZEKĄSEK

2 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

320 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 5-10: 50% ceny menu

Dziecko 0-4: 0 % ceny menu



KORALOWA

Poprawiny na grillu

Kwaśnica na wędzonym żeberku z ziemniakami

Karczek marynowany w piwie i czosnku

Kiełbaski białe

Hamburgery z dodatkami do wyboru

(w formie bufetu: sałata, sosy, warzywa, prażona cebulka)

Ziemniaki z grilla, frytki

Kapusta zasmażana z boczkiem i cebulką

Colesław

Ogórki kiszzone, pikle

Sosy: czosnkowy, musztardowy, BBQ, ketchup

Pieczewo

Ciasto

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

95 zł / osoba

Dodatkowe opcje:

Rollbar z piwem lany (Perła Export) 280zł / 30l

Pakiet nielimitowanych napoi gazowanych 10zł / osoba

Poprawiny na sali bankietowej

Krem z pomidorów

lub

Krem z pieczonego ziemniaka z oliwą truflową

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, ziemniaki gratin,

mix sałat z winogretem

lub

Devolay z frytkami i sałatką colesław

Mini Pavlova z owocami

lub

Mini tarta z bezą

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

70 zł / osoba



KORALOWA

Nasze słodkości są wykonane na naturalnych składnikach w tradycyjny sposób.

Gwarantujemy piękny wygląd oraz niezapomniany smak tortów weselnych, ciast oraz deserów.

Torty

SMAKI TORTÓW:

1. Czekoladowy z chrupiącą orzechową praliną i krem ze słonym karmelem
2. Jasny biszkopt z kremem z białej czekolady z Malibu i domowa marmolada z ananasa, marakui i wanilii
3. Jasny biszkopt, krem śmietankowy, mus i świeże owoce
4. Jasny biszkopt, krem na bazie mascarpone i białej czekolady, lemon curd



Dodatki: owoce, dekoracja kwiatowa, toppers personalizowane
14zł/osoba



Ciasta

Ciasta pieczemy w okrągłych formach.
W zależności od rodzaju kroimy na 20 -24 porcje

SERNIKI 120 zł

- Sernik z oreo
- Sernik lawendowy
- Sernik na spodzie brownie
- Sernik kajmakowy
- Sernik klasyczny z bezą

TARTY 100 zł

- Tarta z owocami i kremem budyniowym
- Tarta z sernikiem na zimno - orzechowa z karmelem
- Tarta mango-marakuja
- Tarta cytrynowa z bezą

CIASTA CZEKOLADOWE 110 zł

- Ciasto bezglutenowe z kremem waniliowym i owocami
- Brownie klasyczne
- Brownie z owocami
- Białe "brownie" z owocami

CIASTA OWOCOWE

- Klasyczne ciasto uciране z owocami sezonowymi 90 zł
- Ciasto marchewkowe 105 zł
- Szarlotka na kruchym cieście 80 zł
- Beza Pavlova ze świeżymi owocami (podawana w całości) 90 zł

CIASTA KREMOWE - TORTOWE 120 zł

- Tortowe cappuccino
- Tortowe czekolada z solonym karmelem
- Tortowe śmietanka z owocami
- Tortowe ananas-kokos
- Tortowe chałwa
- Tortowe schwarzwaldzkie



Candy bar

ZESTAW PODSTAWOWY:

- babeczki z kremem i owocami
- mini Pavlova z kremem i owocami
- mini serniczki oreo z musem i owocami

- tiramisu z kajmakiem
- bankietówki – różne smaki

(do wyboru: mango, wiśnia, jagoda, czekolada, słony karmel)

- tartaletki z owocami
- beziki w ozdobnych słoikach
- różane bezy

+ 2 PROPOZYCJE DO WYBORU:

- ptysie z kruszonką i kremem
- mini tarta z marakują, crème brûlée, białą czekoladą i owocami
- cake pops - lizaki ciasteczkowe na patykach
- makaroniki
- truskawki w czekoladzie
- rożki wafelowe z musem i świeżymi owocami
- cakesicles - ciasteczka na patykach w formie lodów
- ciasteczka kruche z inicjałami
- tablica z donutami
- mini torty z kwiatami

SŁODKI STÓŁ / 17zł / os.

Słodkie pakiety

SŁODKI STÓŁ + CIASTA / 27zł / os.

