

Wesele

w Waszym Stylu



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE





Hotel Czarny Potok***** to miejsce, gdzie zrealizują się wasze marzenia o wspaniałym przyjęciu weselnym, dopasowanym do oczekiwań nawet najbardziej wymagającej Pary Młodej.

Stylowe przyjęcie przy okrągłych stołach, kameralne wesele w klimacie słonecznej Italii, ślub w plenerze czy weselna biesiada na góralską nutę – po prostu powiedz, o jakim weselu marzysz... my zajmiemy się całą resztą.



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE



ŚLUB W PLENERZE

Hotel Czarny Potok***** oferuje możliwość zorganizowania ślubu plenerowego.

Piękne otoczenie, góry, las, elegancki hotel to perfekcyjna przestrzeń do zorganizowania niezapomnianych zaślubin w górach!



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE

3 IDEALNE OPCJE NA WASZE WESELE



SALA CHOPIN – elegancka restauracja o powierzchni 560 m² to największa przestrzeń gastronomiczna na terenie naszego hotelu, jest to idealne miejsce do zorganizowania hucznego wesela w stylu klasycznym czy glamour.
Liczba gości od 100 do 300 osób.

RESTAURACJA WŁOSKA – elegancki wystrój, kameralne oświetlenie, piękny widok na pobliski las, drewniane wykończenie, to właśnie te elementy tworzą niepowtarzalną atmosferę, która sprawdzi się idealnie przy weselach w stylu zarówno klasycznym jak i rustykalnym.
Liczba gości od 40 do 100 osób.



CHATA GÓRALSKA – unikatowa chata z paleniskiem i klimatycznym wystrojem to miejsce idealne do zorganizowania wesela w stylu rustykalnym, boho lub góralskim.
Liczba gości od 60 do 200.



CENA KAŻDEGO PAKIETU OBEJMUJE

1. Aranżację wybranej Sali weselnej (Chopin, Włoska) bądź Chaty Góralskiej – dekoracja stołów: obrusy, serwetki, pełna zastawa, tealight na stole
2. Wynajem Sali do godziny 04:00 dnia następnego
3. Darmowy pokój dla pary młodej wraz ze śniadaniem do łóżka (1 doba)
4. Dla rodziców Państwa Młodych rabat na pokoje w wysokości 20% od ceny elastycznej dostępnej na stronie www.hotelczarnypotok.pl
5. Atrakcyjne ceny noclegów dla gości weselnych z rabatem w wysokości 10% od ceny elastycznej dostępnej na stronie www.czarnypotok.com
6. Możliwość wykonania sesji zdjęciowej na terenie Hotelu
7. Degustację menu weselnego w dogodnym terminie dla dwóch osób
8. Prezent od hotelu – Voucher pobytowy
9. Bezpłatny parking na terenie hotelu dla Pary Młodej oraz gości weselnych
10. Powitanie Państwa Młodych chlebem (wyrobu własnego) i solą
11. Kieliszki toastowe dla Państwa Młodych
12. Welcome drink - powitalna lampka wina musującego dla Gości weselnych (dla osób małoletnich napój bezalkoholowy)
13. Opiekę koordynatora
14. Pełna obsługa kelnerska
15. Recepcję czynną całą dobę
16. Możliwość zamówienia tortu z hotelowej cukierni za dodatkową opłatą



4 PAKIETY DOPASOWANE DO WASZYCH PREFERENCJI

KLASYCZNA ELEGANCJA

315 zł/os.

MENU:

Obiad 3 daniowy (przystawka, zupa, danie główne)

- istnieje możliwość domówienia deseru

2 kolacje ciepłe (1x serwowana, 1 x bufetowa o północy - uzupełniana 4h)

Zimna płyta (5 pozycji do wyboru - uzupełniana przez 4h)

Bufet słodki (3 pozycje do wyboru)

Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń

(soki, woda gazowana i niegazowana serwowane w karafkach 1l)

KLASYCZNA ELEGANCJA PREMIUM

360 zł/os.

