

OFERTA WESELNA

Pakiet Turkusowy

190 ZŁ / OS.

- UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WÓDKĄ I SOLĄ •
- APERITIF •
- OBIAD WESELNY WIELOPORCJOWY Z DESEREM •
- 18 ZIMNYCH PRZEKĄSEK •
- UROCZYSTA KOLACJA •
- II CIEPŁA KOLACJA •
- NOCNA CIEPŁA KOLACJA •
- INDYWIDUALNE MENU WEGETARIAŃSKIE •
- DARMOWY NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY •
- ROMANTYCZNA KOLACJA ROCZNICOWA •

Hotel Restauracja Kotarż to wyjątkowy obiekt znajdujący się w Beskidzie Śląskim w malowniczej scenerii miejscowości Brennej. Restaurację z każdej strony otaczają góry, a z przeszklonej sali bankietowej można zobaczyć rzekę Brennicę, która płynie 10 metrów od naszego hotelu. Ta niesamowita lokalizacja pozwala zorganizować przyjęcie weselne, które na zawsze pozostanie w Waszej pamięci oraz zaproszonych gości.

MENU WESELNE

Aperitif

- WINO MUSUJĄCE Z MROŻONYM OWOCEM •

Zupa

(JEDNA DO WYBORU)

- ROSÓŁ WESELNY Z KLUSKĄ WĄTROBIANĄ I MAKARONEM •
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z MIGDAŁAMI •
- KREM POMIDOROWY •

Danie Główne

(WIELOPORCJOWO)

- WOŁOWA ROLADA ŚLĄSKA •
- KOTLET SCHABOWY •
- NADZIEWANE UDKO Z KURCZAKA •
- ZIEMNIAKI Z WODY Z MASŁEM I KOPERKIEM •
- KLUSKI ŚLĄSKIE •
- MODRA KAPUSTA •
- KAPUSTA ZASMAŻANA •
- SURÓWKA Z MARCHWI Z ANANASEM •

Deser

- PANNA COTTA WANILIOWA Z MUSEM MALINOWYM •
- KAWA I HERBATA •

Żymne Przekąski

- DESKA SWOJSKICH WĘDLIN •
- DESKA MIĘS PIECZONYCH •
- (schab nadziewany czosnkiem, karczek ze śliwką, indyk z pomidorem suszonym, boczek pieczony, roladka z boczku faszerowana mięsem mielonym)
- DESKA SERÓW Z WINOGRONAMI I ORZECHAMI •
- SWOJSKI PASZTET Z ŻURAWINĄ •
- JAJKA FASZEROWANE •
- SAŁATKI •
- Tradycyjna – jarzynowa
- Ryżowa z wędzonym kurczakiem
- POMIDORY FASZEROWANE SAŁATKĄ Z PORA •
- ŚLEDZIE W OLEJU, ŚLEDZIE W ŚMIETANIE •
- ŚLIWKI W BOCZKU •
- MASŁA SMAKOWE •
- WYPIEKANE BULECZKI I RÓŻNE RODZAJE PIECZYWA •

Uroczysta Kolacja

- ROLADKI DROBIOWE Z KLUSKAMI SZPINAKOWYMI I SURÓWKĄ •

II Ciepła Kolacja

- BOGRACZ Z PIECZYWEM •

Nocna Kolacja

- BARSZCZ •
- KROKIET Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI •

OFERTA WESELNA

Pakiet Srebrny

235 ZŁ / OS.

- UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WÓDKĄ I SOLĄ
 - APERITIF
- OBIAD WESELNY WIELOPORCJOWY Z DESEREM
 - 20 ZIMNYCH PRZEKĄSEK
 - UROCZYSTA KOLACJA
 - II KOLACJA
 - NOCNA CIEPŁA KOLACJA
- INDYWIDUALNE MENU WEGETARIAŃSKIE
- DARMOWY NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY
 - ROMANTYCZNA KOLACJA ROCZNICOWA

Hotel Restauracja Kotarż to wyjątkowy obiekt znajdujący się w Beskidzie Śląskim w malowniczej scenerii miejscowości Brennej. Restaurację z każdej strony otaczają góry, a z przeszklonej sali bankietowej można zobaczyć rzekę Brennicę, która płynie 10 metrów od naszego hotelu. Ta niesamowita lokalizacja pozwala zorganizować przyjęcie weselne, które na zawsze pozostanie w Waszej pamięci oraz zaproszonych gości.

MENU WESELNE

Aperitif

- WINO MUSUJĄCE Z MROŻONYM OWOCEM •

Zupa

(JEDNA DO WYBORU)

- ROSÓŁ WESELNY Z KLUSKĄ WĄTROBIANĄ I MAKARONEM •
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z MIGDAŁAM •
- KREM POMIDOROWY •

Danie Główne

(WIELOPORCJOWO)

- MEDALIONY CIEŁĘCE Z MUSEM GRZYBOWYM •
- ROLADA ŚLĄSKA WOŁOWA •
- SZNYCEL WIEPRZOWY PANIEROWANY •
- ROLADKI DROBIOWE NADZIEWANE FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I PAPRYKĄ •
- KLUSKI ŚLĄSKIE •
- ZIEMNIAKI PIECZONE •
- ZIEMNIAKI Z WODY Z MASŁEM I KOPERKIEM •
- MODRA KAPUSTA •
- KAPUSTA ZASMAŻANA •
- SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY ZE SŁONECZNIKIEM •

Deser

- TIRAMISU •
- KAWA I HERBATA •

Zimne Przekąski

- DESKA SWOJSKICH WĘDLIN •
- DESKA MIĘS PIECZONYCH •
(schab nadziewany czosnkiem, karczek ze śliwką, indyk z pomidorem suszonym, boczek pieczony, roladka z boczku faszerowana mięsem mielonym)
- DESKA SERÓW Z WINOGRONAMI I ORZECHAMI •
- SWOJSKI PASZTET Z ŻURAWINĄ •
- TYMBALIKI DROBIOWE •
- JAJKA FASZEROWANE •
- SAŁATKI •
Tradycyjna – jarzynowa
Ryżowa z wędzonym kurczakiem
Grecka z serem feta

- POMIDORY FASZEROWANE SAŁATKĄ Z PORA •
- ŚLEDZIE W OLEJU, ŚLEDZIE W ŚMIETANIE, ŚLEDZIE W WINIE •
- ŚLIWKI W BOCZKU •
- MASŁA SMAKOWE •
- WYPIEKANE BULECZKI I RÓŻNE RODZAJE PIECZYWA •

Uroczysta Kolacja

- SZNYCLE WIEPRZOWE Z LEŚNYMI GRZYBAMI NA MAŚLE I ŚMIETANIE •
- TARTĄ Z KASZY I CEBULI, MUSZTARDOWE PUREE Z ZIEMNIAKÓW •
- SAŁATKA Z KAPUSTY CZERWONEJ Z ŻURAWINĄ I JABŁKIEM •

II Ciepła Kolacja

- BOEUF STROGONOW •
- WYPIEKANE PIECZYWO •

Nocna Kolacja

- BARSZCZ CZYSTY •
- KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KROKIETY Z MIĘSEM •

OFERTA WESELNA

Pakiet Złoty

269 ZŁ / OS.

- UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WÓDKĄ I SOLĄ
 - APERITIF
- OBIAD WESELNY WIELOPORCJOWY Z DESEREM
 - 20 ZIMNYCH PRZEKĄSEK
 - UROCZYSTA KOLACJA
 - II KOLACJA
 - NOCNA CIEPŁA KOLACJA
- INDYWIDUALNE MENU WEGETARIAŃSKIE
- DARMOWY NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY
 - ROMANTYCZNA KOLACJA ROCZNICOWA

Hotel Restauracja Kotarż to wyjątkowy obiekt znajdujący się w Beskidzie Śląskim w malowniczej scenerii miejscowości Brennej. Restaurację z każdej strony otaczają góry, a z przeszklonej sali bankietowej można zobaczyć rzekę Brennicę, która płynie 10 metrów od naszego hotelu. Ta niesamowita lokalizacja pozwala zorganizować przyjęcie weselne, które na zawsze pozostanie w Waszej pamięci oraz zaproszonych gości.

MENU WESELNE

Aperitif

- WINO MUSUJĄCE Z MROŻONYM OWOCEM •

Zupa

(JEDNA DO WYBORU)

- ROSÓŁ WESELNY Z KLUSKĄ WĄTROBIANĄ I MAKARONEM •
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z MIGDAŁAM •
- KREM BOROWIKOWY Z PTYSIAMI •

Danie Główne

(WIELOPORCJOWO)

- SZNYCEL CIELĘCY •
- RUMSZTYK WOŁOWY Z PIECZARKAMI •
- FILET Z INDYKA NADZIEWANY •
- KLUSKI ŚLĄSKIE •
- ZIEMNIAKI PIECZONE •
- RISOTTO •
- ZIEMNIAKI Z WODY Z MASŁEM I KOPERKIEM •
- MODRA KAPUSTA •
- KAPUSTA ZASMAŻANA •
- SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY ZE SŁONECZNIKIEM •

Deser

- SZARLOTKA NA GORĄCO
Z LODAMI WANILIOWYMI I BITĄ ŚMIETANĄ •
- KAWA I HERBATA •

Żymne Przekąski

- DESKA SWOJSKICH WĘDLIN •
- DESKA MIĘS PIECZONYCH •
(schab nadziewany czosnkiem, karczek ze śliwką,
indyk z pomidorem suszonym, boczek pieczony,
roladka z boczku faszerowana mięsem mielonym)
- DESKA SERÓW Z WINOGRONAMI I ORZECHAMI •
- SWOJSKI PASZTET Z ŻURAWINĄ •
- JAJKA FASZEROWANE •
- ŚLEDZIE PO JAPOŃSKU •
- TATAR Z DODATKAMI •
- GALARETKA WIEPRZOWA •

• SAŁATKI •

Tradycyjna – jarzynowa
Ryżowa z wędzonym kurczakiem
Grecka z serem feta

- POMIDORY FASZEROWANE SAŁATKĄ Z PORA •
- ŚLEDZIE W OLEJU, ŚLEDZIE W ŚMIETANIE, ŚLEDZIE W WINIE •
- ŚLEDZIE Z POMIDORAMI SUSZONYMI I KAPARAMI •
- ROLADKA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM •
- ŚLIWKI W BOCZKU •
- MASŁA SMAKOWE •
- WYPIEKANE BUŁECZKI I RÓŻNE RODZAJE PIECZYWA •

Uroczysta Kolacja

- ROLADKI DROBIOWE NADZIEWANE Z PUREE Z MARCHWI
I GLAZUROWANYMI BURACZKAMI •

Kolacja Pokazowa Szefa Kuchni

- KITA WIEPRZOWA Z SOSEM CHRZANOWYM Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ,
ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI Z ROZMARYNEM I OREGANO •

Nocna Kolacja

- ŻUREK NA NASZYM ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIELBASĄ I JAKIEM •
- KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KROKIETY Z MIĘSEM •



OFERTA WESELNA

Opcje dodatkowe

Bufet Regionalny – Góralski

- KIELBASA MYŚLIWSKA, KABANOSY, KIELBASA SWOJSKA •
- PASZTET, PASZTET WEGETARIAŃSKI, SMALEC ZBÓJNICI •
- GOŁONKA WIEPRZOWA, SALCESON •
- SZYNKA SWOJSKA, ŁOPATKA WĘDZONA, SZYNKA WĘDZONA •
- OGÓREK KISZONY, CHRZAN, MUSZTARDA •
- CHLEB WIEJSKI, PIECZYWO MIESZANE, DODATKI •