SŁODKI STÓŁ + TORT / 30zł / os.

TORT + CIASTA / 23zł / os.





KORALOWA

Swojski stół

Kita wieprzowa z kapustą i opiekanymi ziemniaczkami

Nasze mięsa pieczone

Pasztesy

Regionalne wędliny

Regionalne sery

Smalec

Ogórki kiszone

Chrzan, musztarda, żurawina

Bochen chleba

Nalewki regionalne

SWOJSKI BUFET / 27zł /os.

NOWOŚĆ

Włoski stół

Szynki naturalne i dojrzewające,

Włoskie kielbasy, salami

Sery twarde, półtwarde, miękkie i świeże

Melon w szynce parmeńskiej

Tarty w trzech odsłonach: serowo-cebulowej,
brokułowej z migdałami, z suszonymi pomidorami

Mini pizzerinki

Antipasti : pomidorki suszone, oliwki czarne, oliwki zielone,
kapary, papryczki słodkie i pikantne nadziewane.

Salatka ze świeżych sałat, orzechów włoskich,
piklowanej cebuli, grzanek, dressingiem cytrusowym

Mix sałat z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi
i octem balsamicznym

Oliwa, ocet balsamiczny, grissini

WŁOSKI BUFET / 30zł /os.



ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z PAKIETU KOLOROWYCH KOKTAJLI
SERWOWANYCH PRZEZ PROFESJONALNEGO BARMANA

ZAPEWNIAMY:

Pomoc w doborze asortymentu
Indywidualne menu
Mobilny bar
Słomki dekoracyjne
Dedykowane szkło do wybranych drinków
Dekoracje stołu barmanskiego (zioła, owoce, itp)
2 rodzaje lemoniada
2 drinki bezalkoholowe

100 zł / godzina + koszt alkoholi

PRZYKŁADOWE DRINKI (7 DO WYBORU):

MARGARITA (tequila, cointreau, sok z limonki)
TEQUILA SUNRISE (tequila, sok pomarańczowy, grenadina)
MOJITO (rum, cukier trzcinowy, mięta, limonka, woda gazowana)
GIN & TONIC
APEROL SPRITZ (prosecco, aperol, woda mineralna gazowana)
SEX ON THE BEACH (wódka, sok pomarańczowy, sok ananasowy, grenadina)
COCAINA (prosecco, rum, syrop z czarnego bzu, sok z cytryny)
OLD CUBAN (rum, prosecco, mięta, syrop cukrowy)
CUBA LIBRE (rum, cola, limonka)
SPRINGTIME COOLER (wódka, blue curacao, sok pomarańczowy, syrop cukrowy)
PINACOLADA (rum, mleko skondensowane, sok ananasowy)
MADRAS (wódka, sok żurawinowy, sok pomarańczowy)
HOT LEGS (jasny i ciemny rum, blue curacao, sok z cytryny, sok ananasowy, syrop kokosowy)
MARTINI & SPRITE (martini bianco, sprite)
WHISKY & COLA
BLUE LAGOON (wódka, blue curacao, sprite, cytryna, limonka)





KORALOWA

Wina



Pauza Fine Quality Wine White

Nos owocowy z kwiatową nutą rumianku, pozostawia długie zakończenie z owocami cytrusowymi oraz żółtą brzoskwinia. Wino półwytrawne, eleganckie, o delikatnej kwasowości. Wino idealne jako aperitif, a także do przekąsek, białego mięsa i ryb, skorupiaków i letnich sałatek.
0,75l / 39zł



Grand Le-Cluze Blanc

Jasnożółta barwa z zielonym refleksem. Nos delikatny, złożony, z nutami żółtych owoców jak brzoskwinia czy owoce tropikalne. Wino wytrawne. Polecane do owoców morza, kurczaka, królika, wieprzowiny, śledzi, łososia, ogórka kiszzonego. Kompozycja: 60% Grenache blanc, 40% Sauvignon blanc.
0,75l / 45zł



Pauza Fine Quality Wine Red

Doskonałe wino o ciemnoczerwonej barwie z fioletowymi refleksami. Wino półwytrawne. Posiada delikatny smak i wyczuwalny aromat świeżych owoców leśnych. Idealnie sprawdza się z daniami mięsnymi, makaronem i żółtymi serami. Doskonałe na każdą okazję. Podawać w temp. 16-18oC. Szczep: Vranec.
0,75l / 39zł



