



# • KORALOWA •

Wyobraźcie sobie piękną salę weselną z ogrodem, widokiem na góry, z Parkiem Zdrojowym i tężnią 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
  - menu wegetariańskie
  - możliwość modyfikacji menu
  - bezpłatna degustacja menu dla 6 osób
  - miejsca noclegowe
- wyjątkowa lokalizacja - sąsiedztwo Parku Zdrojowego, doskonale miejsce na sesję ślubną i rodzinną

Z NAMI ORGANIZACJA WESELA TO PRAWDZIWA PRZYJEMNOŚĆ



**KAŻDA PARA MŁODA OTRZYMUJE OD NAS W PREZENCIE:**  
Nocleg w apartament dla Nowożeńców z pięknym widokiem na góry  
Zaproszenie na kolację z lampką wina w pierwszą rocznicę ślubu  
Butelkę prosecco

Zapraszamy do Koralowej

# Menu Srebrne



# KORALOWA 2023

TOAST WINEM MUSUJĄCYM  
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

\*\*\*

## ZUPA

Rosół z kaczki i wołowiny z makaronem

## DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy  
Roladka śląska z sosem pieczeniowym  
Młody kurczak z musem grzybowym  
Ziemniaki puree  
Kluski śląskie  
Opiekane ziemniaki  
Surówka z marchwi i jabłka  
Colesław  
Modra kapusta duszona

## DESER

Tiramisu

## BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin  
Paszтет domowy  
Szynka z puchem chrzanowym  
Deska serów  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka Cezar  
Tymbaliki drobiowe  
Jajka w sosie tatarskim  
Śledzie na dwa sposoby: w oleju z cebulką  
i pod pierzynką śmietanową  
Tortilla z kurczakiem  
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle  
Pieczywo, masło

## I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Roladka wieprzowa z grzybami i serem bursztyn,  
opiekany ziemniak, szpinak, sos serowy

## II CIEPŁA KOLACJA w bufecie

Bogracz z kluskami  
lub Barszcz czerwony z krokiem

## NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE:

Kawa, herbata  
Woda mineralna z miętą i cytryną  
Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)

## 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 260 zł / osoba \*

piątek-niedziela i święta 270 zł / osoba \*\*

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 3-10: 50% ceny menu

Podwykonawcy: 50% ceny menu

\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

\*\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz świąta (min 80 osób pełnopłatnych)



## TOAST WINEM MUSUJĄCYM POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

\*\*\*

### ZUPA

Rosół z kaczki i wołowiny z makaronem  
lub Krem z pomidora ze śmietaną i pesto

### DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko kaczki  
Tradycyjny schabowy  
De volaille  
Rolada śląska z sosem pieczeniowym  
Kluski śląskie  
Ziemniaki puree  
Kuskus z warzywami  
Opiekane ziemniaki  
Modra kapusta duszona  
Colesław  
Surówka sezonowa  
Kompozycja świeżych sałat z winogretem

### DESER

Sernik na spodzie z oreo z sosem karmelowym

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin  
Schab ze śliwką  
Boczek rolowany z czosnkiem  
Paszтет domowy  
Tarta francuska z karmelizowaną cebulą i pomidorem  
Deska serów  
Śledź na dwa sposoby: w oleju z cebulką  
i pod pierzynką śmietanową  
Sałatka z kurczakiem, sosem cesar i chipsami z boczku  
Sałatka jarzynowa  
Tortilla z kurczakiem i warzywami  
Cytrynowy naleśnik z łososiem i serkiem koperkowym  
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle  
Pieczywo, masło

### I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Polędwiczka wieprzowa z gratinem ziemniaczanym, mix sałat  
z pomidorkiem, ogórkiem i winogretem  
lub Sandacz pieczony w ziołach, risotto z groszkiem,  
chrust marchewkowy

II CIEPŁA KOLACJA serwowana  
Kremowy gulasz z indyka z warzywami

III CIEPŁA KOLACJA w bufecie  
Żur na maślanec z białą kielbasą

### NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,  
Woda mineralna z miętą i cytryną  
Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)  
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 300 zł / osoba \*  
piątek-niedziela i święta 320zł / osoba \*\*

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

\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

\*\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz święta (min 80 osób pełnopłatnych)



# Menu Koralowe



# KORALOWA 2023

## TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOŁĄ

\*\*\*

### PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą  
lub Paszтет wieprzowy, konfitura z żurawiny, domowy chleb

### ZUPA

Rosół z pieczonej kaczki z makaronem  
lub Bulion grzybowy z lanym ciastem, śmietaną truflową  
i sianem z pora

### DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny schabowy  
Polędwiczki z kurczaka w parmezanie  
Rolada śląska z sosem pieczeniowym  
Policzki wieprzowe  
Udka z kaczki  
Kluski śląskie  
Kulki ziemniaczane  
Kuskus z warzywami  
Pieczone talarki ziemniaczane  
Świeży mix sałat z warzywami i winogretem  
Surówka z białej kapusty  
Karmelizowane buraczki z pomarańczą, rukolą i winogretem  
Czerwona kapusta duszona z octem balsamicznym i malinami

### DESER

Brownie czekoladowe z sosem malinowym i kremem chantilly

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK z elementami włoskiego stołu

Półmisek wędlin naturalnych i dojrzewających  
Półmisek swojskich wyrobów: schab ze śliwką, paszтет, baleron, pieczen rzymska, kabanosy, salceson, necówka  
Tarta z karmelizowaną cebulą i pomidorami  
Tarta z brokułem i kozim serem  
Deska serów  
Patera wędzonych ryb  
Tymbaliki drobiowe  
Melon w szynce parmeńskiej  
Naleśnik z łososiem i serkiem koperkowym  
Sałatka jarzynowa  
Tortilla z szarpanym kurczakiem  
Sałatka z kurczakiem, makaronem i suszonym pomidorem  
Oliwki, kapary, papryczki nadziewane  
Śledzie na dwa sposoby - w oleju i sosie musztardowym  
Sos chrzanowy, sos musztardowy, żurawina, pikle  
Pieczywo, grissini, masło

### I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej,  
gratin z buraka, puree zielonego groszku,  
sos musztardowy

### II CIEPŁA KOLACJA serwowana

Sandacz z pieca, soczewica, sos cytrynowy,  
zapiekane warzywa z migdałami

### III CIEPŁA KOLACJA serwowana

Wołowina po burgundzku  
z kremowym puree ziemniaczanym i grzybami

### NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,  
Woda mineralna z miętą i cytryną  
Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)  
Napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

### MENU KORALOWE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM  
POWITANIE CHLEBEM I SOŁĄ  
PRZYSTAWKA  
ZUPA  
DANIE GŁÓWNE  
5 mięs / 4 dodatki / 4 surówki  
DESER  
BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK  
3 CIEPŁE KOLACJE  
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE  
NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

wtorek-czwartek 360 zł / osoba \*  
piątek-niedziela i święta 390 zł / osoba \*\*

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

\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

\*\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz świąta (min 80 osób pełnopłatnych)

## Poprawiny

### ZUPA

Krem z pomidorów z pesto i kwaśną śmietaną  
lub  
Krem z pieczonego ziemniaka z oliwą truflową

### DANIE GŁÓWNE

Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem grzybowym, gratin ziemniaczany, mix sałat z winegretem  
lub  
Wołowina po burgundzku z kremowym puree ziemniaczanym i buraczkami

### DESER

Panna cotta z owocami  
lub  
Tiramisu

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin i pieczonych mięs  
Deska serów  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka Cezar  
Pieczywo, masło  
Nielimitowane napoje: kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, soki owocowe

140 zł / osoba dorosła / 70 zł / dziecko 3-10 lat

### DODATKOWE OPCJE

Nielimitowane napoje gazowane ( PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC ) : 20zł / osoba

Menu dla dzieci : 60zł

Rosół z makaronem

Stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka

Deser



Poprawiny organizowane są na sali bankietowej w godzinach od 14.00 do 20.00

# Torty

## SMAKI TORTÓW:

1. Tiramisu - jasny biszkopt, krem na bazie mascarpone, kawa, amaretto, wiśnia
2. Jasny biszkopt, krem z białej czekolady i malibu, domowa marmolada z ananasa, marakuji i wanilii
3. Jasny biszkopt, krem śmietankowy, mus, świeże owoce
4. Jasny biszkopt, krem na bazie mascarpone i białej czekolady, lemon curd

17 zł/osoba

Torty dekorujemy kwiatami lub owocami



# Ciasta

## SERNIKI 140 zł

- Sernik z oreo
- Sernik na spodzie brownie
- Sernik kajmakowy
- Sernik tiramisu

## TARTY 120 zł

- Tarta z białą czekoladą i owocami
- Tarta mango-marakuja
- Tarta cytrynowa z bezą
- Tarta snickers

## CIASTA CZEKOLADOWE 130 zł

- Ciasto bezglutenowe z kremem waniliowym i owocami
- Brownie klasyczne z praliną orzechową
- Brownie z owocami

## CIASTA OWOCOWE

- Klasyczne ciasto uciране z owocami sezonowymi 110 zł
- Ciasto marchewkowe 125 zł
- Szarlotka na kruchym cieście 100 zł

## CIASTA KREMOWE - TORTOWE 140 zł

- Tortowe cappuccino
- Tortowe schwarcwaldzkie
- Tort leśne runo
- Tortowe z kremem czekoladowym i owocami





