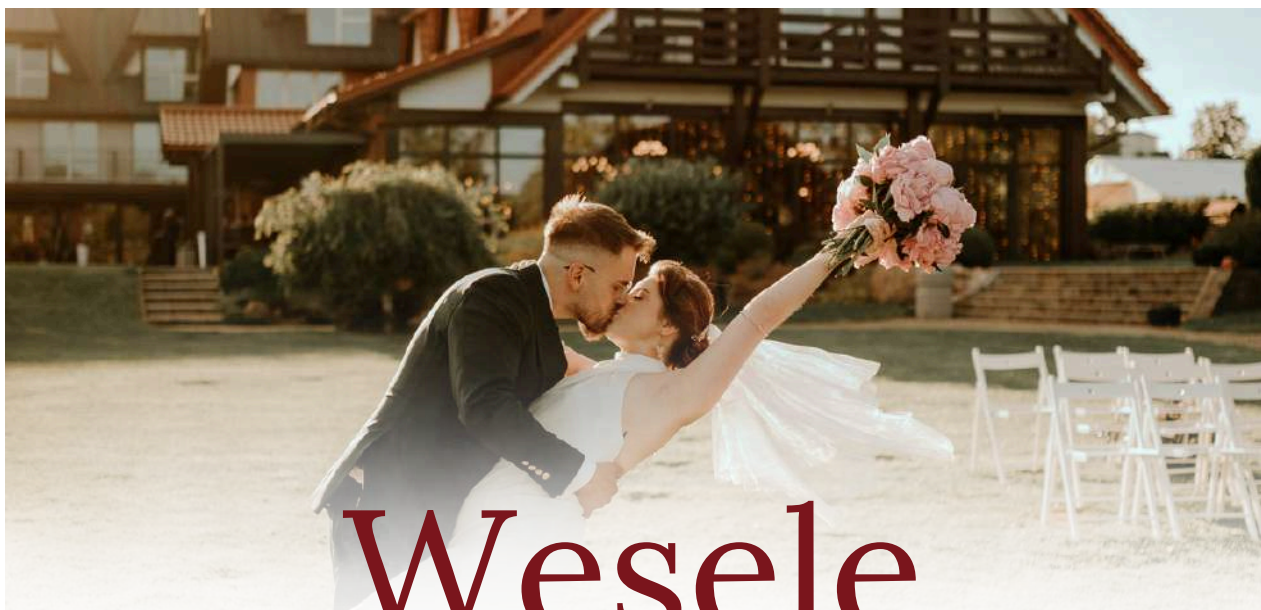




Wesele

w sercu Szwajcarii Kaszubskiej nad brzegiem jeziora

natura



jezioro

tradycja



atmosfera



styl





sala bankietowa

z panoramicznym widokiem na jezioro

Przestronna sala bankietowa to idealne miejsce na duże uroczystości, w których liczy się zarówno wyjątkowa oprawa, jak i komfort gości. Rustykalny charakter wnętrza, oparty na naturalnych materiałach i stonowanej kolorystyce, tworzy ciepłą i ponadczasową atmosferę sprzyjającą wspólnemu świętowaniu.

Sala przeznaczona jest na przyjęcia do 190 osób i oferuje pełną swobodę aranżacji – zarówno z wykorzystaniem długich, biesiadnych stołów, jak i okrągłych, podkreślających elegancki charakter wydarzenia. Przestrzeń jest klimatyzowana, co zapewnia wygodę niezależnie od pory roku.

Duże przeszklenia otwierają wnętrze na malowniczy widok na jezioro, a bezpośrednie wyjście do ogrodu pozwala naturalnie połączyć przyjęcie z otaczającą zielenią. To miejsce stworzone z myślą o weselach i uroczystościach, które pozostają w pamięci na długo.



