



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, doskonałe 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
Szyńka 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 krokietem

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)

Menu Złote



KORALOWA 2023

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 cezar 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 maślanie 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 SOLĄ

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą
lub Pasztet 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 winegretem
Surówka z białej kapusty
Karmelizowane buraczki z pomarańczą, rukolą i winegretem
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, pasztet,
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 SOLĄ
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 winogretem

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

Pieczyno, 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, marakui 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 schwarzwaldzkie
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 słojkach
 - różane bezy
- mini tarta z crème brûlée i owocami

+ 1 PROPOZYCJA DO WYBORU:

- ptyśie 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





• KORALOWA •

Swojski stół

Kita wieprzowa z kapustą i opiekаныmi 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 kiełbasy, 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 składników 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 lane PERŁA EXPORT 0,5 / 8zł
Piwo lane PERŁA EXPORT keg 30l / 290zł

Nielicencjonowane alkohole

Wódka BIAŁY BOCIAN
Wino PAUZA FINE QUALITY WINE WHITE
Wino PAUZA FINE QUALITY RED WHITE
Piwo lane PERŁA EXPORT
55zł / osoba dorosła



KORALOWA

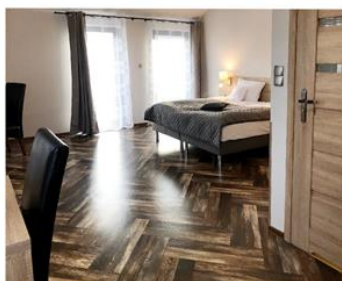
2023

Pokoje w Korolowej

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
- Sejf
- Łazienka z prysznicem
- Ręczniki
- Szafa

Pokoje dla gości

W Korolowej, 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
- Ręczniki
- 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 Korolowej 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

