



Dolina Charlotty Resort & SPA

Twój ślub i wesele jak marzenie



Dolina Charlotty Resort & SPA to miejsce magiczne, idealne na zorganizowanie tak ważnego w życiu wydarzenia jakim jest ślub i wesele.

Zapierające dech w piersiach otoczenie z urokliwymi stawami, jeziorem i kaplicą na wyspie, w której może się odbyć uroczystość zaślubin, stanowią idealną scenerię, aby powiedzieć ukochanej osobie „tak” i aby świętować to wydarzenie wraz z najbliższymi. Szef Kuchni zadba o starannie skomponowane i urozmaicone menu weselne, którego propozycje znajdziecie Państwo poniżej

W przypadku zainteresowania prosimy o kontakt
z Działem Sprzedaży i Marketingu:

konferencje@charlotta.pl

tel: 59 847 43 73

Serdecznie zapraszamy

Zespół Doliny Charlotty Resort & SPA

Dolina Charlotty

www.dolinacharlotty.pl



Dolina Charlotty

Resort & SPA

OFERTA

- Oferujemy organizację wesela na sali bankietowej w restauracji Gościniec (maksymalnie 80 osób).
- Koszt wesela to 320 zł/os. W piątki organizujemy wesela bez możliwości poprawin w sobotę.
- Poprawiny: 90 zł/os. Nie organizujemy poprawin w soboty.
- Zniżka 50% – dla dzieci w wieku od 4 do 12 lat;
- Za dzieci w wieku do 3 lat opłata za udział w weselu i w poprawinach nie jest pobierana
- Zniżka 50% – poczęstunek dla obsługi (np. zespół, fotograf itp.);
- 20 zł za butelkę alkoholu – korkowe za otwartą butelkę alkoholu (chłodzenie, obsługa kelnerska, wymiana pustych butelek na pełne, szkło);
- Wesele trwa do godz. 4.00. Za każdą następną godzinę pobierana jest dodatkowa opłata 250 zł;
- Poprawiny trwają 8 godzin, zazwyczaj od 12:00 do 20:00. Za każdą następną godzinę pobierana jest dodatkowa opłata 250 zł;
- Minimalna liczba Gości w Gościńcu – 50 osób. W przypadku mniejszej liczby osób, pobierana jest opłata za salę: 2 000 zł za 1 dzień wesela i 2 000 zł za 1 dzień poprawin;
- Sala na wesele udostępniana jest w dniu wesela. Jeżeli sala będzie dostępna dzień przed uroczystością to zostanie udostępniona Parze Młodej do montażu dekoracji. Gwarancją rezerwacji sali weselnej dzień przed uroczystością jest wniesienie opłaty rezerwacyjnej: 2 500 zł.
- Dekoracja sali jest po stronie Zamawiającego;
- Zamawiający dostarcza własnym staraniem i na koszt własny ciasta, tort weselny, napoje alkoholowe i bezalkoholowe, owoce;
- Zamawiający zapewnia własną oprawę muzyczną;

Dolina Charlotty

www.dolinacharlotty.pl



Dolina Charlotty

Resort & SPA

MENU WESELNE

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF – lampka wina musującego dla wszystkich

Przystawka serwowana (do wyboru jedna propozycja)

Sałata rzymska w sosie gorgonzola z orzechami włoskimi w karmelu
Łosoś z kalafiorem w kilku odstonach z sosem marchewkowym
Pate z kaczych wątróbek z chałką i figą
Przepiórka z dynią i emulsją z pecorino

Zupa serwowana (do wyboru jedna propozycja)

Domowy rosół z makaronem
Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym
Pikantny krem z kalafiora z curry i mlekiem kokosowym
Krem z pomidorów i pieczonej papryki
Krem z pora i ziemniaków z wędzoną śmietaną

Danie główne serwowane (do wyboru jedna propozycja)

Udo kaczki confit z młodą kapustą i gratin ziemniaczanym z sosem cafe latte
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z kaszą pęczak i burakami
Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim z puree ziemniaczanym
Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami podana z czarną soczewicą z groszkiem zielonym i marchewką, puree z dyni i kolendry z dodatkiem chrustu z warzyw korzeniowych
Smażony sandacz na zielonej soczewicy z grzybami
Okoń morski w pomarańczach i koprze włoskim z anyżowym puree ziemniaczanym
Łosoś na pomarańczowym risotto z białymi i zielonymi szparagami

