



CZARNY POTOK

RESORT SPA & CONFERENCE



Drodzy Narzeczeni

*Hotel Czarny Potok Resort SPA & Conference
zaprasza do skorzystania z oferty weselnej
– propozycji pełnej doskonałych smaków
i zróżnicowanych potraw serwowanych
w scenerii naszych eleganckich Restauracji
lub rustykalnej Góralskiej Chaty*





3

WYJĄTKOWE POMYSŁY na wymarzone WESELE

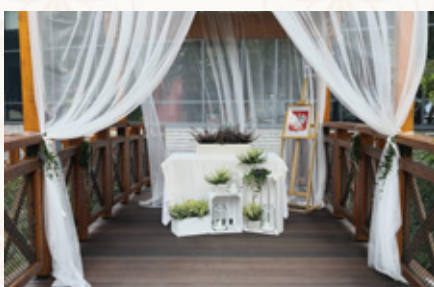
*Klasyka elegancji
w Restauracji Chopin
w Restauracji Włoskiej*



*Rustykalne
w Chacie Góralskiej*



*Ślub cywilny
w plenerze
i przyjęcie
w Restauracji VIP*





Klasyka Elegancji

PAKIET nr 1 w cenie 345 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Kieliszki toastowe Państwa Młodych, powitalna lampka wina musującego dla Gości (dla dzieci napój bezalkoholowy)

• MENU:

- » Obiad 3 daniowy (przystawka, zupa, danie główne)
 - istnieje możliwość domówienia deseru
- » 2 kolacje ciepłe (1x serwowana, 1x bufetowa)
- » Zimna płyta (10 pozycji do wyboru - uzupełniana przez 4h)
- » Ciepłe danie w bufecie dostępne wraz z zimną płytą
 - uzupełniane przez 4h
- » Bufet słodki (4 pozycje do wyboru)
- » Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane
 - bez ograniczeń, (soki, woda gazowana i niegazowana serwowane w karafkach 1l)

- Opiekę koordynatora
- Obsługę kelnerską oraz personelu sprząającego
- Wynajem sali do godz. 04:00 dnia następnego
- Podstawową dekorację stołów: obrusy, serwetki, tealight na stole
- Pokój Junior Suite dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem do łóżka (1 doba)
- Degustacja menu weselnego w dogodnym terminie dla dwóch osób
- Prezent od Hotelu: voucher pobytowy
- Możliwość zamówienia tortu z hotelowej cukierni za dodatkową opłatą

PAKIET nr 2 w cenie 460 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Kieliszki toastowe Państwa Młodych, powitalna lampka wina musującego dla Gości (dla dzieci napój bezalkoholowy)

• MENU:

- » Obiad 4 daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser)
- » 2 kolacje ciepłe (1x serwowana, 1x bufetowa)
- » Zimna płyta (10 pozycji do wyboru - uzupełniana przez 4h)
- » Ciepłe danie w bufecie dostępne wraz z zimną płytą
 - uzupełniane przez 4h
- » Bufet słodki (4 pozycje do wyboru)
- » Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane
 - bez ograniczeń, (soki, woda gazowana i niegazowana serwowane w karafkach 1l)

- Alkohol: 0,375 ml wina bankietowego na osobę (białe lub czerwone)
- Alkohol: 0,250 ml wódki na osobę (Wyborowa lub Pan Tadeusz)
- Opiekę koordynatora
- Obsługę kelnerską oraz personelu sprząającego
- Wynajem sali do godz. 04:00 dnia następnego
- Podstawową dekorację stołów: obrusy, serwetki, tealight na stole
- Pokój Junior Suite dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem do łóżka (1 doba)
- Degustacja menu weselnego w dogodnym terminie dla dwóch osób
- Prezent od Hotelu: voucher pobytowy
- Możliwość zamówienia tortu z hotelowej cukierni za dodatkową opłatą





Menu

Klasyka Elegancji

PRZYSTAWKI SERWOWANE

– 1 pozycja do wyboru

- Pâté z kaczki na pumperniku z pudrem orzechowym
- Suszona wołowina z faszerowaną papryczką z dodatkiem awokado
- Ceviche z krewetki tygrysiej podane w bambusowej łódce