MENU:

Obiad 4 daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser)

2 kolacje ciepłe (1x serwowana, 1 x bufetowa - uzupełniana 4h)

Zimna płyta (8 pozycji do wyboru - uzupełniana przez 4h)

Bufet słodki (3 pozycje do wyboru)

Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń

(soki, woda gazowana i niegazowana serwowane w karafkach 1l)



4 PAKIETY DOPASOWANE DO WASZYCH PREFERENCJI

KLASYCZNA ELEGANCJA GOLD

415 zł/os.

MENU:

Obiad 4 daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser)

3 kolacje ciepłe (1x serwowana, 2 x bufetowe)

Zimna płyta (8 pozycji do wyboru - uzupełniana przez 4h)

Bufet słodki (3 pozycje do wyboru)

Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń
(soki, woda gazowana i niegazowana serwowane w karafkach 1l)

GÓRSKA CHATA

315 zł/os.

MENU:

Obiad 2 daniowy serwowany (zupa, danie główne)

Bufet wiejski dostępny całą noc (10 pozycji)

Ciepłe danie w bufecie dostępne wraz z zimną płytą

Bufet grillowy kolacyjny – uzupełniany 3h

Bufet słodki (3 pozycje)

Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

CHATA GÓRALSKA

315 zł/os.

OBIAD SERWOWANY

*do wyboru jedna pozycja

Górska kwaśnica z wędzonym boczkiem i kielbasą
Roladka z udka z kurczaka z mussem drobiowo-grzybowym, puree ziemniaczanym,
kalafiorem w płatkach migdałów z sosem winno-tymiankowym

LUB

Rosół z szpeclami, włoszczyzną i natka pietruszki
Stek z świecy wołowej, zapiekanka ziemniaczana, marchewka z masłem szałwiowym,
sos z zielonego pieprzu

BUFET WIEJSKI SWOJSKIE WYROBY Z WŁASNEJ WĘDZARNI

Karczek wędzony z mussem chrzanowym
Wędzony schab wieprzowy
Rolada z boczku pieczonego w przyprawach
Smalec z ogórkiem kiszonym
Wędzona szynka wieprzowa
Polska suszona kielbasa czerwona i szara
Kielbasa wiejska
Pieczony pasztet z żurawiną
Rostbef marynowany w musztardzie francuskiej na różowo pieczony
Ogórek konserwowy, ogórek kiszony, grzyby marynowane, chrzan, musztarda, ketchup
Chleb słowiański, bułki, masło



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

CHATA GÓRALSKA

CIEPŁE DANIE W BUFECCIE DOSTĘPNE WRAZ Z ZIMNĄ PŁYTA

*do wyboru jedna pozycja

Bigos myśliwski z pieczonym mięsem

LUB

Regionalna zupa myśliwska z dziczyzny

*do wyboru 4 pozycje

Sałatka z brokuła, boczku, prażonego słonecznika z sosem czosnkowym

Sałatka cesar z pieczonym kurczakiem, boczkiem i sosem anchoise

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z kurczakiem, porem, kukurydzą, serem wędzonym ogórkiem i majonezem

Śledzie po cygańsku

Vol au vent z mussem paprykowym z wędzonym pstrągiem

Kąski kurczaka panierowanego w płatkach kukurydzianych z sosem chili tomato

Ciasto filo zapiekane z ziołowym serkiem z krewetkami

Pampuch drożdżowy z sałatką z ogórka konserwowego, sera i szynki

Bułeczka bao z szarpaną karkówką karmelizowaną cebulą, majonezem jalapenio i rukolą

Rolada z buraka z mussem z sera koziego z orzechami i rukolą

Tortilla z szynką, serem żółtym, papryką i rozponką

BUFET GRILLOWY KOLACYJNY 3h

Kiełbasa z hotelowej wędzarni

Karkówka w marynacie ziołowej

Kaszanka z cebulą i jabłkiem

Warzywa grillowane z ziołami i czosnkiem

Pieczone pałki z kurczaka w marynacie miodowej

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem

Grillowany oscypek z żurawiną

BUFET SŁODKI

Szarlotka z cukrem pudrem

Brownie serowe z malinami

Piernik z powidłami śliwkowymi



KLASYCZNA ELEGANCJA

315 zł/os.

OBIAD SERWOWANY

*do wyboru jedna pozycja

PRZYSTAWKA

Schab wieprzowy sous-vide z musem chrzanowym i salsą z pieczonej papryki

ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem, włoszczyzną i lubczykiem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z indyka sous-vide, kasza perłowa z suszonym pomidorem i cukinią,
warzywa grillowane, sos bazyliowy

LUB

PRZYSTAWKA

Kurczak w occie balsamicznym, prażone orzechy włoskie, mayo siracha,
suszony pomidor, roszonek

ZUPA

Krem z pieczonego ziemniaka z wędzonym twarogiem,
smażonym boczkiem i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z puree ziemniaczanym, marchewką paryską z szalwią,
mus z pieczonego buraka, sos demi – glace z rozmarynem

KOLACJA SERWOWANA

*do wyboru jedna pozycja

Steki z karkówki, ziemniak pieczony w mundurku, mus z marchewki,
zielona fasolka szparagowa, sos brandy z rozmarynem

LUB

Grillowana pierś z kurczaka z kluskami z batatów z koperkiem,
duszona kapusta włoska z boczkiem i śmietaną, sos tymiankowy



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

KLASYCZNA ELEGANCJA

KOLACJA BUFETOWA

*do wyboru jedna pozycja
Barszcz czerwony z krokiem
LUB
Bigos z mięsiwem i grzybami

ZIMNA PŁYTA

*5 pozycji do wyboru

Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem
Sałatka jarzynowa z domowym majonezem i szczypiorkiem
Sałatka cesar z kurczakiem i sosem anchois
Kąski z kurczaka z sosem czosnkowym
Sajgonki z warzywami, grzybami i sosem chili tomato
Ciasto filo z musem krewetkowym
Roladka z szynki konserwowej z musem chrzanowym
Tortilla z wędzonym łososiem, warzywami i sosem bazyliowym
Selekcja wędlin i kielbas z marynatami
Selekcja bułek i chlebów

BUFET SŁODKI

Babeczki waniliowe z kremem owocowym
Mus kokosowy z żelką truskawkową
Ciasto malinowe z galaretką



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

KLASYCZNA ELEGANCJA PREMIUM

360 zł/os.

OBIAD SERWOWANY

*do wyboru jedna pozycja

PRZYSTAWKA:

Tatar z wędzonego łososia, awocado, czerwona cebula,
majonez, jalepenio, grillowana foccacia

ZUPA:

Krem z kalafiora i sera feta z wędzonym kurczakiem, chrust z chleba razowego, oliwa chili

DANIE GŁÓWNE:

Pierś z kurczaka supreme z salsą z pomidora i papryki, gnocchi ziemniaczane, kalafior
romanesco, sos demi - glace szalwiowym

DESER:

Sernik z musem czekoladowym i owocami

LUB

PRZYSTAWKA:

Carpaccio z wędzonej kaczki, marynowana wiśnia, mus z bryndzy

ZUPA:

Bulion grzybowo-kolendrowy z włoszczyzną, grzybami mun i makaronem gryczanym

DANIE GŁÓWNE:

Policzki wołowe, mus z czerwonej kapusty, ziemniaczki z koperkiem,
żółta marchewka, sos z czerwonego wina i rozmarynu

DESER:

Tartaletka z wiśniami i kremem czekoladowym z brandy

KOLACJA SERWOWANA

*1 pozycja do wyboru

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i mozzarellą, risotto bazyliowe,
marchewka baby, sos z sera pleśniowego

LUB

Polędwica z morszczuka, kaszotto z zielonym groszkiem, smażony brokuł z sosem cytrynowym



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

KLASYCZNA ELEGANCJA PREMIUM

KOLACJA BUFETOWA

*1 pozycja do wyboru

Pierogi z twarogiem i ziemniakami z duszoną cebulą i boczkiem
LUB

Gnocchi ziemniaczane w sosie śmietanowym z warzywami i serem bursztyn

ZIMNA PŁYTA

*8 pozycji do wyboru

Wytrawne babeczki z mussem z suszonych pomidorów z kurczakiem curry

Czarna bułeczka bao z szarpaną kaczką, warzywami i sosem koktajlowym

Vol a vent z hummusem z groszku i mięty z wędzonym tofu

Szoty z wędzoną rybą, sosem ziołowym i sałatą z selera naciowego

Mieszane sałaty z wędzonym łososiem, cytrusami, ananasem

i winegretem miodowo-musztardowym

Warzywa pieczone i grillowane z serem feta z sosem balsamicznym

Sałatka z selera naciowego z żółtym serem, szynką, słonecznikiem

w sosie jogurtowo-ziołowym

Taco z wołowiną, kukurydzą, czerwoną fasolą i salsa z mango i papryki

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i serkiem ziołowym

Sałatka z pierożkami tortellini, marynowanym selerem, kukurydzą,

ananasem, serem żółtym i majonezem

Roladki z bakłażana z mussem z sera feta, suszonych pomidorów i orzechów

Selekcja serów żółtych, wędzony i pleśniowych

z suszonymi owocami i konfiturą z żurawiny

Selekcja wędlin i kielbas z marynatami

Selekcja chlebów i bułek z sosami

BUFET SŁODKI

Tartaletka z kremem waniliowym i owocami

Szoty z bezą, mascarpone i owocami

Sernik truskawkowy na zimno



KLASYCZNA ELEGANCJA GOLD

415 zł/os.

OBIAD SERWOWANY

*do wyboru jedna pozycja

PRZYSTAWKA:

Carpaccio z polędwicy wołowej, kapary, oliwki,
pasta z suszonych pomidorów, anchois, oliwa truflowa, rukola

ZUPA:

Krem z białych warzyw z salsą z marynowanych krewetek
i białych szparag, olej porowy, kolendra

DANIE GŁÓWNE:

Pieczony łosoś z fregolą i zielonym groszkiem,
fioletowa marchewka, mus z batata, sos chimichurri

DESER:

Sernik pistacjowy

LUB

PRZYSTAWKA:

Śledź bałtycki w occie cherry, mus z gruszki i pietruszki, selekcja mikro ziół, kawior wasabi

ZUPA:

Tajska zupa z kokosa z pastą TomKha, kurczakiem, kasztanami wodnymi,
makaronem ryżowym i oliwą chili

DANIE GŁÓWNE:

Pierś z kaczki, mus z groszku i mięty, gnocchi buraczane z mascarpone i orzechami, dziki
brokuł, popcorn z kaszy gryczanej, sos demi-glace z wiśnią

DESER:

Mus mango marakuja z żelką ananasowo grejpfrutową



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

KLASYCZNA ELEGANCJA GOLD

KOLACJA SERWOWANA

*do wyboru jedna pozycja

Pieczona szynka wieprzowa z pieczonym ziemniakiem,
czerwoną kapustą z rodzynkami, sos ciemny musztardowy

LUB

Rumsztyk wołowy z karmelizowaną cebulką, kaszą pęczak z natką pietruszki,
duszonymi pieczarkami z sosem z zielonego pieprzu

KOLACJA BUFETOWA I

*do wyboru jedna pozycja

Kluski śląskie z gulaszem wołowym

LUB

Azjatykie noodles z podudziem z kurczaka, pieczarkami,
selerem naciowym i sosem sojowo-grzybowym

KOLACJA BUFETOWA II

*do wyboru jedna pozycja

Barszcz czerwony z krokiem

LUB

Flaczki wołowe z majerankiem



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

KLASYCZNA ELEGANCJA GOLD

ZIMNA PŁYTA

*8 pozycji do wyboru

Sałatka sushi z wędzonym łososiem, ogórkiem, czarnym sezamem i serkiem philadefia
Carpaccio z wędzonej kaczki, z pieczonym żółtym burakiem, truskawką z sosem balsamico

Tortilla z kurczakiem w panku, boczkiem i sos cezar

Mieszane sałaty z pieczonym kurczakiem, warzywami sezonowymi z sosem

Śledzie w pikantnym sosie paprykowo-pomidorowym z cebulą

Sałatka z makaronu ryżowego z paluszkami krabowymi

Sałatka Waldorf z kurczakiem, winogronem, orzechami i selerem

Sałatka z wędzonym łososiem, winogronem, truskawką i melonem

Pampuchy drożdżowe z sałatką z szarpanego kurczaka, pora i kukurydzy

Podpłomyk z smalcem, ogórkiem i cebulką perłową

Wytrawne babeczki z ragu warzywnym, serem feta

Selekcja serów żółtych, pleśniowych i wędzonych

Selekcja chlebów i bułek z sosami

BUFET SŁODKI

Bezy z mascarpone, białą czekoladą i owocami

Tartaletki z musem czekoladowym i wiśniami

Tiramisu z Amaretto



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE

★★★★★

MENU DLA DZIECI

ZUPA

Rosół z makaronem
Pomidorowa z makaronem
Krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Paluszki rybne z gotowanym brokułem i frytkami
Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
Kurczak gotowany z ziemniakami puree i warzywami gotowanymi