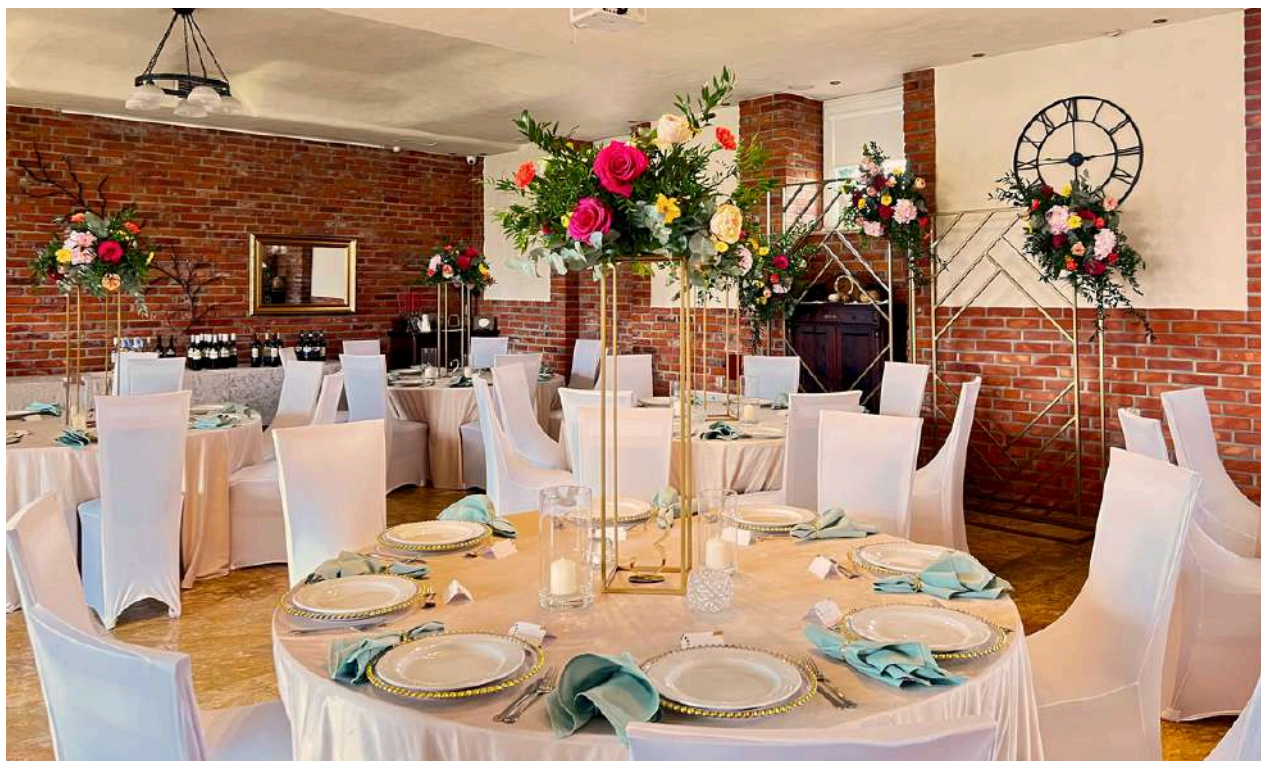


sala chmielowa

kameralna i klimatyczna

Sala Chmielowa to kameralna przestrzeń o wyraźnie rustykalnym charakterze, idealna na uroczystości w gronie najbliższych. Przytulne wnętrze sprzyja rozmowom, bliskości i spokojnemu celebrowaniu ważnych chwil.

Sala pomieści do 65 osób i oferuje komfortowe warunki przez cały rok dzięki klimatyzacji. Widok na otaczającą naturę oraz bezpośrednie wyjście do ogrodu pozwalają gościom swobodnie korzystać z zielonej przestrzeni i odpocząć na świeżym powietrzu.





chata grillowa

miejsce z duszą

Chata Grillowa to kameralna przestrzeń położona bezpośrednio nad samym jeziorem, stworzona z myślą o swobodnej celebracji w otoczeniu natury. Drewniana konstrukcja i rustykalny charakter miejsca tworzą naturalny klimat sprzyjający wspólnemu biesiadowaniu i nieformalnym spotkaniom.

