



◦ 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 / 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 w pierwszą rocznicę ślubu
- Butelkę wina

Zapraszamy do Koralowej

DEKORACJE I DODATKI W CENIE

DEKORACJE STOŁU:

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

DEKORACJA SALI:

NOWOŚĆ - Drewniany napis LOVE

- 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

TARAS:

- Leżaki, stoliki i krzesła
- Parasole
- Rama z kurtyną ledową
- Drogowskaz



MENU SREBRNE



KORALOWA 2026

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

420 zł / osoba

210 zł / dziecko 3-10

210 zł / podwykonawca

PROMOCJA

Noclegi w Koralewej gratis!

Promocja dot. wesel organizowanych od poniedziałku
do czwartku, z liczbą gości pełnopłatnych powyżej 80.

MENU ZŁOTE



KORALOWA 2026

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
Roladka 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 maślanca z białą kiełbasą

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

480 zł / osoba

240 zł / dziecko 3-10 lat

240 zł / podwykonawca

PROMOCJA

Nielimitowana wódka lub noclegi w Koralowej gratis!

Promocja dot. wesel organizowanych od poniedziałku
do czwartku, z liczbą gości pełnopłatnych powyżej 80.

MENU KORALOWE



KORALOWA 2026

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 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 PRZEKAŃSEK 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 PRZEKAŃSEK
3 CIEPŁE KOLACJE
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE
NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

580 zł / osoba
290 zł / dziecko 3-10
290 zł / podwykonawca

PROMOCJA

Nielimitowana wódka lub noclegi w Koralowej gratis!

Promocja dot. wesel organizowanych od poniedziałku
do czwartku, z liczbą gości pełnopłatnych powyżej 80.

POPRAWINY

ZUPA

Krem z cukinii z grzankami czosnkowymi i prażoną dynią
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 winegretem
lub
Wołowina po burgundzku z kremowym puree ziemniaczanym i buraczkami

DESER

Panna cotta z owocami

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pórmisek wędlin i pieczonych mięs
Deska serów
Sałatka jarzynowa
Sałatka cesar
Pieczywo, masło

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

220 zł / osoba / 110 zł / dziecko 3-10 lat 110 zł / podwykonawca

DODATKOWE OPCJE

Nielimitowane napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC) : 30zł / osoba

MENU DLA DZIECI : 90zł

Rosół z makaronem
Stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka
Deser



TORTY

SMAKI TORTÓW

TIRAMISU - krem mascarpone z amaretto | wiśnia | kawa

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

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

CYTRYNOWY - krem mascarpone | lemon curd | chrupka cytrynowa

WYKOŃCZENIE TORTU W CENIE

tynek biały lub pastelowy z kwiatami lub owocami

Tort : 23 zł / osoba

Pakiet Tort i Stodki stół : 55zł / osoba



CIASTA

SERNIKI 175 zł

Sernik z oreo
Sernik na spodzie brownie
Sernik kajmakowy
Sernik tiramisu

TARTY 150 zł

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

CIASTA CZEKOLADOWE 160 zł

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

CIASTA OWOCOWE

Klasyczne ciasto ucierane z owocami sezonowymi 140 zł
Ciasto marchewkowe 150 zł
Szarlotka na kruchym cieście 140 zł

CIASTA KREMOWE - TORTOWE 170 zł

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



SŁODKI STÓŁ

SŁODKI STÓŁ

- 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
- donuty w czekoladzie

+ DODATKOWO DO WYBORU:

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

Słodki stół : 37zł / osoba

Pakiet Tort i Słodki stół : 55zł / osoba



SWOJSKI STÓŁ

Nasze mięsa pieczone
Paszтет z żurawiną i orzechami
Regionalne wędliny
Regionalne sery
Smalec
Ogórki kiszone
Chrzan, musztarda, żurawina
Bochen chleba

NALEWKI : cytrynowka, pigwówka, wiśniówka

NA CIEPŁO:

Kita wieprzowa z kapustą zasmażaną i opiekanymi 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.
Sałatka 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





KORRALOWA 2026

BARMAN

1200zł (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

90zł / osoba dorosła



KORALOWA 2026

POKOJE

Apartament Nowożeńców

Przestronny apartament z widokiem na góry.

Wygodne duże łóżko, 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

Pokoje w Koralowej

Apartament dla Nowożeńców gratis

Pokój dwuosobowy 200 zł

Pokój dwuosobowy z dostawką 250 zł

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 14.00 a kończy o 10.00.

Pokoje w Villi Barbara (Recepcja tel. 33 817 23 00, ceny na dzień 1.03.025)

Pokój dwuosobowy Komfort 320 zł

Pokój trzyosobowy Komfort 480 zł

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 15.00 a kończy o 11.00.

Istnieje możliwość domówienia śniadania (30 zł / osoba)