DESER

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
Ciasto truskawkowe
Galareta owocowa z truskawkami i bitą śmietaną

DANIE SERWOWANE

Naleśniki z serem, owocami i sosem truskawkowym
Gnocchi czekoladowe z masłem i cukrem pudrem
Pulpeciki drobiowe z ziemniakami puree, marchewką baby i sosem koperkowym



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

STOŁY TEMATYCZNE

STÓŁ WIEJSKI – ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

- Wyroby z naszej wędzarni:
Kiełbasa polska suszona, Kiełbasa wiejska,
Rolada z pieczonego boczku, Karczek wędzony,
Schab otulony boczkiem, Schab łososiowy na zimno wędzony
- Udziec wieprzowy z kością pieczony w bejcy miodowej
 - Salceson czosnkowy
 - Pâté z kaczki z dodatkiem zielonego pieprzu
- Sery regionalne: Oscypek z żurawiną, Ser Czarny Potok, Bundz Podhalański, Bryndza nowosądecka, Twaróg wędzony
 - Chleb słowiański
- Pajda chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym
 - Musztarda, chrzan, ketchup, żurawina
- Ogórek kiszony, ogórek konserwowy, pieczarka marynowana, borowik marynowany

Stół wiejski – uzupełniany 4h;
cena 2000 zł przy 50 osobach,
3500 zł przy 100 osobach



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

STOŁY TEMATYCZNE

STÓŁ SŁODKI – ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

*6 pozycji do wyboru

- Praliny orzechowe
- Szoty jagodowo jogurtowe
 - Mini kolorowe bezy
- Muffinki czekoladowe z kremem karmelowym
 - Kruche babeczki z kremem waniliowym
 - Ptysie z bitą śmietaną
 - Serniczek oreo
 - Mus czekoladowy z wiśniami
 - Mus orzechowy z kajmakiem
 - Cake pops czekoladowy
- Mus z białej czekolady z żelką truskawkową
 - Babeczki marchewkowe
 - Szoty leśny mech
- Szoty crame brule z sosem karmelowym
 - Szoty malinowa chmurka

Cena za osobę - 25 zł



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

DODATKOWE INFORMACJE I ATRAKCJE

Jeżeli są Państwo zainteresowani przygotowaniem indywidualnego menu pod wasze preferencje nasz szef kuchni na pewno sprosta nawet najbardziej wymagającym podniebieniom.

Honorujemy wszelkie rodzaje diety – należy zgłosić przy organizacji.

Dodatkowe atrakcje dla dzieci? Ciężki dym? Fotobudka? Dekoracje świetlne? To żaden problem - współpracujemy z najlepszymi firmami z branży ślubnej w okolicy.

Wybór sali powinien nastąpić w dniu podpisania umowy najpóźniej do 14 dni od wpłacenia zadatku.

Dzieci do 3 lat gratis, 50% zniżki dla dzieci od 3-12 lat.

Przedłużenie sali bankietowej Chopin do godz. 05:00 w wysokości 1000 zł.
Przedłużenie sali bankietowej Włoskiej lub Chaty Góralskiej w wysokości 500 zł.

Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 5000 zł.

Istnieje możliwość zorganizowania poprawin w stylowej Chacie Góralskiej.

Oferta obowiązuje na rok 2027.

W przypadku terminów na 2028 rok należy doliczyć 10% do obowiązującej ceny.

Hotel nie pakuje i nie wydaje dań po przyjęciu.

Każde przyjęcie zostaje wycenione indywidualnie.





CZARNY POTOK

RESORT SPA & CONFERENCE



SKONTAKTUJ SIĘ JUŻ DZIŚ

@ wesele@hotelczarnypotok.pl

☎ 502 497 504, 509 777 728