Chata przeznaczona jest na przyjęcia do 50 osób. Istnieje możliwość dostawienia namiotu, co pozwala na powiększenie przestrzeni i elastyczne dopasowanie miejsca do charakteru wydarzenia oraz liczby gości.

Bezpośrednie położenie nad wodą oraz otwarcie na otaczającą zielenią sprawiają, że miejsce idealnie sprawdza się na poprawiny, kolacje weselne, spotkania rodzinne i przyjęcia plenerowe. Swobodna atmosfera oraz bliskość jeziora tworzą wyjątkowe warunki do spokojnego świętowania.





ślub w plenerze

z widokiem na jezioro

Ceremonia ślubu w plenerze odbywa się bezpośrednio nad jeziorem, w otoczeniu zieleni i naturalnego krajobrazu. To idealne miejsce dla par, które chcą powiedzieć „tak” w spokojnej, harmonijnej scenerii, z widokiem na wodę i otwartą przestrzeń. Uroczystość może zostać zorganizowana na trawie, z panoramicznym widokiem na jezioro, lub w drewnianej altanie, która stanowi elegancką i funkcjonalną oprawę ceremonii. Obie formy pozwalają dopasować charakter ślubu do indywidualnych oczekiwań pary młodej oraz warunków pogodowych.

Naturalne otoczenie, cisza i bliskość przyrody tworzą wyjątkową atmosferę sprzyjającą wzruszeniom i celebracji jednego z najważniejszych momentów w życiu.

Przestrzeń umożliwia swobodne rozmieszczenie miejsc dla gości oraz płynne przejście do dalszej części uroczystości.





Oferujemy wyjątkowe miejsce do organizacji wesel i uroczystości nad samym jeziorem, w otoczeniu natury i rustykalnej architektury. Do dyspozycji gości oddajemy przestronną Salę Bankietową, kameralną Salę Chmielową oraz Chatę Grillową, a także możliwość organizacji ślubu w plenerze — na trawie lub w altanie. Elastyczna aranżacja przestrzeni, bezpośredni kontakt z ogrodem i bliskość wody tworzą spójną oprawę dla najważniejszych chwil. Dopełnieniem każdej uroczystości jest starannie przygotowana oferta kulinarna, którą prezentujemy na kolejnych stronach.



MENU

WARIANT I wesele jednodniowe

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(3-5 gatunków dań do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Zawijaniec schabowy z dodatkami, owinięty boczkiem

Kotlety Devolay z masłem i pietruszką

Kieszonki drobiowe (suszony pomidor/ser lub słonecznik/por i serek)

*Gołąbki nadziewane kaszą, pieczarkami oraz warzywami w sosie pomidorowym
(wegetariańskie)*

DODATKI

Ziemniaki z wody

Frytki

BUKIET SURÓWEK SEZONOWYCH

(3 rodzaje)

DESER BUFET

(2,5 porcji na osobę/ 5-6 rodzajów ciast)

Mix domowych wypieków

BUFET KAWOWY

(bez ograniczeń)

Kawa, herbata, dodatki



MENU

WARIANT I wesele jednodniowe

PRZYSTAWKI ZIMNE BUFET

Ryba w galarecie
Roladki z łososia z mascarpone
Galantyna drobiowa
Śledziki na dwa sposoby
Schab z sosem chrzanowym
Zawijaniec drobiowy z dipem
Tęczowa tortilla na dwa sposoby
Swojski pasztet z dipem
Sałatka z Kurczakiem Premium
Sałatka z suszonymi pomidorami
na rukoli
Sałata lodowa z serem feta i słonecznikiem

Dodatki: pieczywo/ masło

DANIA CIEPŁE BUFET

Szarpaniec drobiowy serem i pieczarami
Schab wieprzowy z warzywami i serem

ZUPA NOCNA ok. 01:00

(1 do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek
Flaki



MENU

WARIANT II

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(4-6 gatunków dań do wyboru)