Deser serwowany (do wyboru jedna propozycja)

Sernik na zimno z sorbetem malinowym
Panna cotta z sorbetem z mango
Mus czekoladowy z sorbetem z wiśni

Dolina Charlotty

www.dolinacharlotty.pl



Dolina Charlotty

Resort & SPA

Zimny bufet

Łosoś gravlax w burakach
Sałatka z warzyw grillowanych z serem kozim i balsamicznym dressingiem
Bar sałatkowy:
Sałata lodowa / rukola / roszponka
Ogórek / pomidor / papryka mix / czerwona cebula
Oliwki zielone / czarne / suszone pomidory / kapary
Feta / Słonecznik prażony / Orzechy nerkowca prażone
Sosy: klasyczny vinegrette / koktajlowy / sos cesar
Terrine z kurczaka z pieczoną papryką
Terrine z golonki z sosem tatarskim i domowymi piklami
Cielęcina długo gotowana z musem z tuńczyka z marynowanym ogórkiem w ginie i
smażonymi kaparami
Talerz mięs pieczonych: rostbef z sosem musztardowo - miodowym / boczek wolno
pieczonych w śliwkach i pomidorach o smaku wędzarni / kark wieprzowy w gorczycy
Sałatka z szyjek rakowych z ziemniakami i chrzanem
Talerz ryb: ryby wędzone / śledzie
Pieczywo białe i ciemne, masło

Bufet gorący (do wyboru jedna zupa / 4x dania gorące / jedna zupa po północy)

Zupa

Flaki wołowe na pomidorach i imbirze
Pikantna zupa rybna
Zupa gulaszowa
Zupa grzybowa

Dania gorące

Udo z kurczaka faszerowane cukinią i suszonymi pomidorami z ziołowym ryżem
Lasagne ze szpinakiem i borowikami w sosie śmietanowym
Sandacz z sosem rakowym z zieloną soczewicą
Dorsz na risotto ze szparagami
Łosoś na ratatouille warzywnym
Karmazyn na szafranowym ryżu z suszonymi pomidorami
Połędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z kopytkami
Zrazy wołowe z kluskami śląskimi
Karkówka z grilla z warzywami grillowanymi
Wołowina po burgundzku z kaszą pęczak

Dolina Charlotty

www.dolinacharlotty.pl



Dolina Charlotty

Resort & SPA

Zupa po północy (do wyboru jedna propozycja)

Klasyczny bogracz
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Domowa kwaśnica na żebrach wędzonych

MENU POPRAWIN

W FORMIE GRILLA:

Żurek staropolski
Karkówka
Kiełbasa
Szaszłyk drobiowy
Zestaw chleb, smalec, ogórek
Klasyczna sałatka ziemniaczana z boczkiem
Pomidory w śmietanie ze szczypiorem
Domowa mizeria z ogórka
Pieczywo
Zimne sosy

Lub

OBIAD SERWOWANY:

Zupa do wyboru
Jedno danie główne do wyboru
Dodatki warzywne i skrobiowe

Dolina Charlotty

www.dolinacharlotty.pl



Dolina Charlotty

Resort & SPA

DODATKOWO

1) **Strzecha** do 100 osób

Wariant I – **1 900 zł**

kiełbasa wiejska, kaszanka, kabanosy, salceson, boczek, schab pieczony, paszтет, paszтетowa, ogórki kiszane, smalec z cebulką, chleb wiejski

Istnieje możliwość wzbogacenia strzechy o:

- szynkę z nogą 450 zł
- dechę serów pomorskich 400 zł
- ryby wędzone 750 zł
- łososie wędzone 400 zł/sztuka (około 4,5 kg)
- prosię pieczone 1200 zł – wyeksponowane na strzesze lub serwowane przez szefa kuchni

Wariant II - Istnieje możliwość organizacji wiejskiego jedzenia we własnym zakresie, wówczas wynajem samej konstrukcji strzechy to koszt **500 zł**.

2) **Udźce pieczone** – 850 zł jeden udziec na 60 osób serwowany przez kucharza

3) **Fontanna czekoladowa z wafelkami** – 900 zł

Dolina Charlotty

www.dolinacharlotty.pl