



GORCZOWSKI
HOTEL

Długo i
szczęśliwie
zaczyna się
właśnie tutaj!



Kochani,

Przed Wami piękny czas przygotowań do jednego z najważniejszych dni w życiu – ślubu i wesela. To moment pełen emocji, wzruszeń i radosnych chwil.

Chcemy być przy Was w tym czasie i zadbać o to, abyście mogli cieszyć się przygotowaniami bez stresu i pośpiechu.

Z ogromnym zaangażowaniem i sercem pomożemy Wam stworzyć wesele dokładnie takie, o jakim marzycie. Nad każdym detalem czuwa zespół ludzi, którzy naprawdę lubią to, co robią – od kuchni, przez obsługę.

Wkładamy w każde przyjęcie nie tylko doświadczenie, ale też uważność i troskę.

Każdą Parę traktujemy indywidualnie, bo wierzymy, że wesele powinno być odzwierciedleniem Was samych.

Chcemy Was poznać – Wasze pomysły, styl i to, co jest dla Was ważne.

Naszym celem jest stworzyć przyjęcie „po Waszemu”, pełne dobrej atmosfery, ciepła i pięknych wspomnień.

To ma być Wasz dzień i Wasza historia.



Propozycja I

- idealne dla tradycyjnistów na przyjęcia do 3:00 w nocy
- w pakiecie: powitanie chlebem i solą, toast powitalny, zimna płyta i 3 dania ciepłe
- POKÓJ DELUX DLA MŁODEJ PARY W PREZENCIE

Toast powitalny

Wino musujące półwytrawne

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

Tradycyjny kotlet schabowy

Soczysta pierś z kurczaka z masłem ziołowym w chrupiącej panierce

Pieczeń wieprzowa w aromacie czosnku

Sos pieczeniowy

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem

Kluski śląskie

Bukiet świeżych surówek

Zimna płyta serwowana w bufecie

Półmiski mięs z Hotelowej wędzarni

Śledzik w oleju z kryształową cebulką

Domowy pasztet z żurawiną

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Kremowe jaja w sosie tatarskim

Tymbaliki drobiowe

Ciepłe, wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka, pieczarka)

Dodatkowe dania ciepłe

Tradycyjny bigos

Barszcz czerwony z krokietem

Tradycyjny żurek Śląski z jajkiem i kielbasą

Napoje ciepłe

Kawa i herbata

Napoje zimne

Soki owocowe

Orzeźwiająca woda mineralna z cytryną

KOSZT 345 ZŁ/OS

*W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów obrusami, serwety

**Pakiet nie uwzględnia: pokrowców, dekoracji kwiatowych

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty

***uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.

PROPOZYCJA I	40 os.	50 os.	60 os.	70 os.	80 os.	90 os.	100 os.	160 os.
Apartament dla Nowożeńców	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Voucher na rocznicę ślubu	100 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł
Personalizowane menu na stoły	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kącik dla dzieci	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Koszyki ratunkowe	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 pokoje dla Rodziców	—	—	—	—	—	—	✓	✓
2 pokoje dla Świadków	—	—	—	—	—	—	—	—
Zimne ognie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VIP ROOM	—	—	—	—	✓	✓	✓	✓
Voucher -10% na kolejną imprezę	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Propozycja II

propozycja dla ceniących urozmaicone smaki
odpowiednia na całonocne przyjęcie
w pakiecie: powitanie chlebem i solą, toast powitalny,
9 zakąsek, 3 dodatkowe ciepłe dania, napoje, w tym
gazowane bez ograniczeń, deser
apartament dla Młodej Pary w prezencie

Wino musujące półwytrawne

Zupa

Aromatyczny kaczy bulion z pierożkami

Danie główne

Tradycyjna rolada Śląska wołowa
Grillowana pierś z kurczaka nadziewana
suszonym pomidorem
Udko z kaczki w aksamitnym sosie warzywnym
Sos pieczeniowy

