

WITAMY
W HOTELU GORCZOWSKI

Oferta specjalna

PONIEDZIAŁEK, WTOREK,
ŚRODA, CZWARTEK

10% rabatu od ceny wybranego
pakietu menu

Każdy pakiet zawiera:



Pokój DELUX dla
Nowożeńców.



Kreatywny kącik
dla dzieci.



Strefa Chillout.



Koszyki
ratunkowe.



Voucher 200 zł na
romantyczną kolację
rocznicową w naszej
restauracji.



Zimne ognie.



Voucher -10% na
organizację
kolejnego przyjęcia.

Co oferujemy?



Jedną z czterech niezależnych sal bankietowych.



Możliwość dowolnej aranżacji sali. Stoły okrągłe lub prostokątne.



Dedykowany koordynator na czas trwania przyjęcia.



Specjalne menu dla wegetarian i dzieci.



Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym.



Bezpłatne menu dla dzieci do 2 lat, płatne 50% dla dzieci 3-7 lat.



Możliwość organizacji ceremonii zaślubin na patio lub w plenerze.



Bazę noclegową obejmującą 30 pokoi.

Co nas wyróżnia



Dowolność aranżacji sal od Boho po Glamour.



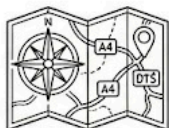
Bezpłatny parking na 80 samochodów.



Brak ukrytych kosztów za klimatyzację, media czy obsługę.



Oddzielona część bankietowa od hotelowej.



idealne położenie blisko autostrady A4 oraz DTS.



Sala z widokiem na park.

gh

GORCZOWSKI
HOTEL

Pakiet Rubinowy

330 zł/os

PAKIET ZAWIERA:

Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców
Obiad weselny
(zupa podana w wazach, danie główne podane na półmiskach)
Deser
Tort weselny
Zimną płytę
Ciepłą kolację serwowaną
Napoje nielimitowane
(soki owocowe, orzeźwiająca woda mineralna z cytryną, bufet kawowo-herbaciany)
Możliwość wyboru obrusów w kolorze granatu | zieleni | bieli
Rezerwacja sali do godz. 03:00
Pokój DELUX dla Nowożeńców

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

Sezonowe patery owoców
Słodki stół z lokalnej cukierni
Napoje gazowane
Alkohol: wino, wódkę
Nocleg dla Gości

Menu

ROZPOCZĘCIE PRZYJĘCIA

Uroczyste powitanie chlebem i solą. Toast winem musującym oraz tradycyjne tłuczenie kieliszków przez Parę Młodą.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

(podana w wazie)

Tradycyjny rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach, 2szt. mięsa/osbę)

Mięsa

Tradycyjny kotlet schabowy
Soczysta pierś z kurczaka z masłem ziołowym w chrupiącej panierce
Pieczeń wieprzowa duszona w aromacie czosnku

Sos

Aksamitny sos pieczeniowy

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
Kluski śląskie

Surówki

Świeża surówka z marchewki
Świeża surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki glazurowane

DESER

(serwowany)

Tradycyjny puchar lodowy z owocami

TORT WESELNY

Puszysty tort śmietankowy z bogatym wnętrzem z owoców sezonowych

ZIMNA PŁYTA

(podana w bufecie)

Deska serów ze świeżym winogronem
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
Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka, pieczarka)
Ciepłe, wypiekane na miejscu pieczywo i masło

CIEPŁA KOLACJA

(jedna poropozycja do wyboru)

Bigos myśliwski z pieczywem
Tradycyjny żurek śląski z jajkiem i kielbasą
Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE

(nielimitowane)

Soki owocowe 100%
Woda z cytryną
Bufet kawowo-herbaciany

gh

GORCZOWSKI
HOTEL

Pakiet Szmaragdowy

440 zł/os

PAKIET ZAWIERA:

Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców
Obiad weselny
(zupa podana w wazach, danie główne podane na półmiskach)
Deser
Tort weselny
Zimną płytę
I Ciepłą kolację serwowaną
II Ciepłą kolację serwowaną
Napoje nielimitowane
(soki owocowe, orzeźwiająca woda mineralna z cytryną,
bufet kawowo-herbaciany)
Możliwość wyboru obrusów w kolorze granatu | zieleni | bieli
Rezerwacja sali do godz. 03:00
Pokój DELUX dla Nowożeńców

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

Sezonowe patery owoców
Słodki stół z lokalnej cukierni
Napoje gazowane
Alkohol: wino, wódkę
Nocleg dla Gości

Menu

ROZPOCZĘCIE PRZYJĘCIA

Uroczyste powitanie chlebem i solą. Toast winem musującym oraz tradycyjne tłuczenie kieliszków przez Parę Młodą.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Aromatyczny kaczy bulion z pierożkami

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach, 2szt. mięsa/osbę)

Mięsa

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Grillowana pierś z kurczaka nadziewana suszonym pomidorem

Udko z kaczki

Sos

Aksamitny sos pieczeniowy

Sos warzywny

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem

Kluski śląskie

Surówki

Świeża surówka z marchewki

Świeża surówka z kapusty pekińskiej

Buraczki glazurowane

DESER

(serwowany, jedna propozycja do wyboru)