ZUPY SERWOWANE

- 1 pozycja do wyboru

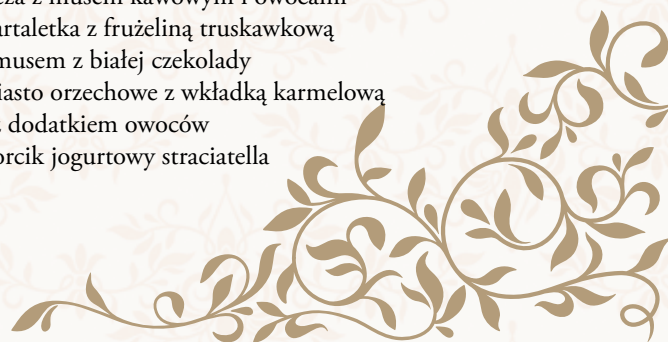
- Consommé wołowo-drobiowe z pierożkiem faszerowanym gęsina
- Krem z włoskich pomidorów z fitełami drobiowymi
- Krem z cukinii i brokułów z dodatkiem pieczonej fety
- Krem z kiszzonej kapusty z pianką tymiankową i plackiem ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE - 1 pozycja do wyboru

- Kurczak z kostką faszerowany borowikami, podany na puree z groszku zielonego i rożetkami ziemniaczanymi oraz żółtą marchewką
- Noga z kaczki konfitowana w gęsim tłuszczu z gnochchi dyniowymi, sosem piernikowym i kalaflorem romansco
- Wołowina duszona w czerwonym winie na puree ziemniaczano-chrzanowym z karmelizowaną brukselką
- Polędwica z dorsza na risotto szparagowym z sosem scampi
- Krynicka rolada wołowa faszerowana papryką i ogórkiem podana z kopytkami, modrą kapustą i sosem z musztardy Dijon

DESER SERWOWANY - 1 pozycja do wyboru

- Beza z musem kawowym i owocami
- Tartaletka z frużeliną truskawkową i musem z białej czekolady
- Ciasto orzechowe z wkładką karmelową i z dodatkiem owoców
- Torcik jogurtowy straciatella



Menu Klasyka Elegancji

I KOLACJA SERWOWANA

- 1 pozycja do wyboru

- Golonka wieprzowa na szczypiorkowym puree z kapustą zasmażaną
- Indyk faszerowany szpinakiem i serem feta z placuszkami ziemniaczanymi i kolorowymi warzywami
- Pieczony halibut na warzywnym makaronie z cytrynowym arancini i sosem na bazie Martini Bianco

II KOLACJA BUFETOWA

- 1 pozycja do wyboru

- Żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem
- Policzki wołowe na pieczonych ziemniakach z warzywami okopowymi i sosem pieczeniowym
- Barszcz czerwony z krokiem faszerowanym kapustą kiszoną i grzybami z pobliskich lasów
- Myśliwski kociołek z ziemniakami i wędzoną śmietaną

ZIMNA PŁYTA - 10 pozycji do wyboru

- Deska mięs i wędlin z hotelowej wędzarni z ogórkami kiszonymi i sosami
- Deska serów żółtych, pleśniowych i regionalnych z owocami i sosami
- Pieczony rostbef w musztardzie francuskiej skropiony octem balsamicznym podany na rukoli
- Croissant z serkiem szczypiorkowym i wędzonym łososiem
- Vol-au-vent z paluszkami krabowym
- Babeczka faszerowana chutney jabłkowym z chili i kawałkami kaczki
- Wegetariańskie burgery z soczewicy z sosem na bazie rukoli
- Terina rybna z salsą mango z dodatkiem świeżej mięty
- Śledź marynowany w natce pietruszki z dodatkiem jabłka i kwaśnej śmietany
- Śledzik z pieczonym burakiem i jajkiem przepiórczym
- Pysie z cytrynowym musem i kawiozem
- Jajko faszerowane awokado na sałacie rzymskiej
- Sałatka z pieczonych batatów, pomidorków koktajlowych i świeżego szpinaku
- Sałatka grecka z marynowaną fetą, oliwkami kalamata i oliwą bazyliową
- Sałatka z brokułami, jajkiem, kukurydzą, ananasem z dipem czosnkowym
- Klasyczna sałatka Cezar z chipsami z boczku, grzanką i dipem na bazie anchois
- Kąski kurczaka w sezamie z sosem słodko-kwaśnym
- Zapiekane rożki z tortilli z mozzarellą, awokado i krewetką koktajlową
- Sakiewki z ciasta fillo z kawałkami łososia z mango
- Naleśnik ze szpinakiem, kurczakiem i serem feta
- Słupki warzywne z dipami do wyboru
- Humus z groszku zielonego z nachos-ami



