



• KORALOWA • 2028

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, doskonałe 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 niegazowane

Specjalna oferta dla wesel organizowanych od poniedziałku do czwartku

- wszystkie noclegi w Koralewej 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 - białe, szare lub oliwkowe
 Serwetki - szeroki wybór kolorów
 Numerki stołów - drewniane lub złote
 Świece - złote lub białe
 Złote podtalerze
 Białe krzesła chiavari
 Kieliszki do tłuczenia dla Pary Młodej

Dekoracje 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

Dekoracje tarasu

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

Coleślaw

Modra kapusta duszona

Deser

Tiramisu

Bufet zimnych przekąsek

Półmisek wędlin i mięs

Pasztet domowy

Szynka z puchem chrzanowym

Deska serów

Salatka jarzynowa

Salatka 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

Pieczyno, masło

Pierwsza ciepła kolacja, serwowana

Roladka wieprzowa z grzybami i serem bursztyn,

opiekane ziemniaczki, szpinak, sos serowy

Tort

(smak do wyboru)

Druga ciepła kolacja, w bufecie

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

Nielimitowane napoje

Kawa, herbata

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)

490 zł / osoba pow 10 r.ż.

290 zł / dziecko 3-10 lat

290 zł / podwykonawca

Ceny w ofercie są cenami prognozowanymi.

KORALOWA SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie.



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

Coleślaw

Surówka sezonowa

Deser

Panna cotta z musem malinowo-truskawkowym i owocami

Bufet zimnych przekąsek

Półmisek wędlin

Schab ze śliwką

Boczek rolowany z czosnkiem

Pasztet 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

Pieczwo, masło

Pierwsza ciepła kolacja, serwowana

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym,
gratin ziemniaczany, bukiet warzyw na parze
lub

Sandacz pieczony w ziołach, risotto z groszkiem,
chrust marchewkowy

Tort

(smak do wyboru)

Druga ciepła kolacja, serwowana

Grillowany filet z kurczaka z frytkami i kompozycją
sałat z winegretem, ogórkiem i pomidorem

Trzecia 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)

550zł / osoba pow. 10 r.ż.

350 zł / dziecko 3-10 lat

350 zł / podwykonawca

Ceny w ofercie są cenami prognozowanymi.

KORALOWA SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie.

Menu Koralowe KORALOWA 2028

Toast winem musującym
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 siankiem 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

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

Pierwsza kolacja serwowane

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

Tort

(smak do wyboru)

Druga kolacja serwowane

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

Trzecia kolacja serwowane

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

650 zł / osoba pow. 10 r.ż.

350 zł / dziecko 3-10 lat

350 zł / podwykonawca

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



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 winogretem
lub

Wołowina po burgundzku z kremowym puree ziemniaczanym i buraczkami

Deser

Sernik na spodzie czekoladowym

Litna płyta

Półmisek wędlin i pieczonych mięs

Deska serów

Sałatka jarzynowa

Sałatka cesar

Pieczycwo, masło

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

280 zł / osoba / 180zł / dziecko 3-10 lat 180zł / 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

Tiramisu - krem mascarpone z amaretto | wiśnia | kawa

Egzotyczny - ananas | krem biała czekolada | marakuja |
prażynka bountu

Owoce Leśne | krem mascarpone |
kofitura z owoców leśnych | chrupka z czerwonymi owocami

Cytrynowy - krem mascarpone | lemon curd | chrupka cytrynowa

Wykończenie tortu w cenie

Tynk biały lub pastelowy
Tort piętrowy lub long cake



Ciasta

Serniki (200 zł)

Sernik z oreo
Sernik na spodzie brownie
Sernik kajmakowy
Sernik tiramisu

Tarty (180 zł)

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

Ciasta czekoladowe (180 zł)

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

Ciasta owocowe

Klasyczne ciasto uciране z owocami sezonowymi 160 zł
Ciasto marchewkowe 170 zł
Szarlotka na kruchym cieście 160 zł

Ciasta tortowe (200 zł)

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





Stodki stół

40zł / osoba

- 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*
 - różane bezy*
- bezglutenowe brownie z kremem i owocami*
- ciasto marchewkowe z kremem śmietankowym*
 - tarta mango-marakuja*
 - donuty w czekoladzie

Dodatkowy deser do wyboru:

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

* deser dostępny przy zamówieniu min. 80 porcji





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 opiekаныmi ziemniakami
60zł / osoba

Włoski stół

Szynki naturalne i dojrzewające,
Włoskie kielbasy, salami
Sery włoskie
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
Rukola 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

1800zł (6 godzin)+ koszt składników drinków
200zł każda następna godzina

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)

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 WYBOROWA 0,5 70zł / 0,7 90zł

Wódka BOLS 0,5 70zł / 0,7 90zł

Wódka BIAŁY BOCIAN 0,5 70zł / 0,7 90zł

Wódka FINLANDIA 0,5 80zł / 0,7 100zł

Wódka ABSOLUT 0,5 80zł / 0,7 100zł

Wino półwytrawne białe 0,75 / 65zł

Wino półwytrawne czerwone 0,75 / 65zł

Piwo lane PERŁA EXPORT 0,5 / 15zł

Piwo lane ZWIERZYNIEC 0,5 / 16zł

Nielimitowane alkohole

Wódka BIAŁY BOCIAN

Wino białe i czerwone półwytrawne

Piwo lane PERŁA EXPORT

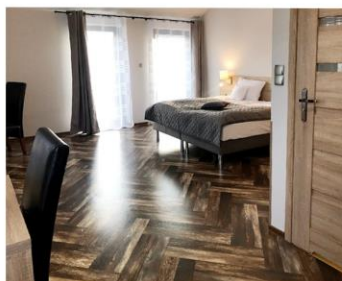
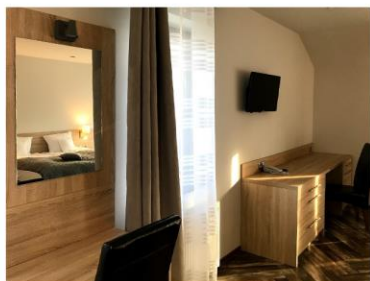
100zł / osoba dorosła



Pokoje

Apartament Nowożeńców

Wygodne duże 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

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)



Umowy i płatności krok po kroku

Krok 1

- PODPISANIE UMOWY REZERWACYJNEJ
- WPŁATA ZADATKU REZERWACYJNEGO 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