



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 / wegańskie
 - 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 apartamencie dla Nowożeńców
- Zaproszenie na kolację z lampką wina w pierwszą rocznicę ślubu
- Butelkę wina

Zapraszamy do Koralowej

Menu Srebrne



KORALOWA 2025

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
Grillowany kurczak w ziołach
Ziemniaki puree
Kluski śląskie
Frytki
Surówka z marchwi i jabłka
Colesław
Modra kapusta duszona

DESER

Tiramisu

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin i mięs
Paszтет domowy
Szynka z puchem chrzanowym
Deska serów
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem, sosem cezar i chipsami z boczku
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,
opiekane ziemniaczki, szpinak, sos serowy

II CIEPŁA KOLACJA w bufecie

Barszcz czerwony z krokietem mięsny

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 rodzaje mięs / 3 dodatki / 3 surówki
DESER
BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
2 CIEPŁE KOLACJE
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

wtorek-czwartek 350 zł / osoba *

piątek-niedziela i święta 360zł / osoba **

Osoba powyżej 10 r.ż: 100% ceny menu

Dziecko 3-10 lat: 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 2025

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

Tradycyjny kotlet schabowy
Dewolaj
Rolada śląska z sosem pieczeniowym
Polędwiczki drobiowe w parmezanie
Kluski śląskie
Ziemniaki puree
Frytki
Ziemniaki opiekane
Modra kapusta duszona
Buraczki tarte
Colesław
Surówka sezonowa

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
Naleśnik z łososiem i serkiem koperkowym
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle
Pieczywo, masło

I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym,
gratin ziemniaczany, bukiet warzyw na parze
lub Sandacz pieczony w ziołach, risotto z groszkiem,
chrust marchewkowy

II CIEPŁA KOLACJA serwowana

Grillowany filet z kurczaka z czarną soczewicą
i kompozycją sałat z winegretem, ogórkiem
i pomidorem

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 rodzaje mięs / 4 dodatki / 4 surówki
DESER
BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
3 CIEPŁE KOLACJE
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE
NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

wtorek-czwartek 400 zł / osoba *
piątek-niedziela i święta 420zł / 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 Koralowe



KORALOWA 2025

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
Konfitowane udko z kaczki
Kluski śląskie
Kulki ziemniaczane
Kasza 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, 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
Feta z brokułem i jajkiem
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

TORT

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 rodzajów mięs / 4 dodatki / 4 surówki
DESER
TORT
BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
3 CIEPŁE KOLACJE
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE
NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

wtorek-czwartek 480 zł / osoba *
piątek-niedziela i święta 520 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)

Wesela poniżej 80 osób

wtorek - czwartek

MENU SREBRNE 370 zł / osoba

MENU ZŁOTE 420 zł / osoba

MENU KORALOWE 500 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 390 zł / osoba

MENU ZŁOTE 440 zł / osoba

MENU KORALOWE 540 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 3-10: 50% ceny menu

Dziecko 0-3: 0 % ceny menu

Podwykonawcy: 50% ceny menu



Poprawiny

ZUPA

Krem z cukinii z grzankami czosnkowymi i prażoną dynią

lub

Krem z pomidorów ze śmietaną i pesto

lub

Rosół z kaczki i wołowiny z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Roladka z kurczaka w szynce parmeńskiej ze szpinakiem i suszonym pomidorem, z risotto i kompozycją sałat z winogretem

lub

Wołowina po burgundzku z kremowym puree ziemniaczanym i buraczkami

DESER

Panna cotta z owocami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin i pieczonych mięs

Deska serów

Sałatka jarzynowa

Sałatka cesar

Pieczyno, masło

Nielimitowane napoje: kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, soki owocowe

190 zł / osoba dorosła / 90 zł / dziecko 3-10 lat

DODATKOWE OPCJE

Nielimitowane napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC) : 25zł / osoba

MENU DLA DZIECI : 90zł

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

Tort

SMAKI TORTÓW:

TIRAMISU - krem mascarpone z amaretto | wiśnia | kawa

TROPIKALNY - ananas | krem biała czekolada | marakuja | prażynka bounty

OWOCOWY - owoce leśne | krem mascarpone | kofitura z owoców leśnych | chrupka z czerwonymi owocami

CYTRYNOWY - krem mascarpone | lemon curd | chrupka cytrynowa



WYKOŃCZENIE TORTU W CENIE

- semi naked z kwiatami lub owocami

- tynk biały lub pastelowy z kwiatami lub owocami

Dekoracje niestandardowe: tekstury, falbany, zamsz, figurki -
wyceniane są indywidualnie.

Tort : 20zł / osoba

Pakiet Tort i Słodki stół : 50zł / osoba

Słodki stół

SŁODKI STÓŁ (2 DESERY NA OSOBE):

- babeczki z kremem
- mini beza z kremem i owocami
- serniczki z oreo
- tartaletki z owocami
- tiramisu z karmelem
- panna cotta z owocami
- mini tarta creme brulee
- mus z owocami
- cake sicles – ciasteczkowe lody
- różane bezy
- bezglutenowe brownie z kremem i owocami
- ciasto marchewkowe z kremem śmietankowym
- tarta mango-marakuja

+ DODATKOWO DO WYBORU:

- ptysie z kruszonką
- mini eklerki w polewie rocher
- mini tarty z lemon curdem i bezą
- donuty w czekoladzie
- makaroniki

Słodki stół : 35zł / osoba

Pakiet Tort i Słodki stół : 50zł / osoba

Cena zawiera leśną aranżację stołu, patery, szkła i dekoracje.