Grand Le-Cluze Rouge

Bogactwo aromatów czerwonych i czarnych owoców z dominującą truskawką i czarną porzeczką. W smaku dobrze wyważone, krągłe, owocowe. Wino wytrawne. Polecane do cielęciny, wieprzowiny, kotleta schabowego, gołąbków. Kompozycja: 40% Merlot, 30% Syrah, 30% Grenache.
0,75l / 45zł

Wódki

ŻUBRÓWKA BIAŁA 0,5 39zł / 0,7 49zł

WYBOROWA 0,5 39zł / 0,7 49zł

BOLS 0,5 39zł / 0,7 49zł

BIĄŁY BOCIAN 0,5 39zł / 0,7 45zł

FINLANDIA 0,5 49zł / 0,7 59zł

ABSOLUT 0,5 49zł / 0,7 59zł

ŻUBRÓWKA CZARNA 0,5 49zł / 0,7 59zł

Pakiet alkoholowy

Nielimitowane alkohole:

Wódka Biały Bocian

Wino białe i czerwone Pauza

Piwo lane Perła Export

Cena pakietu: 39zł / osoba dorosła

W przypadku kiedy alkohol dostarcza Zleceniodawca, naliczana jest opłata serwisowa 10 zł od każdej osoby dorosłej.



• KORALOWA •

Pokoje w Koralowej

Apartament Nowożeńców

Przestronny apartament z widokiem na góry.

Wygodne łóżko, duża łazienka oraz klimatyzacja sprawiają, że poczujecie się komfortowo.

W apartamencie czeka na Was butelka prosecco oraz zaproszenie na kolację rocznicową do naszego bistro.



- Internet w pokoju
- Telefon
- Telewizor z płaskim ekranem
- Sejf
- Łazienka z prysznicem
- Ręczniki
- Szafa

Pokoje dla gości

W Koralowej mamy dla Waszych gości 6 pokoi dwuosobowych z dostawkami.

Każdy pokój jest klimatyzowany, wyposażony w TV, oraz telefon.



- Internet w pokoju
- Telefon
- Telewizor z płaskim ekranem
- Ręczniki
- Łazienka z prysznicem
- Szafa

Cennik

Apartament dla Nowożeńców zawsze gratis

Pokój dwuosobowy ze śniadaniem 200zł

Pokój dwuosobowy z dostawką 250zł

W przypadku wesel z poprawinami lub powyżej 140 gości – wszystkie pokoje w Koralowej gratis.

Ważne informacje

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 13.00 a kończy o 10.00. Śniadania serwujemy w bistro od godziny 10.00 do 12.00

Istnieje możliwość wypożyczenia tóżeczka dziecięcego.



Potrzebujecie więcej noclegów? Zadzwońcie do sąsiadującej z nami Villi Barbara, z radością Was ugoszczą.

Recepcja 33 817 23 00

Wesela poniżej 80 osób

poniedziałek - czwartek

MENU SREBRNE 230 zł / osoba
MENU ZŁOTE 270 zł / osoba
MENU KORALOWE 330 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu
Dziecko 5-10: 50% ceny menu
Dziecko 0-4: 0 % ceny menu
Obsługa techniczna: 50% ceny menu

TORT 16zł/ osoba
SŁODKI STÓŁ 20zł / osoba
SWOJSKI STÓŁ 30zł / osoba
WŁOSKI STÓŁ 33zł / osoba
SŁODKI STÓŁ + TORT 36zł / osoba

piątek - niedziela

MENU SREBRNE 240 zł / osoba
MENU ZŁOTE 290 zł / osoba
MENU KORALOWE 350 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu
Dziecko 5-10: 50% ceny menu
Dziecko 0-4: 0 % ceny menu
Obsługa techniczna: 50% ceny menu

TORT 17zł/ osoba
SŁODKI STÓŁ 22zł / osoba
SWOJSKI STÓŁ 32zł / osoba
WŁOSKI STÓŁ 35zł / osoba
SŁODKI STÓŁ + TORT 38zł / osoba



Organizując wesele od poniedziałku do czwartku otrzymujecie od nas:

- NOCLEGI ZE ŚNIADANIEM W KORALOWEJ GRATIS
- BRAK OPŁATY KORKOWEJ ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL