



## 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](mailto:konferencje@charlotta.pl)  
tel: 59 847 43 73

**Serdecznie zapraszamy**  
Zespół Doliny Charlotty Resort & SPA

---

# Dolina Charlotty

[www.dolinacharlotty.pl](http://www.dolinacharlotty.pl)



# Dolina Charlotty

## Resort & SPA

### KOSZTORYS WESELA

- Wesele: 260 zł/os. W piątki organizujemy wesela bez możliwości poprawin w sobotę.
- Poprawiny: 75 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.);
- 15 zł za butelkę alkoholu 0,5l – 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 200 zł;
- Poprawiny trwają 8 godzin, zazwyczaj od 12:00 do 20:00. Za każdą następną godzinę pobierana jest dodatkowa opłata 200 zł;
- Minimalna liczba Gości w Gościńcu – 50 osób, minimalna liczba Gości na sali Magnolia – 80 osób. W przypadku mniejszej liczby osób, pobierana jest opłata za salę: 1 500 zł za 1 dzień wesela i 1 500 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.
- Udostępniamy Apartament dla Nowożeńców BEZPŁATNIE w dniu wesela w Hotelu, Rybaczówce lub Domku na drzewie, w zależności od dostępności oraz przy minimalnej liczbie Gości 50 osób;
- 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;
- Cennik noclegów dla Gości weselnych. Rezerwacja dotyczy maksymalnie 10 pokoi w sezonie wysokim na weekend.

TYP POKOJU	SEZON NISKI		SEZON ŚREDNI		SEZON WYSOKI	
	<i>listopad - marzec</i>		<i>od kwietnia do wakacji wrzesień - październik</i>		<i>wakacje letnie</i>	
	ndz-czw	pt-sob	ndz-czw	pt-sob	ndz-czw	pt-sob
Pokój 1 - osobowy	220	260	260	300	380	420
Pokój 2 - osobowy	290	370	350	400	480	520
Apartament 2-osobowy	520		590		690	
Dostawka	100	100	100	100	100	100

Podana cena jest ceną brutto PLN i zawiera podatek VAT. W cenę noclegu wliczone jest śniadanie, korzystanie z basenu, świata saun, jacuzzi i sali fitness.

# Dolina Charlotty

[www.dolinacharlotty.pl](http://www.dolinacharlotty.pl)



# Dolina Charlotty

## Resort & SPA

### ŚLUB W KAPLICY NA JEZIORZE



Na terenie Doliny Charlotty istnieje możliwość organizacji ślubu w Kaplicy. Jest ona położona w malowniczym miejscu na wyspie. Podróż do kaplicy może odbyć się bryczką podstawioną pod hotel. Organizacja ślubu jest po stronie Zamawiającego, obiekt **nie pobiera dodatkowych opłat związanych z wynajęciem kaplicy.**

- Cena wynajęcia bryczki: – 200 PLN/h
- Orszak konny za bryczką: 2 konie, 4 konie lub 6 koni – 100 PLN/h za każdego konia
- Sesja zdjęciowa ze zwierzętami, na terenie ZOO: 120 PLN/h



# Dolina Charlotty

[www.dolinacharlotty.pl](http://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)**

Salata 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, purre 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](http://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 vinaigrette / koktajlowy / sos cezarski

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

Pieczyno 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

Polędwiczka 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](http://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

#### **DODATKOWO**

1) **Deska serów z żurawiną** – camembert 2 smaki, brie, lazur 3 smaki, francuski, kozi - 30 zł/os

1) **Strzecha** do 100 osób

Wariant I – **1 700 zł**

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

# Dolina Charlotty

[www.dolinacharlotty.pl](http://www.dolinacharlotty.pl)



## Dolina Charlotty

### Resort & SPA

Istnieje możliwość wzbogacenia strzechy o:

- szynkę z nogą 450 zł
- dechę serów pomorskich 400 zł
- ryby wędzone 700 zł
- łososie wędzone 400 zł/sztuka (około 4,5 kg)
- prosię pieczone 1000 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) **Owoce filetowane** – filetowane owoce cytrusowe, melony dwa rodzaje, kiwi, ananas, arbuz, banany, owoce sezonowe takie jak truskawki, maliny, czereśnie – 20 zł/os

3) **Udźce pieczone** – 700 zł jeden udziec na 60 osób serwowany przez kucharza

4) **Bufet owoców morza** – Krewetki w sosie koktajlowym, sałatka z kalmarami, mule w sosie jalapeno, langustyńki gotowane, sercówki w białym winie na ciepło, krewetki na sałatach, ośmiornica z pomidorami i słodkim chilli, kraby panierowane – 40 zł/os

5) **Fontanna czekoladowa z wafelkami** – 800 zł

---

# Dolina Charlotty

[www.dolinacharlotty.pl](http://www.dolinacharlotty.pl)