Swojski stół

Nasze mięsa pieczone
Paszтет z żurawiną i orzechami

Regionalne wędliny

Regionalne sery

Smalec

Ogórki kiszane

Chrzan, musztarda, żurawina

Bochen chleba

NALEWKI : cytrynowka, pigwówka, wiśniówka

NA CIEPŁO:

Kita wieprzowa z kapustą i opiekаныmi ziemniakami

50zł / osoba

Włoski stół

Szynki naturalne i dojrzewające,

Włoskie kiełbasy, salami

Sery twarde, półtwarde, miękkie

Melon w szynce parmeńskiej

Antipasti : 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, grissini

NA CIEPŁO : mini pizze

50zł / osoba





Barman

1000zł (6 godzin)+ koszt składników drinków
200zł każda następna godzina

DRINKI (5 DRINKÓW 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)

MARTINI & SPRITE (martini bianco, sprite)

WHISKY & COLA

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

Alkohole

Cennik alkoholi:

Wódka ŻUBRÓWKA BIAŁA 0,5 60zł / 0,7 70zł

Wódka WYBOROWA 0,5 60zł / 0,7 70zł

Wódka BOLS 0,5 60zł / 0,7 70zł

Wódka BIAŁY BOCIAN 0,5 60zł / 0,7 70zł

Wódka FINLANDIA 0,5 70zł / 0,7 80zł

Wódka ABSOLUT 0,5 70zł / 0,7 80zł

Wódka ŻUBRÓWKA CZARNA 0,5 70zł / 0,7 80zł

Wino półwytrawne białe 0,75 / 50zł

Wino półwytrawne czerwone 0,75 / 50zł

Piwo lane PERŁA EXPORT 0,5 / 12zł

Piwo lane PERŁA EXPORT keg 30l / 330zł

Nielimitowane alkohole

Wódka BIAŁY BOCIAN

Wino PAUZA FINE QUALITY WINE WHITE

Wino PAUZA FINE QUALITY RED WHITE

Piwo lane PERŁA EXPORT

80zł / osoba dorosła

Dekoracje i dodatki w cenie

DEKORACJE STOŁU:

Obrusy - szare lub białe
Serwetki - do wyboru dowolny kolor z palety PAW
Numerki stołów - drewniane lub złote
Świeczki - złote lub białe
Złote podtalerze
Białe krzesła chiavari
Kieliszki do tłuczenia dla Pary Młodej

DEKORACJA SALI:

Girlandy świetlne
Ścianki ledowe
Nalepki z imionami Pary Młodej na drzwiach wejściowych
Sztaluga z drewnianą tablicą lub lustrem pod rozkład stołów
Girlandy tematyczne nad bufetami
Leśna dekoracja słodkiego stołu

STREFA CHILL:

Leżaki, stoliki i krzesła
Parasole
Rama z kurtyną ledową
Drogowskaz

Dodatkowe opłaty

OPŁATY ZA WNIESIENIE WŁASNYCH TOWARÓW:

ALKOHOL : 10zł / osoba
TORT : 5zł / osoba
SŁODKI STÓŁ: 5zł / osoba
WŁOSKI STÓŁ: 5zł / osoba
SWOJSKI STÓŁ: 5zł / osoba
SPRZĄTANIE KONFETTI : 150zł
MYCIE SZKŁA WŁASNEMU BARMANOWI : 200zł
ZGUBIENIE KLUCZA DO POKOJU : 50zł





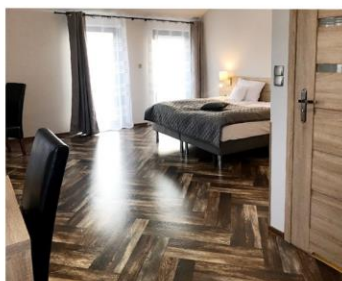
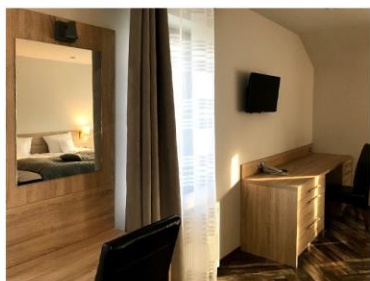
KORALOWA 2025

Pokoje w Koralowej

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 Koralowej, 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 gratis

Pokój dwuosobowy 200zł

Pokój dwuosobowy z dostawką 250zł

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

Ważne informacje

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 14.00 a kończy o 11.00.

Istnieje możliwość wypożyczenia łóżeczka dziecięcego.



Potrzebujecie więcej noclegów? Zadzwońcie do sąsiadującej z nami Villi Barbara (repcja 33 817 23 00)