Menu Klasyka Elegancji

DANIE W BUFECIE DOSTĘPNE WRAZ Z ZIMNĄ PŁYTĄ

- 1 pozycja do wyboru

- Bigos ze śliwkami nowosądeckimi
- Pierogi z serem i ziemniakami / miesem obsmażane z cebulką
- Barszcz czerwony z krokietem z farszem mięsnym

DESERY W BUFECIE

- 4 pozycje do wyboru

- Makaroniki z cytrynowym musem
- Malinowa chmurka
- Praliny orzechowe
- Babeczki z musem waniliowym i owocami
- Tarta cytrynowa z dodatkiem malin i włoskiej bezy
- Tartaletka z żelką truskawkową
- Torcik egzotyczny
- Tradycyjny sernik z sosem waniliowym
- Tiramisu malinowe z włoskim amaretto

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





Chata Góralska

PAKIET: CHATA GÓRALSKA w cenie 276 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Kieliszki toastowe Państwa Młodych, powitalna lampka wina musującego dla Gości (dla dzieci napój bezalkoholowy)
- **MENU:**
 - » Obiad 2 daniowy serwowany (zupa, danie główne)
 - » Bufet zimny – dostępny całą noc (16 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,
- Opiekę koordynatora
- Obsługę kelnerską oraz personelu sprząającego
- Wynajem sali do godz. 04:00 dnia następnego
- Podstawową dekorację stołów: serwetki, tealight na stole
- Pokój Junior Suite dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem do łóżka (1 doba)
- Degustacja menu weselnego w dogodnym terminie dla dwóch osób
- Prezent od hotelu: Voucher pobytowy



Menu

Chata Górska

ZUPY SERWOWANE

- 1 pozycja do wyboru

- Żurek z białą kielbasą podany w chlebkcu
- Krem z kwaśnicy na wędzonych żeberkach z ziemniaczanym plackiem
- Krem grzybowy z tortellacci z farszem borowikowym

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- 1 pozycja do wyboru

- Żeberka wieprzowe pieczone w marynacie miodowej podane z kapustą zasmażaną i ziemniakami gotowanymi z masłem koperkowym
- Pierś z kurczaka zapiekana z oscypkiem, puree ziemniaczane z dodatkiem szczypiorku oraz panierowane brokuły
- Krynicka rolada z zapiekanką ziemniaczaną i kulkami marchewkowymi
- Pieczony pstrąg na risotto cukiniowym z ziołową posypką

STÓŁ WIEJSKI Z BUFETEM ZIMNYM

- Wędliny z hotelowej wędzarni:
 - » Kielbasa polska suszona
 - » Kielbasa wiejska
 - » Rolada z pieczonego boczku
 - » Karczek wędzony
 - » Schab otulony boczkiem
 - » Schab łososiowy wędzony na zimno
- Udziec wieprzowy pieczony w bejcy miodowej
- Sery regionalne:
 - » Oscypek z żurawiną
 - » Ser Czarny Potok
 - » Bundz Podhalański

- Chleb słowiański
- Musztarda, chrzan, ketchup, żurawina
- Ogórki kiszzone, ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, borowiki marynowane

DANIE W BUFECIE DOSTĘPNE

WRAZ Z ZIMNĄ PŁYTĄ - 1 pozycja do wyboru

- Pierogi z serem i ziemniakami na złoto smażone
- Bigos z mięsiwem i śliwkami nowosądeckimi
- Łazanki z kwaśną kapustą i skwarkami boczkowymi

BUFET SŁODKI - 3 pozycje do wyboru

- Piernik z marmoladą owocową
- Sernik z brzoskwiniami na kawowym spodzie
- Szarlotka z szarej renety z rodzynkami i cynamonem
- Babeczki z kajmakiem i karmelizowanym bananem
- Tartaletka z musem malinowym
- Makowiec z bakaliami