40 ZŁ / OS.

Bufet Wegetariański

- TARTINKI Z PUMPERNIKA •
- HUMMUS •
- PIECZARKI NADZIEWANE •
- PASZTET WARZYWNY •
- CUKINIA GRILLOWANA ZAPIEKANA Z POMIDOREM I MOZZARELLĄ •
- SALATKA Z CIECIERZYCY ZE SZPINAKIEM, MAKARONEM I SUSZONYMI POMIDORAMI •
- KRAKERSY Z PASTĄ Z AWOKADO I ŁOSIEM •
- WOLAWENTY Z PASTAMI •

35 ZŁ / OS.

Bufet Śródziemnomorski

- KREWETKI Z DIPAMI •
- SMAŻONE KREWETKI NA MAŚLE CZOSNKOWYM •
- MAŁŻE W SOSIE WINNO PIETRUSZKOWYM •
- SZYNKA PARMEŃSKA Z SOCZYSTYM MELONEM •
- SMAŻONE KRĄŻKI KALMARÓW •
- DOJRZEWAJĄCA HISPANISKA SZYNKA SERRANO •
- DESKA SERÓW •
- (grillowany ser halumi, gorgonzola, sery twarde dojrzewające, ser pleśniowy camembert z dodatkami)
- SALATKA GRECKA •
- SALATKA CAPRESE •
- SALATKA Z RUCOLĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI I PRZEGRZEBKAMI •
- OLIWKI RÓŻNEGO RODZAJU, GRISSINI, GRILLOWANE GRZANKI •

55 ZŁ / OS.

Dodatkowa Kolacja Szefa Kuchni

- DZIK Z SOSEM GRZYBOWYM I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ Z MUSZTAROWYM PUREE Z ZIEMNIAKÓW •
- PROSIĄK Z SOSEM CHRZANOWYM, KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ I ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI Z ROZMARYNEM I OREGANO •

35 ZŁ / OS.



Tort Weselny

OD 18 ZŁ/OS.

Bufet Słodkości

- MUFFINY Z NADZIENIEM I POSYPKĄ •
- KOLOROWE BABECZKI CUP CAKE •
- LIZAKI TYPU CAKE POPSY •
- 3 RODZAJE CIAST (JABŁECZNIK, MAKOWIEC, SERNIK) •
- MINI DESERKI O RÓŻNYCH SMAKACH •

55 ZŁ / OS.

Fontanna Czekoladowa

- GORĄCA PACHNĄCA CZEKOLADA •
- ŚWIEŻE OWOCE •
- PIANKI ORAZ CIASTECZKA •

OD 20 ZŁ / OS.

Pakiet Napoi

(BEZ OGRANICZEN)

- SOKI OWOCOWE •
- WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA •
- PEPSI, MIRINDA, 7UP, SCHWEEPS - W BUTELKACH SZKLANYCH 0,2L •

30 ZŁ / OS.

Pakiet Alkoholi

(BEZ OGRANICZEN)

- WÓDKA WYBOROWA 0,5L •
- WINO BIAŁE LUB CZERWONE WYTRAWNE •
- PIWO TYSKIE ŁANE •

50 ZŁ / OS.

 PRZY WŁASNYCH ALKOHOLACH POBIERANA JEST OPLATA KORKOWA W WYSOKOŚCI 15 ZŁ / OS.

Atrakcje weselne:

- NAPIS LOVE / 400 ZŁ
- FOTOLUSTRO (FOTOBUDKA) / 750 ZŁ
- ZIMNE OGNIĘ Z MUZYKĄ NA ZEWNĄTRZ / 200 ZŁ
- STREFA CHILL-OUT PRZY RZECIE / 500 ZŁ
- KAPELA GÓRALSKA / 800 ZŁ
- MUZYKA NA ŻYWO DO OBIADU / 600 ZŁ
- SABRAGE (Efektowne otwierania Szampana) / 200 ZŁ
- PREZENT PUDŁO Z BALONAMI Z HELEM / 500 ZŁ
- POKAZ SZTUCZNYCH OGNI / 3000 ZŁ
- ANIMACJE DLA DZIECI / 600 ZŁ
- CIĘŻKI DYM / 600 ZŁ
- WYTWORNICA BANIEK MYDLANYCH / 300 ZŁ
- POKAZ OGNIA / 2500 ZŁ