Sernik z sosem malinowym

Szarlotka z galką lodów waniliowych

Tradycyjny puchar lodowy z owocami

TORT WESELNY

Puszysty tort śmietankowy z bogatym wnętrzem z owoców sezonowych

ZIMNA PŁYTA

(podana w bufecie)

Deska serów ze świeżym winogronem

Półmiski mięs z Hotelowej wędzarni

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Pasztet pieczony w kolorowym pieprzu

z dipem żurawinowym

Tymbaliki drobiowe

Śledź w oleju

Caprese

Bukiet salat z grillowanym kurczakiem

Salatka Nicejska

Korpusy z kolorowymi pastami

Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

I CIEPŁA KOLACJA

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

II CIEPŁA KOLACJA

(jedna propozycja do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Aksamitne Ragout z kurczaka

NAPOJE

(nielimitowane)

Soki owocowe 100%

Woda z cytryną

Bufet kawowo-herbaciany



— * * * * —
GORCZOWSKI
HOTEL

Pakiet Brylantowy

550 zł/os

PAKIET ZAWIERA:

Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców
Obiad weselny
(zupa podana w wazach, danie główne podane na półmiskach)
Deser
Tort weselny
Zimną płytę
I Ciepłą kolację serwowaną
II Ciepłą kolację serwowaną
Napoje nielimitowane
(soki owocowe, orzeźwiająca woda mineralna z cytryną,
napoje gazowane, bufet kawowo-herbaciany)
Możliwość wyboru obrusów w kolorze granatu | zieleni | bieli
Rezerwacja sali do godz. 03:00
Pokój DELUX dla Nowożeńców

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

Sezonowe patery owoców
Słodki stół z lokalnej cukierni
Alkohol: wino, wódkę
Nocleg dla Gości

Menu

ROZPOCZĘCIE PRZYJĘCIA

Uroczyste powitanie chlebem i solą. Toast winem musującym oraz tradycyjne tłuczenie kieliszków przez Parę Młodą.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem, pietruszką i marchewką
Krem z pieczonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach, 2szt. mięsa/osbę)

Mięsa

Tradycyjna wołowa rolada śląska
Grillowana pierś z kurczaka nadziewana suszonym pomidorem
Udko z kaczki

Sos

Aksamitny sos pieczeniowy
Sos warzywny

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane
Kluski śląskie

Surówki

Świeża surówka z marchewki
Świeża surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki glazurowane

DESER

(serwowany, jedna propozycja do wyboru)

Sernik z sosem malinowym
Szarlotka z gałką lodów waniliowych
Tradycyjny puchar lodowy z owocami

TORT WESELNY

Puszysty tort śmietankowy z bogatym wnętrzem z owoców sezonowych

ZIMNA PLYTA

(podana w bufecie)

Deska serów ze świeżym winogronem
Półmiski mięs z Hotelowej wędzarni
Schab w ziołach z suszonym pomidorem
Karczek pieczony w kolorowym pieprzu
Boczek w aromacie miodu i czosnku
Paszтет pieczony w kolorowym pieprzu z dipem żurawinowym
Tymbaliki drobiowe
Śledź w oleju
Caprese
Bukiet salát z grillowanym kurczakiem
Salátka Nicejska
Korpusy z kolorowymi pastami
Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

I CIEPŁA KOLACJA

(jedna propozycja do wyboru)

Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną kapustą i sosem. Serwowany przez Szefa Kuchni w formie pokazu.
Pieczony filet z lososia w aksamitnym sosie maślano-cytrynowym, serwowany na syrkim ryżu z bukietem kolorowych warzyw i brokulem.

II CIEPŁA KOLACJA

(jedna propozycja do wyboru)

Beef Strogonow z pieczywem
Bogracz wieprzowy z kluseczkami

NAPOJE

(nielimitowane)

Soki owocowe 100%
Napoje gazowane
Woda z cytryną
Bufet kawowo-herbaciany



GORCZOWSKI
HOTEL



STÓL ŚLĄSKI Z WŁASNYMI WYROBAMI – 45 zł / os.

Regionalny stół pełen tradycyjnych śląskich smaków i własnych wyrobów: necówka, żymlok śląski, krupniok, schab po szygarsku, boczek pieczony w piwie, szynki, kabanosy i salceson z hotelowej wędzarni, podawane z hecele, szalotem śląskim, smalcem własnej roboty, ogórkami kiszonymi oraz swojskim chlebem.

STÓL WŁOSKI – 45 zł / os.

Elegancki stół inspirowany smakami Italii: deska włoskich wędlin i serów, wypiekana na miejscu focaccia, grissini, włoskie pulchne bułeczki, smakowe maselka, mini caprese, mini bruschetta, szynka parmeńska z melonem oraz dodatki: orzechy włoskie, winogrona, kapary, oliwki, świeży rozmaryn, bazyliia i oliwa serwowana w miseczkach.



STÓL SŁODKI – 65 zł / os. (minimalne zamówienie od 30 osób)

Okolo 3–3,5 deseru na osobę z możliwością wyboru słodkości i smaków przed przyjęciem. Do wyboru: makaroniki, magdalenki, ice pops, cake pops, mini bezy Pavlova i Dakłas, monoporcje musowe, tartaletki, ptysie, eklery, serniki, tarty oraz brownie.