Zrazy wołowe lub Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Zawijaniec schabowy z dodatkami, owinięty boczkiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlety devolay z masłem i pietruszką

Karkówka wieprzowa duszona w sosie porowym

Kieszonki drobiowe (suszony pomidor/ser lub słonecznik/por i serek)

Pierś drobiowa grillowana z pomidorem i mozzarellą

Rolada z udka drobiowego

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Gołąbki nadziewane kaszą i pieczarkami oraz warzywami w sosie pomidorowym
(wegetariańskie)

DODATKI

(2 pozycje do wyboru)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki zapiekane

Kasza jęczmienna

Frytki

Ryż

BUKIET SURÓWEK SEZONOWYCH

(3 rodzaje)



MENU

WARIANT II

DESER BUFET

(2,5 porcji na osobę/ 5-6 rodzajów ciast)

Mix domowych wypieków

BUFET KAWOWY

(bez ograniczeń)

Kawa, herbata, dodatki

PRZYSTAWKI ZIMNE BUFET

PRZYSTAWKI ZIMNE

(6 pozycji do wyboru)

Ryba w galarecie

Pstrąg wędzony

Ryba po kaszubsku

Galantyna drobiowa

Śledziki na dwa sposoby

Szynka zawijana w galarecie

Roladki z łososia z mascarpone

Kieszonka schabowa z sosem chrzanowym

Zawijaniec drobiowy z dipem

Schab ze śliwką w galarecie

Rolada z indyka w galarecie

Zielona roladka z łososiem

Swojski pasztet z dipem

Tęczowa tortilla

SALATKI

(2 pozycje do wyboru)

Salatka Tradycyjna

Salatka z Kurczakiem Premium

Salatka a'la grecka

Salatka z mozzarellą i owocami
na roszponce

Salatka z suszonymi pomidorami
na rukoli

Salata lodowa z serem feta i słonecznikiem

Dodatki: pieczywo/ masło



MENU

WARIANT II

DANIA CIEPŁE WARIANT I

(2 pozycje do wyboru)

Nuggetsy z frytkami i dipem
Karkówka wieprzowa z sosem pieczarkowym
lub żurawiną
Rolada drobiowa w cieście francuskim
Szarpaniec drobiowy
Kulki drobiowe z warzywami
Żeberka wieprzowe na kapuście kiszonej
Klopsiki wieprzowe w sosie warzywnym
Schab wieprzowy z warzywami i serem
Udko drobiowe na ostro z warzywami
Skrzydółka na ostro z warzywami grillowanymi

ZUPA NOCNA ok. 01:00

(do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek
Flaki

DANIA CIEPŁE WARIANT II

ZUPA

Barszcz czerwony

DANIA CIEPŁE

(1 pozycja do wyboru)

Nuggetsy z frytkami i dipem
Karkówka wieprzowa z sosem pieczarkowym
lub żurawiną
Żeberka wieprzowe na kapuście kiszonej

ZUPA NOCNA ok. 01:00

Żurek



MENU

WARIANT III

ZUPA

(1 pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem/z kluskami/czysty

Krem z białych warzyw z grzankami

Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

(5-7 gatunków dań do wyboru)

Zrazy wołowe w sosie własnym

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Kotlet Devolay z masłem i pietruszką

Rolada z udka drobiowego (na słodko)

Karkówka wieprzowa duszona w porze

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych

Zawijaniec schabowy z dodatkami, owinięty boczkiem

Pierś drobiowa grillowana z pomidorami i mozzarellą

Kieszonki drobiowe (suszony pomidor/ser lub słonecznik/por i serek)

Gołąbki nadziewane kaszą i pieczarkami oraz warzywami w sosie pomidorowym
(wegetariańskie)

DODATKI

(2 pozycje do wyboru)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki zapiekane

Kasza jęczmienna

Frytki

Ryż

BUKIET SURÓWEK SEZONOWYCH

(3 rodzaje)



