

Wspaniałe Przyjścia

Nad górskim potokiem



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE





Rocznica ślubu, urodziny, chrzciny, komunia,
jubileusz czy bankiet z okazji zaręczyn
– każda okazja jest dobra, by spędzić
wspaniały czas w gronie najbliższych.

Doskonałe jedzenie, wspaniała atmosfera,
przepiękna lokalizacja i mnóstwo atrakcji
– przekonaj się, że Hotel Czarny Potok*****
jest stworzony po to, by uprzyjemnić Ci świętowanie.



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE



PERFEKCYJNA ORGANIZACJA

Opowiedz nam, czego oczekujesz, jaki ma być charakter wydarzenia i wybierz menu, a resztą zajmie się nasz profesjonalny zespół.

Będzie on nadzorować przygotowania do uroczystości, a także jej przebieg. Wszystko będzie perfekcyjnie przygotowane i zaaranżowane tak, jak lubisz.



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

PORPOZYCJA MENU I

180 zł brutto /os.

ZUPA

- Rosół z makaronem, warzywami i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE

- Kotlet schabowy z kością z ziemniakami puree z koperkiem i kapustą zasmażaną

DESER

- Sernik z białą czekoladą i sosem malinowym

BUFET ZIMNY

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z tortellini, szynką, kukurydzą, żółtym serem i majonezem szczypiorkowym
 - Babeczki z serkiem borowikowym z wędzonym kurczakiem
 - Kąski z kurczaka z sosem czosnkowym
- Tortille z wędzonym łososiem, ogórkiem, serkiem ziołowym i rukolą
 - Selekcje wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni
 - Selekcja serów żółtych i pleśniowych

DESERY W BUFECIE

- Malinowa chmurka
- Krówka z karmelizowanymi orzechami

NAPOJE

- Napoje gorące: kawa, herbata
- Napoje zimne: woda ng/g w karafkach, sok jabłkowy, sok pomarańczowy



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

PORPOZYCJA MENU II

180 zł brutto /os.

PRZYSTAWKA

- Schab wieprzowy sous vide z marynowanymi kurkami, musem z czerwonej cebuli, roszponką, pomidorem cherry i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa z zapiekanką ziemniaczaną, puree z buraka, marchewką paryską i sosem rozmarynowym

DESER

- Szarlotka z jabłkami z cukrem pudrem i sosem waniliowym

BUFET ZIMNY

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonymi burakami, serem feta, orzechami i oliwą z musztardą francuską
- Sałatka z porowa z kurczakiem, kukurydzą fasolą czerwoną,
 - ogórkiem konserwowym i sosem koktajlowym
 - Roladki z szynki z musem chrzanowym
 - Śledź po cygańsku
- Kurczak w occie balsamicznym z majonezem kaparowym i rukolą
 - Selekcje wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni
 - Selekcja serów żółtych i pleśniowych

DESERY W BUFECIE

- Panna cotta truskawkowa z miętą
- Ciasto czekoladowe z wiśniami

NAPOJE

- Napoje gorące: kawa, herbata
- Napoje zimne: woda ng/g w karafkach, sok jabłkowy, sok pomarańczowy



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

PORPOZYCJA MENU III

205 zł brutto /os.

PRZYSTAWKA

- Carpaccio z wędzonej kaczki z serem korycińskim, sosem wiśniowym, pomidorkiem cherry i rukolą

DANIE GŁÓWNE

- Policzki wołowe z kaszotto buraczanym, puree z selera, kalaflorem romanesco i sosem tymiankowym

DESER

- Tiramisu z amaretto

BUFET ZIMNY

- Sajgonki z makaronem ryżowym, warzywami, kurczakiem w sosie sweet chili
- Pieczony rostbef na różowo z musztardą francuską, kaparami i sosem tatarskim
 - Vol-au-vent z museum krewetkowym z wędzonym łososiem
- Taco z szarpaną wieprzowiną, majonezem sriracha sałatą lodową i suszonym pomidorem
- Sałatk Cobb z kurczakiem, avocado, bekonem, i winegretem na bazie czerwonego wina
 - Sałatka z makaronu penne z salami spinatą z zielonymi oliwkami
 - Selekcje wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni
 - Selekcja serów żółtych i pleśniowych

DESERY W BUFECIE

- Ciasto czekoladowo kokosowe z owocami
 - Tarta jagodowa z białą czekoladą

DANIE GORĄCE SERWOWANE

- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem feta z gnocchi ziemniaczanym, marchewka z pasternakiem z pesto bazyliowym i sosem z suszonych pomidorów

NAPOJE

- Napoje gorące: kawa, herbata
- Napoje zimne: woda ng/g w karafkach, sok jabłkowy, sok pomarańczowy



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

PORPOZYCJA MENU IV

275 zł/os.