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
Kluski Śląskie
Bukiet surówek

Zimna płyta

Schab w ziołach z suszonym pomidorem
Karczek pieczony w kolorowym pieprzu
Boczek w aromacie miodu i czosnku
Wędzone szynki
Pasztet pieczony w kolorowym pieprzu
z dipem żurawinowym
Deska serów ze świeżym winogronem
Galaretka drobiowa
Śledź w musztardzie francuskiej
Śledź w oleju
Caprese
Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem
Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Deser

Sernik
Szarlotka

Ciepła Kolacja

Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną
kapustą i sosem. Serwowany przez Szefa Kuchni w
formie pokazu.

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe
Orzeźwiająca woda mineralna z cytryną
Napoje gazowane

KOSZT 460 ZŁ/OS

*W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów
obrusami, serwety, pokrowce na krzesła

**Pakiet nie uwzględnia: dekoracji kwiatowych

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania
indywidualnej oferty

****uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.

PROPOZYCJA II	40 os.	50 os.	60 os.	70 os.	80 os.	90 os.	100 os.	160 os.
Apartament dla Nowożeńców	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Voucher na rocznicę ślubu	100 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł
Personalizowane menu na stoły	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kącik dla dzieci	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Koszyki ratunkowe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 pokoje dla Rodziców	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 pokoje dla Świadków	—	—	—	—	✓	✓	✓	✓
Zimne ognie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VIP ROOM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Voucher -10% na kolejną imprezę	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Propozycja III

powitanie chlebem i solą, toast powitalny TORT WESELNY ciasto (2 kawałki / os), owoce sezonowe po południowe bez ograniczeń wino bez limitu rzutnik i ekran do prezentacji zdjęć rodzinnych apartament dla Młodej Pary w prezencie

- Powitanie chlebem i solą
- Toast powitalny
- TORT WESELNY
- Ciasto 2 szt/os
- Rzutnik i ekran do prezentacji zdjęć rodzinnych
- Apartament dla Młodej Pary w prezencie

Toast powitalny

Wino musujące półwytrawne

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

Tradycyjna Rolada Śląska wołowa

Udko z kaczki w aksamitnym sosie warzywnym

Żeberka wieprzowe w miodzie

Grillowana pierś z kurczaka suszonym pomidorem i mozzarella

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem

Ziemniaki opiekane

Kluski śląskie

Bukiet surówek

Zakąski

Półmisek mięs i wędlin z Hotelowej wędzarni

Pasztet pieczony z dipem żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Galaretki z kurczakiem

Śledź w oleju

Śledź w musztardzie francuskiej

Caprese

Salatka nicejska

Salatka z warzywami polanymi winogronem i serem feta

Tiftele drobiowe w sezamie

Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Deser

Tort okolicznościowy (smak i wygląd do wyboru)

Ciasta — różne rodzaje (2 kawałki na osobę)

Ciepła Kolacja I

Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną kapustą i sosem.

Serwowany przez Szefa Kuchni w formie pokazu.

lub

Polik wieprzowy z zapiekаныmi ziemniakami

i surówką z kapusty pekińskiej

Ciepła Kolacja II

Beef Strogonow z pieczywem

lub

Bogracz wieprzowy z kluseczkami

Napoje

Kawa i herbata

Soki owocowe

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o

Napoje gazowane

Alkohol: Wino 0.75 l

KOSZT 550 ZŁ / OS

*W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów obrusami, serwety, pokrowce na krzesła

**Pakiet nie uwzględnia: dekoracji kwiatowych

**możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty

***uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.

PROPOZYCJA III	40 os.	50 os.	60 os.	70 os.	80 os.	90 os.	100 os.	160 os.
Apartament dla Nowożeńców	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Voucher na rocznicę ślubu	100 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł	200 zł
Personalizowane menu na stoły	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kącik dla dzieci	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Koszyki ratunkowe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 pokoje dla Rodziców	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 pokoje dla Świadków	—	—	—	✓	✓	✓	✓	✓
Zimne ognie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VIP ROOM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Voucher -10% na kolejną imprezę	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Idealne atrakcje na Wasze wesele:

Stół regionalny

Proponujemy Państwu stół pełen świeżych i smacznych swojskich wyrobów najwyższej jakości, które doskonale sprawdzą się na przyjęciu weselnym. Mięsa wędzone są w naszej wędzarni, dzięki czemu mają Państwo pewność najwyższego standardu i wyśmienitego smaku. Na stole regionalnym między innymi znajdują Państwo: mięsa - necówkę, żymłok Śląski, kiełbasa podsuszona, schab po sztygarsku, boczek pieczony w piwie, krupniok Śląski, szynki z wędzarni, kabanosy, salceson. Swojskie dodatki- hekele, szalot Śląski, ser gazdowski, smalec własnej roboty,- ogórki kiszzone,- pajdy swojskiego chleba

Koszt – od 2500zł

Pasta Bar

Pasta Bar to propozycja inspirowana kuchnią włoską, w której Goście mogą komponować własne dania, wybierając spośród makaronów takich jak tagliatelle, strozzapreti, pappardelle oraz gnocchi. Całość uzupełniają klasyczne sosy: carbonara, neapolitański i pesto, a także bogaty wybór dodatków, w tym gorgonzola, szpinak, pomidorki koktajlowe, groszek, boczek, świeże zioła, grzyby oraz kurczak. Aromatyczne, sycące i idealne jako urozmaicenie weselnego menu.

Cena – od 2000 zł

Płonący udziec

Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną kapustą i sosem. Serwowany przez Szefa Kuchni w formie pokazu.

**Cena:
39,00zł / osoba**

Candy Bar

Słodkości, słodkości, słodkości.... To jest to, co dzieci lubią najbardziej. Ale nie tylko... Nasz kącik umili czas Wszystkim Gościom weselnym i na pewno pozytywnie ich zaskoczy. W ofercie: cupcakes, cakepops, cakesicles, desery w kieliszkach, beziki, mini pavlova, makaroniki, mini tartaletki, ptyśie, szarlotki i serniczki. Istnieje możliwość przygotowania candy baru nawiązującego do wybranego motywu Państwa kolorystycznego.

Cena – od 1000 zł



IDEALNE ATRAKCJE NA WASZE WESELE:

Skrzypce
na ślub

od 800zł

Fotobudka

od 1500 zł

Fontanna
czekoladowa

650 zł

Literki

od 1000 zł

Animator
dla dzieci

od 600 zł/h

Usługa
barmańska

od 4000 zł

Prosecco
Van

od 3500 zł

Fotobudka
360

od 1800 zł

**w przypadku podniesienia kosztów usług przez podwykonawców zastrzegamy, że podana w ofercie cena może ulec zmianie*

Noclegi

HOTEL ****

Nasz hotel udostępnia 30 pokoi jedno- i dwuosobowych, wraz z luksusowym apartamentem. Każdy pokój jest klimatyzowany i zapewnia komfortowe wyposażenie. Oferujemy trzy kategorie noclegów: economy, standard i deluxe, aby zaspokoić różnorodne preferencje naszych Gości.

SZCZEGÓŁY OFERTY:

- > 30 pokoi
- > maksymalna ilość miejsc: 56
- > apartament Młodej Pary w prezencie
- > doba hotelowa: od 15.00 do 11.00
- > śniadanie w cenie
- > sauna i jacuzzi w cenie
- > siłownia w cenie
- > opłata za zwierzę: 80zł

CENA PRZY ORGANIZACJI WESELA:

- > od 259zł / pokój dwuosobowy

Noclegi dla Waszych Gości

Apartament dla Młodej

Pary





Weselne promocje

**Planujecie ślub i wesele
w środku tygodnia?**

A może wesele zimą?

Zapytajcie naszą
konsultankę weselną o

DODATKOWE KORZYŚCI!

Wasze notatki