**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, jagoda, czekolada, słony karmel)
  - tartaletki z owocami
  - beziki w ozdobnych słojach
    - różane bezy
  - mini tarta z crème brûlée i owocami

**+ 1 PROPOZYCJA DO WYBORU:**

- ptysie z kruszonką, kremem chantilly i owocami
- cake pops - lizaki ciasteczkowe na patykach
  - makaroniki
- cakesicles - ciasteczka na patykach w formie lodów
  - tablica z donutami



Candy Bar 25zł / osoba  
 Pakiet Candy Bar+ Tort 40zł / osoba



## Swojski stół

Kita wieprzowa z kapustą i opiekanymi ziemniaczkami

Nasze mięsa pieczone

Pasztet z żurawiną i orzechami

Regionalne wędliny

Regionalne sery

Smalec

Ogórki kiszone

Chrzan, musztarda, żurawina

Bochen chleba

Nalewki regionalne (3 rodzaje)

**Swojski stół 36zł / osoba**

(min. 60 osób)

## Włoski stół

Szynki naturalne i dojrzewające,

Włoskie kielbasy, salami

Sery twarde, półtwarde, miękkie

Melon w szynce parmeńskiej

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 37zł / osoba**

(min 60 osób)







## Barman

### ZAPEWNIAMY:

Profesjonalną obsługę (8h)

Pomoc w doborze asortymentu

Indywidualne menu

Dekoracje drinków

Mobilny bar

Słomki dekoracyjne

Dedykowane szkło do wybranych drinków

2 drinki bezalkoholowe

1000 zł + koszt sładników drinków  
(min. 6 godzin)

### 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)

MARTINI & SPRITE (martini bianco, sprite)

WHISKY & COLA

BLUE LAGOON (wódka, blue curacao, sprite, cytryna, limonka)

## Alkohole

### Cennik alkoholi:

Wódka ŻUBRÓWKA BIAŁA 0,5 45zł / 0,7 55zł

Wódka WYBOROWA 0,5 45zł / 0,7 55zł

Wódka BOLS 0,5 45zł / 0,7 55zł

Wódka BIAŁY BOCIAN 0,5 45zł / 0,7 55zł

Wódka FINLANDIA 0,5 55zł / 0,7 65zł

Wódka ABSOLUT 0,5 55zł / 0,7 65zł

Wódka ŻUBRÓWKA CZARNA 0,5 55zł / 0,7 65zł

Wino półwytrawne PAUZA FINE QUALITY WINE WHITE 0,75 / 49zł

Wino półwytrawne PAUZA FINE QUALITY RED WHITE 0,75 / 49zł

Piwo łane PERŁA EXPORT 0,5 / 8zł

Piwo łane PERŁA EXPORT keg 30l / 290zł

### Nielimitowane alkohole

Wódka BIAŁY BOCIAN

Wino PAUZA FINE QUALITY WINE WHITE

Wino PAUZA FINE QUALITY RED WHITE

Piwo łane PERŁA EXPORT

55zł / osoba dorosła



## Pokoje w Koralewej

### Apartament Nowożeńców

Przestronny apartament z widokiem na góry.

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



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

### Pokoje dla gości

W Koralewej, oprócz apartamentu dla Nowożeńców, mamy dla Waszych gości 5 pokoi dwuosobowych z dostawkami oraz 1 pokój dwuosobowy.

Każdy pokój jest klimatyzowany, wyposażony w TV.



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

### Cennik

Apartament dla Nowożeńców zawsze gratis

Pokój dwuosobowy ze śniadaniem 200zł

Pokój trzyosobowy ze śniadaniem 250zł

W przypadku wesel powyżej 140 gości pełnopłatnych lub wesel z poprawinami (min. 80 + 80) – wszystkie pokoje w Koralewej gratis.

### Ważne informacje

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 14.00 a kończy o 11.00. Śniadania serwujemy w bistro od godziny 10.00 do 11.00

Istnieje możliwość wypożyczenia łóżeczka dziecięcego.



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

Recepcja 33 817 23 00



## Wesela poniżej 80 osób

*poniedziałek - czwartek*

MENU SREBRNE 290 zł / osoba  
MENU ZŁOTE 330 zł / osoba  
MENU KORALOWE 390 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu  
Dziecko 3-10: 50% ceny menu  
Dziecko 0-3: 0 % ceny menu  
Podwykonawcy: 50% ceny menu

*piątek - niedziela i święta*

MENU SREBRNE 300 zł / osoba  
MENU ZŁOTE 350 zł / osoba  
MENU KORALOWE 420 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu  
Dziecko 3-10: 50% ceny menu  
Dziecko 0-3: 0 % ceny menu  
Podwykonawcy: 50% ceny menu