BUFET GRILLOWY - uzupełniany 3h

- Kielbasa z hotelowej wędzarni
- Kaszanka pieczona w folii z jabłkiem i cebulą
- Grillowany karczek w staropolskiej marynacie
- Szaszłyki drobiowe z warzywami
- Pałki z kurczaka w marynacie słodko kwaśnej
- Pieczone części ziemniaków w ziołach
- Grillowany na bieżącą oscypek z żurawiną
- Podpłomyk na ciepło
- Kolby kukurydzy podane z masłem czosnkowym





Przyjęcie Weselne VIP

PAKIET w cenie 335 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

• MENU:

- » Obiad 3 daniowy (przystawka lub zupa, danie główne, deser)
- » Bufet zimny – dostępny do zakończenia przyjęcia (10 pozycji)
- » Kolacja serwowana
- » Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane – bez ograniczeń
- Opiekę koordynatora
- Obsługę kelnerską oraz personelu sprząającego
- Wynajem sali do godz. 04:00 dnia następnego
- Podstawową dekorację stołów: obrusy, serwetki, tealight na stole

PRZYSTAWKA lub ZUPA - 1 pozycja do wyboru

- Plastry wędzonego łosia podane na chalcie z musem cytrynowym
- Suszona wołowina z pudrem z orzeszków laskowych i majonezem jalapeno
- Bruschetta z suszonymi pomidorami i czarną oliwką zapieczoną pod parmezanem
- Rosół z perliczki z pierożkami faszerowanymi gęsina
- Włoski krem pomidorowy z pietruszkowymi kluseczkami i emulsją bazyliową
- Krem z pieczonego w soli morskiej selera z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- 1 pozycja do wyboru

- Pierś z kurczaka kukurydzianego z farszem szparagowym w asyście tortellini nadziewanego szynką dojrzewającą z dodatkiem żółtej marchewki i sosu tymiankowym
- Pierś z kaczki na puree z zielonego groszku z dodatkiem brokułów i gnocchi buraczkowych nadziewanych mascarpone z orzechami
- Cappellacci z giczą cielęcą na salsie pomidorowej z dodatkiem płatków parmezanu

DESER SERWOWANY - 1 pozycja do wyboru

- Tartalotka z szampańskim musem i truskawkami w białej czekoladzie
- Malinowa chmurka z sosem jagodowym

KOLACJA SERWOWANA - 1 pozycja do wyboru

- Otulona bekonem polędwiczka faszerowana borowikami, podana na placku ziemniaczanym z sosem kurkowym
- Policzki wolno gotowane podane na musie ziemniaczano-chrzanowym w asyście groszku cukrowego

BUFET ZIMNY - 10 pozycji do wyboru

- Deska mięs i wędlin z hotelowej wędzarni z ogórkiem kiszonym i sosami
- Deska serów żółtych, pleśniowych i regionalnych z owocami i sosami
- Croissant z serkiem szczypiorkowym i wędzonym łososiem
- Babeczka faszerowana chutney jabłkowym z chili i kawałkami kaczki
- Wegetariańskie burgery z soczewicy z sosem na bazie rukoli
- Śledzik z pieczonym burakiem i jajkiem przepiórczym
- Prysie z cytrynowym musem i kawiozem
- Jajko faszerowane awokado na sałacie rzymskiej
- Sałatka z pieczonych batatów, pomidorków koktajlowych i świeżego szpinaku
- Sałatka grecka z marynowaną fetą, oliwkami kalamata i oliwą bazyliową
- Słupki warzywne z dipami do wyboru
- Humus z groszku zielonego z nachos-ami
- Tapenada z czarnych oliwek z dodatkiem awokado podana na pumperniku
- Sałatka z pieczoną dynią, ciecierzycą i fetą z dodatkiem suszonych pomidorów
- Ślimaczki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
- Bao z szarpaną wołowiną i konfiturą z czerwonej cebuli

BUFET DESEROWY - 3 pozycje do wyboru

- Włoskie tiramisu z malinami
- Tradycyjna szarlotka z dodatkiem brzoskwini
- Makaroniki z cytrynowym musem
- Praliny orzechowe
- Babeczki z musem waniliowym i owocami
- Tarta cytrynowa z dodatkiem malin i włoskiej bezy
- Torcik egzotyczny