MENU

WARIANT III

DESER BUFET

(3,5 porcji na osobę / 5-6 rodzajów ciast)

Mix domowych wypieków

BUFET KAWOWY

(bez ograniczeń)

Kawa, herbata, dodatki

PRZYSTAWKI ZIMNE

(8 pozycji do wyboru)

Ryba w galarecie

Pstrąg wędzony

Szynka zawijana w galarecie

Śledziki na dwa sposoby

Roladki z łososia z mascarpone

Roladka z łososiem na dwa sposoby

Schab ze śliwką w galarecie

Galantyna drobiowa

Rolada z indyka w galarecie

Rolada z szynki z serem i gruszką

Ryba po kaszubsku

Kieszonka schabowa z sosem chrzanowym

Zawijaniec drobiowy z dipem

Galantyna z gęsich żołądków

Tęczowa tortilla

SALATKI

(2 pozycje do wyboru)

Salatka Tradycyjna

Salatka a'la grecka

Salatka z buraka, z serem

Salatka z Kurczakiem Premium

Salatka z makaronem na rukoli

Salatka z mozzarellą i owocami na roszponce

Salatka z krewetkami i owocami na roszponce

Salata lodowa z serem feta i słonecznikiem

Dodatki: pieczywo/masło



MENU

WARIANT III

ZUPA

Barszcz czerwony

DANIA CIEPŁE

(2 pozycje do wyboru)

Nuggetsy z frytkami i dipem

Karkówka wieprzowa z sosem pieczarkowym lub
żurawiną

Ryba w sosie porowym lub koperkowym

Rolada drobiowa w cieście francuskim

Szarpaniec drobiowy

(kurczak, ser, pieczarka)

Żeberka wieprzowe na kapuście kiszonej

Klopsiki wieprzowe w sosie warzywnym

Schab z warzywami i serem

Skrzydeltka na ostro z warzywami grillowanymi

Szaszłyki drobiowo-warzywne

Pierś grillowana podawana z warzywami

Udko drobiowe na ostro z warzywami

Gulasz z dziczyzny w sosie własnym

Bitki wołowe w sosie własnym

ZUPA NOCNA ok. 01:00

(1 pozycja do wyboru)

Żurek

Flaki



MENU

WARIANT IV

ZUPA

(1 pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem/z kluskami/czysty

Krem z białych warzyw z grzankami

Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

(5-7 gatunków dań do wyboru)

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Kotlet devolay z masłem i pietruszką

Rolada z udka drobiowego (na słodko)

Zrazy wołowe lub Kaczka pieczona w jabłkach

Karkówka wieprzowa duszona w sosie porowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych

Pierś drobiowa grillowana z pomidorami i mozzarellą

Zawijaniec schabowy z dodatkami, owinięty boczkiem

Kieszonki drobiowe (suszony pomidor/ser lub słonecznik/por i serek)

Gołąbki nadziewane kaszą i pieczarkami oraz warzywami w sosie pomidorowym
(wegetariańskie)

DODATKI

(2 pozycje do wyboru)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki zapiekane

Kasza jęczmienna

Frytki

Ryż

BUKIET SURÓWEK SEZONOWYCH

(3 rodzaje)



MENU

WARIANT IV

DESER BUFET

(3,5 porcji na osobę/ 5-6 rodzajów ciast)

Mix domowych wypieków

BUFET KAWOWY

(bez ograniczeń)

Kawa, herbata, dodatki

PRZYSTAWKI ZIMNE

(8 pozycji do wyboru)

Pstrąg wędzony

Pstrąg w galarecie

Ryba po kaszubsku

Galantyna drobiowa

Śledziki na dwa sposoby

Schab ze śliwką w galarecie

Rolada z indyka w galarecie

Szynka zawijana w galarecie

Roladki z łososia z mascarpone

Roladka z łososiem na dwa sposoby

Tymbaliki z pstrąga tęczowego

Półmisek mięs pieczonych z żurawiną

Kieszonka schabowa z sosem chrzanowym

Roladki z szynki z gruszką i serem pleśniowym

Zawijaniec drobiowy z dipem

Jajka w sosie tatarskim

Swojski pasztet z dipem

Tortilla wegetariańska

Tęczowa tortilla

Tatar z buraka

Wiejska deska

Deska serów

Dodatki: pieczywo/masło



MENU

WARIANT IV

SAŁATKI

(2 pozycje do wyboru)

Salatka a'la grecka

Salatka Tradycyjna

Salatka z buraka, z serem

Salatka z Kurczakiem Premium

Salatka z makaronem na rukoli

Salatka z mozzarellą i owocami na roszponce

Salatka z krewetkami i owocami na roszponce

Salata lodowa z serem feta i słonecznikiem

ZUPA

Barszcz czerwony

DANIA CIEPŁE

(3 pozycje do wyboru)

Klopsiki w sosie warzywnym

Nuggetsy z frytkami i dipem

Klopsiki w sosie warzywnym

Szaszłyki drobiowo-warzywne

Żeberka wieprzowe na kapuście kiszonej

Szarpaniec drobiowy (pieczarka, ser, kurczak)

Schab wieprzowy z warzywami i serem

Rolada drobiowa w cieście francuskim

Pierś grillowana podawana z warzywami

Karkówka wieprzowa z sosem pieczarkowym
lub żurawiną

Skrzydółka drobiowe na ostro z warzywami
grillowanymi

Udko drobiowe na ostro z warzywami

Gulasz z dziczyzny w sosie własnym

Bitki wołowe w sosie własnym

Ryba w sosie porowym lub koperkowym

ZUPA NOCNA ok. 01:00

(1 pozycja do wyboru)

Żurek

Krem

Flaki

Bogracz



DODATKI



TORT WESELNY
(indywidualna wycena)

SŁODKI STÓŁ
(2 porcje na osobę)
mini deserki/mini tartinki/mini bezy

STÓŁ Z OWOCAMI
owoce sezonowe

FONTANNA CZEKOLADOWA 4h
czekolada/owoce/słodycze



POTRAWKA Z KURCZAKA
mięso gotowane, ryż, słodko-kwaśny
biały sos

MIĘSO PIECZONE Z SOSAMI
dzik/prosiak/indyk/udziec wieprzowy

STÓŁ WIEJSKI
swojskie wędliny/chleb/smalec/ogórki

NAPOJE
(bez ograniczeń)
woda z cytryną/
soki pomarańczowy/jabłkowy,
coca-cola/sprite

OPLATA KORKOWA
gratis

LÓD
gratis



DODATKI



PIWO Z BECZKI
keg 30l
tyskie/specjal/regionalne

PIWO BUTELKA
różne rodzaje

STÓŁ KOKTAJLOWY
lemoniady - 3 rodzaje

PROSECCO BAR
prosecco z beczki, aperol z beczki,
24l
syropy 3 rodzaje

OPAKOWANIA NA WYNOS
jedenorazowe

ZŁOTE PODTALERZE
podkładka pod talerz

POKROWCE NA KRZESŁA
elastyczne białe

DZIECI OD 2 DO 10 LAT
50% ceny

OBSŁUGA
fotograf/orkiestra/itp. 50% ceny



DODATKI



OKRĄGŁE STOŁY

zmiana stołów prostokątnych na okrągłe

RZUTNIK MULTIMEDIALNY

ekran i rzutnik

POPRAWINY

(nie dostępne przy weselach piątkowych)
podajemy dania, które pozostały z
wesela

(obiad serwowany/bufet, zupa i zakąski
oraz ciasta na bufecie szwedzkim)