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, z grillowanymi warzywami i sosem bazyliowym

LUB

PRZYSTAWKA

- Kurczak w occie balsamicznym, prażone orzechy włoskie, majonez siracha z suszonych pomidorów i roszką

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



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

KOLACJA SERWOWANA

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

LUB

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

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
 - Kaski z kurczaka z sosem czosnkowym
- Sajgonki z warzywami, grzybami i sosem chili tomatoes
 - Ciasto filo z musem krewetkowym
- Roladka z szynki konserwowej z musem chrzanowym
- Tortilla z wędzonym łososiem, warzywami z sosem bazyliowym
 - Selekcja wędlin i kielbas z marynatami
 - Selekcja bułek i chlebów

BUFET SŁODKI

- Sernik Oreo
- Tiramisu
- Ciasto z galaretką i malinam

NAPOJE

- Napoje gorące: kawa, herbata
- Napoje zimne: woda ng/g w karafkach, sok jabłkowy, sok pomarańczowy



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

PORPOZYCJA MENU V

385 brutto zł/os.

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, zielonym groszkiem, fioletową marchewką z musem z batata i sos chimichurri

DESER

- Sernik z musem czekoladowym

LUB

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

- Piers 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

- Malinowa chmurka



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

KOLACJA SERWOWANA

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

LUB

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

KOLACJA BUFETOWA

- Kluski śląskie z gulaszem wołowym

LUB

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

KOLACJA BUFETOWA

- Barszcz czerwony z krokiem

LUB

- Flaczki wołowe z majerankiem

BUFET ZIMNY

- 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 sosem cesar
- 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
 - Podplomyk 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

- Sernik Oreo
- Tiramisu
- Ciasto z galaretką i malinami

NAPOJE

- Napoje gorące: kawa, herbata
- Napoje zimne: woda ng/g w karafkach, sok jabłkowy, sok pomarańczowy



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

CHATA GÓRALSKA

185 zł brutto /os.

BUFET WIEJSKI SWOJSKIE WYROBY Z WŁASNEJ WĘDZARNI

- Zupa góralska kwaśnica
- Kociołek myśliwski
- Karczek wędzony z musem chrzanowym
- Wędzony schab wieprzowy
- Rolada z boczku pieczonego w przyprawach
- Smalec w słóczkach z ogórkiem kiszonym
- Wędzona szynka wieprzowa
- Polska suszona kiełbasa czerwona i szara
- Kiełbasa 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

CIEPŁE DANIE W BUFECIE DOSTĘPNE WRAZ Z ZIMNĄ PŁYTĄ

*do wyboru jedna pozycja

- Bigos myśliwski z pieczonym mięsem
- LUB
- Regionalna zupa myśliwska z dziczyzny



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

CHATA GÓRALSKA

BUFET GRILLOWY KOLACYJNY 3h

- Kielbasa 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

BUFET SŁODKI

- Szarlotka z cukrem pudrem
- Ciasto marchewkowe z białą czekoladą i mascarpone
- Brownie z serem i malinami

NAPOJE

- Napoje gorące: kawa, herbata
- Napoje zimne: woda ng/g w karafkach, sok jabłkowy, sok pomarańczowy



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★

DODATKOWO PŁATNE

TORT SMAKI

Indywidualna wycena

- Mascarpone/ biała czekolada / owoce
 - Truskawka / oreo
- Malina / biała czekolada
 - Czekoladowy
- Porzeczka / biała czekolada
 - Marchewkowy

CANDY BAR

35 zł BRUTTO/OSOBA od 30 osób poniżej indywidualna wycena

*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 creme brule z sosem karmelowym
 - Szoty malinowa chmurka

DANIA GORĄCE BUFETOWE

- | | |
|---|-------------------|
| • Barszcz czerwony z krokietem (kapusta z grzybami lub mięso) | 22zł brutto/osoba |
| • Bigos łemkowski | 22zł brutto/osoba |
| • Bogracz z szpeclami | 27zł brutto/osoba |
| • Boeuf strogonow | 27zł brutto/osoba |
| • Pierogi ruskie | 22zł brutto/osoba |



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★★



CZARNY POTOK

RESORT SPA & CONFERENCE



SKONTAKTUJ SIĘ JUŻ DZIŚ

@ wesele@hotelczarnypotok.pl

☎ 509 777 728, 502 497 504