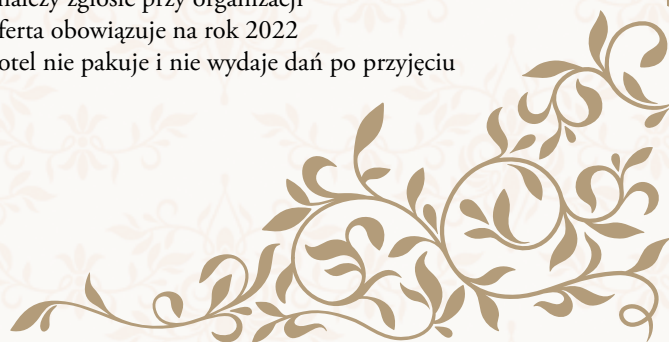


Informacje dodatkowe

Informacje ogólne do pakietów

- **Restauracja Włoska** – minimalna ilość 60 osób
- **Restauracja Chopin** – minimalna ilość 100 osób
- **Restauracja VIP** - do 20 osób
- **Chata Górska** – minimalna ilość 100 osób
- 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
- **Stół wiejski** – uzupełniany 4h; cena 2500 zł przy 50 osobach, 4000 zł przy 100 osobach
- Obsługa muzyczna, kamerzyści, fotografowie oraz inni usługodawcy ze strony klientów – 100 % ceny wybranego menu z pominięciem alkoholu
- Przedłużenie sali bankietowej Chopin do godz. 05:00 w wysokości 1000 zł
- Przedłużenie sal bankietowej Włoskiej, VIP lub Chaty Górskiej w wysokości 500 zł
- **Gwarancją rezerwacji** jest wpłata zadatku w wysokości 3000 zł
- Istnieje możliwość zorganizowania poprawin **w stylowej Chacie Górskiej**
- Honorujemy wszelkie rodzaje diety – należy zgłosić przy organizacji
- Oferta obowiązuje na rok 2022
- Hotel nie pakuje i nie wydaje dań po przyjęciu

* Oferta może ulec zmianie na kolejne lata.



Informacje dodatkowe

W cenie pakietów otrzymują Państwo

- **Miejsca parkingowe dla Gości** – w miarę dostępności
- Dla rodziców Państwa Młodych **rabat na pokoje** w wysokości 15% od ceny elastycznej dostępnej na stronie www.czarnypotok.com
- **Atrakcyjne ceny noclegów** dla gości weselnych z rabatem w wysokości 10% od ceny elastycznej dostępnej na stronie www.czarnypotok.com
- Możliwość wykonania **sesji zdjęciowej** na terenie Hotelu

Cennik alkoholi „W STÓŁ”

- Wódka biała Wyborowa w cenie 85 zł / 0,5l
- Wódka biała Pan Tadeusz w cenie 85 zł / 0,5l
- Wódka biała Ostoya w cenie 120 zł / 0,5l
- Wódka biała Finlandia w cenie 120 zł / 0,5l
- Wino białe lub czerwone w cenie 60 zł / 0,7l
- Napój bezalkoholowy Picollo w cenie 30 zł / 0,7l
- Możliwość „korkowego” (rozliczane wg faktycznego zużycia):
 - Alkohol wino - 15 zł butelka 0,7l
 - Alkohol biały / wódka – 25 zł butelki 0,5l
 - Alkohol kolorowy (whisky, koniak, brandy) - 40 zł butelki 0,5l lub 0,7l

Cennik na usługi dodatkowe

- wynajęcie fotobudki – do indywidualnej wyceny
- animacje dla dzieci – do wyceny indywidualnej
- usługa barmańska – do indywidualnej wyceny
- dekoracje z żywych kwiatów, bukiety na stoły – do indywidualnej wyceny
- kapela góralska – do indywidualnej wyceny

Oferta nie obejmuje

- **ZAiKS** (po stronie Państwa Młodych)
- **Alkohol** (wg cennika poniżej lub korkowe)
- **Tort weselny** za dodatkową opłatą
- **Dodatkowe wyroby cukiernicze, paczki** za dodatkową opłatą - do wyceny indywidualnej
- **Oprawa muzyczna**
- **Dodatkowej dekoracje sali i stołów**
- **Noclegów** dla gości weselnych
- **Atrakcji** dla gości weselnych



Przykładowa ekspozycja Klienta



Zapraszamy



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★

Kontakt

Hotel Czarny Potok Resort SPA & Conference****

ul. Czarny Potok 65, Krynica Zdrój

Tel: 509 777 728; 506 017 486

wesele@czarnypotok.com

www.czarnypotok.com