KELNER DO SERWISU ALKOHOŁU

profesjonalna obsługa całego wesela

NAPIS MIŁOŚĆ

ledowy w różnych kolorach

WYSTĘP KAPELI KASZUBSKIEJ

tradycyjna muzyka ludowa Kaszub

WYSTĘP ZESPOŁU KASZUBSKIEGO

śpiew i taniec w kaszubskim stylu



DRINK BAR Z FIRMY ZEWNĘTRZNEJ

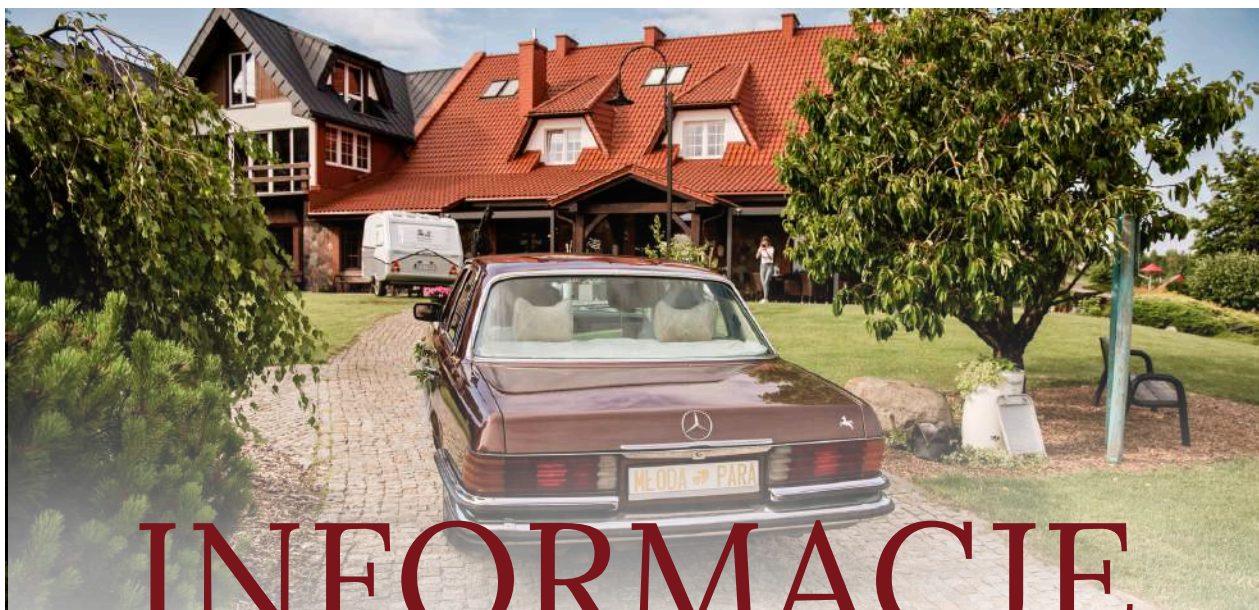
obsługa i mycie szkła



ATRAKCJE ZEWNĘTRZNE

wymagające poboru prądu





INFORMACJE

dodatkowe

SALE I OBIEKT - INFORMACJE

Sala Bankietowa

W soboty w miesiącach czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień oraz w dni świąteczne obowiązuje minimalna opłata za 90 osób, niezależnie od faktycznej liczby gości.

Sala Chmielowa

W soboty w miesiącach czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień oraz w dni świąteczne obowiązuje minimalna opłata za 40 osób, niezależnie od faktycznej liczby gości.

Obiekt jest monitorowany

Bezpłatny parking dla Gości

Na terenie obiektu mogą odbywać się inne uroczystości

Zwierzęta nie są akceptowane w pokojach podczas wesela

Atrakcje plenerowe (fajerwerki, głośna muzyka) mogą odbywać się do godziny 22:00

Wyposażenie i udogodnienia

Porcelana: biała / z motywem kaszubskim

Szkło do napojów: standardowe / kryształowe

PROMOCJE I GRATISY

Wesela organizowane: w dni powszednie, piątki, oraz w okresie od listopada do marca (z wyłączeniem świąt)

obejmują specjalne gratisy, które dodatkowo uatrakcyjnią Państwa wydarzenie

Bezpłatna chłodnia na napoje i alkohol:

w soboty – napoje i alkohol

w piątki – wyłącznie alkohol



INFORMACJE

dodatkowe

POPRAWINY NA SALI

Czas trwania: 6 godzin

Serwowane są dania pozostałe z wesela: obiad (bufetowy lub serwowany), zupa, zakąski, ciasta na bufecie szwedzkim.

