



• KORALOWA • 2027

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
- wyjątkowa lokalizacja - sąsiedztwo Parku Zdrojowego, doskonale miejsce na sesję ślubną i rodzinną

WSZYSTKIE PAKIETY ZAWIERAJĄ W CENIE:

- apartament Pary Młodej
- brak opłaty korkowej
- tort
- powitanie chlebem i solą oraz tłuczenie kieliszków
- nielimitowane napoje

SPECJALNA OFERTA DLA WESEŁ ORGANIZOWANYCH OD PONIEDZIAŁKU DO CZWARTKU

- wszystkie noclegi w Koralowej lub nielimitowana wódka gratis!

Każda Para otrzymuje butelkę wina oraz zaproszenie na kolację w pierwszą rocznicę ślubu!

Z NAMI ORGANIZACJA WESELA TO PRAWDZIWA PRZYJEMNOŚĆ!



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

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
Dekoracja świetlna sufitu

TARAS

Leżaki, stoliki i krzesła
Parasole
Rama z kurtyną ledową
Drogowskaz





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

TORT

(smak do wyboru)

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
TORT
2 CIEPŁE KOLACJE
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

460 zł / osoba pow 10 r.ż.
230 zł / dziecko 3-10 lat
230 zł / podwykonawca



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
Dufinki
Ziemniaki opiekane
Modra kapusta duszona
Buraczki tarte
Colesław
Surówka sezonowa

DESER

Panna cotta z musem malinowo-truskawkowym i owocami

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 fileć z kurczaka z frytkami
i kompozycją sałat z winegretem,
ogórkiem i pomidorem

TORT

(smak do wyboru)

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, PEPSI MAX, 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
TORT
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE
NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

500 zł / osoba pow. 10 r.ż.
250 zł / dziecko 3-10 lat
250 zł / podwykonawca

MENU KORALOWE



KORALOWA²⁰²⁷

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 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

(smak do wyboru)

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, PEPSI MAX, 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

620 zł / osoba pow. 10 r.ż.

310 zł / dziecko 3-10 lat

310 zł / podwykonawca

Ceny w ofercie są cenami prognozowanymi.
KORALOWA SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie.



• **KORALOWA** • 2027

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

Sernik na spodzie czekoladowym

ZIMNA PŁYTA

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

250 zł / osoba / 125zł / dziecko 3-10 lat 125zł / podwykonawca

DODATKOWE OPCJE

Nielimitowane napoje gazowane (PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, MIRINDA, TONIC) : 35zł / osoba

MENU DLA DZIECI : 100zł

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, dekoracja kwiatowa



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 bezą
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 schwarzwaldzkie
Tort leśne runo
Tortowe z kremem czekoladowym i o wocami



Ceny w ofercie są cenami prognozowanymi.
KORALOWA SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie.



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 : 40zł / osoba

Ceny w ofercie są cenami prognozowanymi.
KORALOWA SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie.



SWOJSKI STÓŁ

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

NALEWKI : cytrynówka, pigwówka, wiśniówka

NA CIEPŁO:

Kita wieprzowa z kapustą zasmażaną i opiekаныmi ziemniakami

60zł / osoba

WŁOSKI STÓŁ

Szynki naturalne i dojrzewające,
 Włoskie kielbasy, 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 : pizzerinki

60zł / osoba

Ceny w ofercie są cenami prognozowanymi.
 KORALOWA SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie.





BARMAN

1500zł (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 80zł

Wódka WYBOROWA 0,5 60zł / 0,7 80zł

Wódka BOLS 0,5 60zł / 0,7 80zł

Wódka BIAŁY BOCIAN 0,5 60zł / 0,7 80zł

Wódka FINLANDIA 0,5 70zł / 0,7 90zł

Wódka ABSOLUT 0,5 70zł / 0,7 90zł

Wódka ŻUBRÓWKA CZARNA 0,5 70zł / 0,7 90zł

Wino półwytrawne białe 0,75 / 60zł

Wino półwytrawne czerwone 0,75 / 60zł

Piwo lane PERŁA EXPORT 0,5 / 14zł

Piwo lane ZWIERZYNIEC 0,5 / 15zł

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 2027

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 1.03.2025)

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



Ceny w ofercie są cenami prognozowanymi. KORALOWA SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie.



UMOWY I PŁATNOŚCI KROK PO KROKU

KROK 1

- PODPISANIE UMOWY REZERWACYJNEJ
- WPŁATA ZADATKU REZERWACYNEGO 3.000 PLN DO 7 DNI OD PODPISANIA UMOWY
- USTALENIE DATY DEGUSTACJI OBIADU WESELNEGO

KROK 2

- NAJPÓŹNIEJ NA 6 MIESIĘCY PRZED WESELEM PODPISANIE UMOWY O ORGANIZACJĘ WESELA
 - SPISANIE ZAŁĄCZNIKA DO UMOWY
- WPŁATA 50% WARTOŚCI UMOWY POMNIEJSZONEJ O ZADATEK REZERWACYJNY DO 7 DNI OD ZATWIERDZENIA ZAŁĄCZNIKA

KROK 3

- NA 2 TYGODNIE PRZED WESELEM POTWIERDZENIE OSTATECZNEJ LICZBY GOŚCI

KROK 4

- KOŃCOWE ROZLICZENIE DO 3 DNI PO WESELU



WPŁAT MOŻNA DOKONYWAĆ NA PONIŻSZY RACHUNEK BANKOWY:

Koralowa Sp. z o.o.,
ING Bank Śląski nr PL78 1050 1360 1000 0090 8076 0664
z tytułem: „imię i nazwisko – Impreza w sali Koralowa w dniu”



KORALOWA SALA BANKIETOWA
TEL. 33 445 80 10 (ŚRODA-NIEDZIELA 12.00 -20.00)
KLAUDIA@KORALOWA.PL
WWW.KORALOWA.PL

KORALOWA 6, 43-384 JAWORZE