



• KORALOWA •

Wyobraźcie sobie piękną salę weselną z ogrodem, widokiem na góry, z Parkiem Zdrojowym i tętnią na wyciągnięcie ręki... Miejsce, którego urok przyciąga turystów niezależnie od pory roku...

a Wy możecie zorganizować tutaj najpiękniejsze przyjęcie weselne.

Nasze atuty:

- przyjęcia weselne na najwyższym poziomie
- nowoczesna, klimatyzowana sala
- doskonała kuchnia pod rządami kreatywnego Szefa Kuchni
- miejsca noclegowe
- wyjątkowa lokalizacja
- sąsiedztwo Parku Zdrojowego, doskonałe miejsce na sesję ślubną i rodzinną
- od początku do końca opieka doświadczonego Menadżera.

Z nami organizacja wesela to prawdziwą przyjemność.



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
- Butelkę Prosecco

Co nas wyróżnia:

- Doskonałe menu przygotowane przez Szefa Kuchni
- Na życzenie dowolnie modyfikujemy menu
- Menu wegetariańskie oraz dziecięce
- Po podpisaniu umowy bezpłatna degustacja menu weselnego dla 4 osób
- 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

Rosół na kaczym wywarze z makaronem
lub 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 jabłka
Colesław
Modra kapusta duszona

DESER

Rustykalna szarlotka

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin
Półmisek pieczonych mięs:
Paszтет domowy
Szynka z puchem chrzanowym
Patera serów
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, masło

I CIEPŁA KOLACJA

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym,
ziemniaki gratin, buraczki karmelizowane

II CIEPŁA KOLACJA

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

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE:

Kawa, herbata,
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe 100%

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

wtorek-czwartek 230 zł / osoba
piątek-niedziela i święta 240 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu
Dziecko 3-10: 50% ceny menu
Obsługa: 50 % ceny menu

Menu Złote



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

Rosół na kaczym wywarze z makaronem
lub Krem z leśnych grzybów z pieczonym czosnkiem,
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
Sałatka z pieczonych buraków z pomarańczą i winogremem
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
Paszтет 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
Sałatka z serem dojrzewającym, piklami i winogremem
Sałatka z kurczakiem, sosem cezar i chipsami z boczku
Cytrynowy naleśnik z łososiem bałtyckim i domowym
serkiem koperkowym
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle
Pieczywo domowe z czarnuszką, masła i oliwy smakowe

I CIEPŁA KOLACJA

Rolada z szynki wieprzowej z podgrzybkami i serem bursztyn
lub 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 jajkiem

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe 100%
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

wtorek-czwartek 270 zł / osoba
piątek-niedziela i święta 290 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu
Dziecko 3-10: 50% ceny menu
Obsługa: 50 % ceny menu

Menu Koralowe



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

ZUPA

Rosół na gęsinie z kołdunami mięsnymi

lub Krem z białych warzyw z pesto ziołowym i grzankami

lub Consome 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 winogrem

Surówka z białej kapusty

Karmelizowane buraczki na maśle i miodzie

Czerwona kapusta duszona z octem balsamicznym i malinami

DESER

Brownie czekoladowe z sosem czekoladowym,
z kremem angielskim i 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

Sałatka z serem dojrzewającym, piklami i winogrem

Sałatka z ziemniaka, pora z serem pleśniowym i dressingiem
majonezowym

Sos chrzanowy, sos musztardowy, żurawina, pikle

Pieczycwo 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 opiekanymi,

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 100%

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

wtorek-czwartek 330 zł / osoba

piątek-niedziela i święta 350 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 3-10: 50% ceny menu

Obsługa: 50% ceny menu



KORALOWA

Poprawiny na grillu

Kwaśnica na wędzonym żeberku z ziemniakami

Karczek marynowany w piwie i czosnku
Kiełbaski białe

Burgery z dodatkami do wyboru w formie bufetu:
sałata, sosy, warzywa, prażona cebulka

Kapusta zasmażana z boczkiem i cebulką
Frytki
Colesław

Ogórki kiszzone, pikle

Sosy: czosnkowy, musztardowy, BBQ, ketchup
Pieczywo

Ciasto (szarlotka i sernik)

Kawa, herbata, woda, soki owocowe 100%

115 zł / osoba

Dodatkowe opcje:

Rollbar z piwem lanym Tichauer 380zł / keg

Pakiet nielimitowanych napoi gazowanych 15zł / osoba

Poprawiny na sali bankietowej

Krem z pomidorów
lub

Krem z pieczonego ziemniaka z oliwą truflową

Roladka z polędwicy wieprzowej z camembertem i szynką
parmeńską, opiekane ziemniaki, mix sałat z winegretem
lub

Devolay z frytkami i sałatką colesław

Mini Pavlova z owocami
lub

Mini tarta z bezą

Kawa, herbata, woda, soki owocowe 100%

90 zł / osoba

Dodatkowe opcje:

Pakiet nielimitowanych napoi gazowanych 15zł / osoba

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, marakuji 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
15 zł/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 uciaranie 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 słojkach
- 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
 - cakesicles - ciasteczka na patykach w formie lodów
 - tablica z donutami
 - mini torty z kwiatami

Candy bar

wtorek-czwartek 20zł / osoba
piątek-niedziela i święta 22zł / osoba

Pakiet Candy bar+ Tort

wtorek-czwartek 34zł / osoba
piątek-niedziela i święta 36zł / osoba





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 stół

wtorek-czwartek 30zł / osoba

piątek-niedziela i święta 32zł / osoba

Włoski stół

Szynki naturalne i dojrzewające,

Włoskie kielbasy, salami

Sery twarde, półtwarde, miękkie i świeże

Mielon 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 stół

wtorek-czwartek 33zł / osoba

piątek-niedziela i święta 35zł / osoba





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

Jasnozłota 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

BIAŁY 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 Perla Export

Cena pakietu: 39zł / osoba dorosła

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

Barman

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
2 rodzaje lemoniad
2 drinki bezalkoholowe

100 zł / godzina + koszt sładników drinków

PRZYKŁADOWE DRINKI :

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 •

Pokoje w Korralowej

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 Korralowej 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 Korralowej 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 łóżeczka dziecięcego.



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

Recepcja 33 817 23 00

Weseła poniżej 80 osób

poniedziałek - czwartek

MENU SREBRNE 260 zł / osoba
MENU ZŁOTE 300 zł / osoba
MENU KORALOWE 360 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 15zł/ osoba
SŁODKI STÓŁ 22zł / osoba
SWOJSKI STÓŁ 32zł / osoba
WŁOSKI STÓŁ 35zł / osoba
SŁODKI STÓŁ + TORT 36zł / osoba

piątek - niedziela i święta

MENU SREBRNE 270 zł / osoba
MENU ZŁOTE 320 zł / osoba
MENU KORALOWE 380 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 15zł/ osoba
SŁODKI STÓŁ 24zł / osoba
SWOJSKI STÓŁ 34zł / osoba
WŁOSKI STÓŁ 37zł / 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