POPRAWINY W CHACIE GRILOWEJ

Czas trwania 5 godzin

Menu ustalane indywidualnie

NOCLEGI

Pokój dla nowożeńców – GRATIS

Pokoje z łazienką, wyposażone w: ręczniki, telewizor, chłodziarkę, czajnik bezprzewodowy

Ceny noclegów: od 90 zł do 200 zł / osoba

(cena uzależniona od dostępności, liczby osób oraz sezonu)

Doba hotelowa: od godz. 16:00 do godz. 11:00

Dzieci do 3. roku życia, śpiące z rodzicami – GRATIS

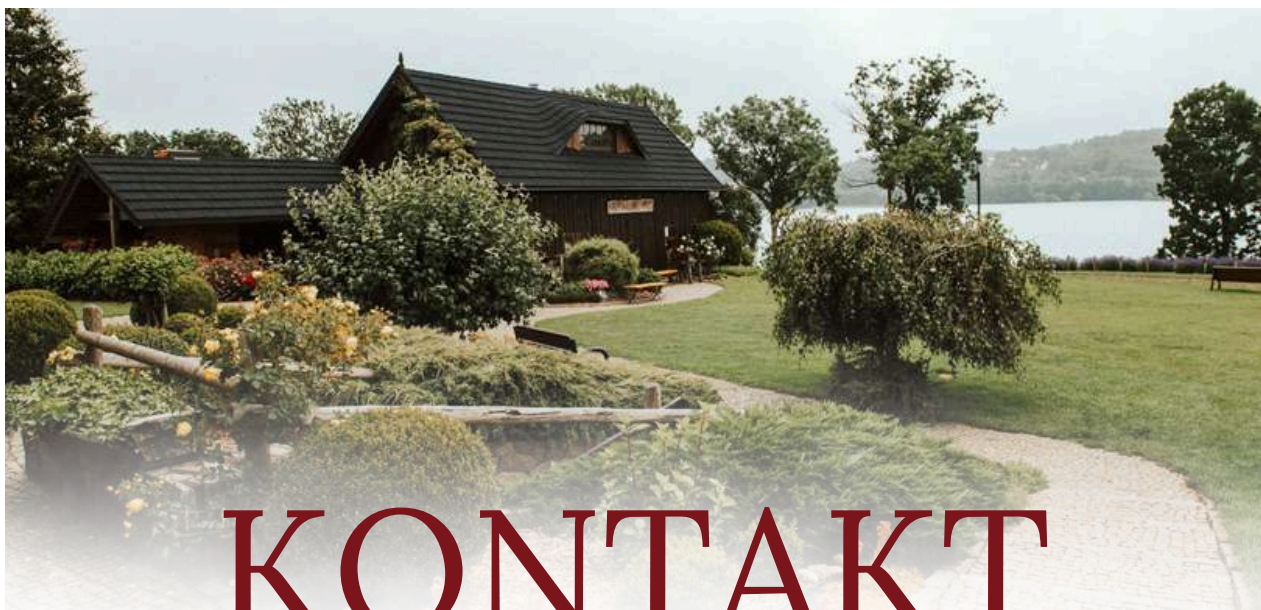
REZERWACJA

Ostatecznym potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku

Brak wpłaty zadatku może skutkować anulowaniem rezerwacji

Ceny usług dodatkowych oraz organizacji wesela mogą ulec zmianie o 5–15% rocznie

Oferta ważna przez 14 dni od daty otrzymania



“U Chłopa” Resort & Spa
ul. Wiejska 1, 83-333 Chmielno

+48 604-595-158

+48 885-855-548

wesela@uchlopa.com

www.uchlopa.com