



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

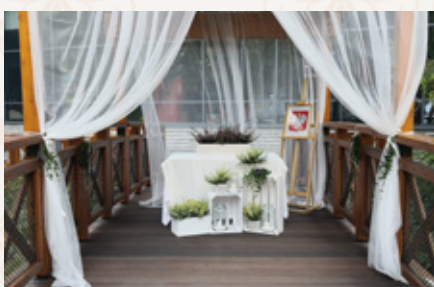
*Klasyka elegancji
w Restauracji Chopin
i Restauracji Włoskiej*



*Rustykalne
w Chacie Góralskiej*



*Ślub cywilny
w plenerze
wraz z przyjęciem*





Klasyka Elegancji

PAKIET nr 1 w cenie 299 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Kieliszki toastowe Państwa Młodych, lampka wina musującego (dla dzieci napój bezalkoholowy)
- **MENU:**
 - » Obiad 4 daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser)
 - » 2 kolacje ciepłe (1x serwowana, 1x w bufecie)
 - » Zimna płyta (10 pozycji do wyboru)
 - » Ciepłe danie w bufecie dostępne wraz z zimną płytą
 - » Bufet słodki (3 pozycje do wyboru)
- Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń,
- Alkohol: 0,375 ml wina bankietowego na osobę (białe lub czerwone)
- Opiekę koordynatora
- Obsługę kelnerską oraz personelu sprząającego
- Wynajem sali do godz. 04:00 dnia następnego
- Podstawową dekorację stołów: obrusy, serwetki, tealight na stole
- Doba w pokoju Junior Suite dla Nowożeńców wraz z śniadaniem do łóżka
- Degustacja menu weselnego (pełnoporcjowa) w dogodnym terminie dla dwóch osób
- Prezent od Hotelu

PAKIET nr 2 w cenie 359 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Kieliszki toastowe Państwa Młodych, lampka wina musującego (dla dzieci napój bezalkoholowy)
- **MENU:**
 - » Obiad 4 daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser)
 - » 3 kolacje ciepłe (2x serwowana, 1x w bufecie)
 - » Zimna płyta (10 pozycji do wyboru)
 - » Ciepłe danie w bufecie dostępne wraz z zimną płytą
 - » Bufet słodki (3 pozycje do wyboru)
- Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń,
- Alkohol: 0,375 ml wina bankietowego na osobę (białe lub czerwone)
- Alkohol: 0,250 ml wódki na osobę
- (Wyborowa lub Żubrówka lub Bocian)
- Opiekę koordynatora
- Obsługę kelnerską oraz personelu sprząającego
- Wynajem sali do godz. 04:00 dnia następnego
- Podstawową dekorację stołów: obrusy, serwetki, tealight na stole
- Doba w pokoju Junior Suite dla Nowożeńców wraz z śniadaniem do łóżka
- Degustacja menu weselnego (pełnoporcjowa) w dogodnym terminie dla dwóch osób
- Prezent od Hotelu





Menu

Klasyka Elegancji

PRZYSTAWKI SERWOWANE

– 1 pozycja do wyboru

- Łosoś wędzony z marynowanym melonem podany z musem z buraka
- Piersz z kaczki z sosem żurawinowym, filetowaną pomarańczą w asyście ciastka zbożowego
- Pate z gęsich wątróbek z musem z pieczonego jabłka w akompaniamencie galaretki wiśniowej

ZUPY SERWOWANE

– 1 pozycja do wyboru

- Rosół z makaronem warzywnym i wołowymi pierożkami
- Krem grzybowy z pianką tymiankową w towarzystwie fitelek drobiowych
- Włoska zupa pomidorowa z pesto z bazylii

DANIE GŁÓWNE

– 1 pozycja do wyboru

- Filet z kaczki podany z gnocci, groszkiem cukrowym i sosem piernikowym
- Roladka z kurczaka nadziewana jarmużem i kozim serem, podana z polentą kukurydzianą i kalaflorem romanesco
- Policzki wołowe podane z puree ziemniaczano-chrzanowym i zieloną fasolką szparagową
- Polędwica z dorsza podana z ziołową kruszonką, puree z zielonego groszku i panierowaną marchewką w panko
- Rolowany indyk z nadzieniem z oscypka podany na czarnej soczewicy z pieczonymi pieczarkami

DESER SERWOWANY

– 1 pozycja do wyboru

- Tarta fine z lodami cyrkonowymi
- Sernik z białej czekolady z sorbetem truskawkowo-bazyliowym
- Gateau czekoladowe z lodami mascarpone



Menu Klasyka Elegancji

I KOLACJA SERWOWANA

- 1 pozycja do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w zielonej herbacie podana z kaszą jaglaną i sosem z kiszzonego ogórka
- Roladka z indyka faszerowana kolorowymi warzywami podana z sosem kurkowym, rosti ziemniaczanymi i brokułem z pary
- Góralskie zrazy wołowe podane z kluskami śląskimi i pieczonym burakiem

II KOLACJA SERWOWANA DLA PAKIETU NR 1

- 1 pozycja do wyboru

- Gnocchi z kurczakiem w sosie śmietanowym z dodatkiem rukoli
- Stek z karku podany na plastrach ziemniaczanych z zasmażanymi buraczkami

II KOLACJA BUFETOWA DLA PAKIETU NR 1 lub

III KOLACJA BUFETOWA DLA PAKIETU NR 2

- 1 pozycja do wyboru

- Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami
- Strogonow z pieczywem czosnkowym
- Żur na zakwasie

ZIMNA PŁYTA - 10 pozycji do wyboru

- Galantyna wieprzowa z musem chrzanowym
- Deska mięs i wędlin z hotelowej wędzarni
- Deska serów żółtych i regionalnych
- Wędzona pierś z kaczki z chutney z jabłka podana w kruchej babeczce
- Marynowy śledź w occie jabłkowym z cebulą i natką pietruszki podany na sałacie rzymskiej z pieczonym jabłkiem
- Klasyczny tatar wołowy z piklami
- Mini burgerki z soczewicą i konfiturą z czerwonej cebuli
- Kruche babeczki nadziane szpinakiem
- Plastry marynowanej wołowiny podane na chrupiącej rukoli z sosem sojowym
- Smalec podany w słoiczkach z chipsem z chleba razowego
- Marynowana w cytrusach ryba maśłana
- Pstrąg wędzony podany na focacci z czarnymi oliwkami
- Tortilla z kurczakiem z chrupiącymi sałatami i sosem tzatziki
- Paszтет pieczony ze śliwką z kruszonką migdałową w asyście żurawiny
- Sałatka z pieczonych buraków i marynowanej rzodkwi
- Liście młodego szpinaku z marynowaną gruszką i sosem balsamicznym
- Klasyczna sałatka cesar z chipsem serowym i pieczonym kurczakiem
- Kwaszone Łemkowskie pomidory z bundzem i oliwą koperkową
- Sałatka brokułowa podana z balsamicznym majonezem, chrupiącym boczkiem i prażonym słonecznikiem
- Sałatka grecka z marynowaną w ziołach fetą i greckimi oliwkami



Menu Klasyka Elegancji

DANIE W BUFECCIE DOSTĘPNE WRAZ Z ZIMNĄ PŁYTĄ - 1 pozycja do wyboru

- Pierogi z mięsem i okrasą
- Pierogi ruskie z cebulką
- Bigos Łemkowski

DESERY W BUFECCIE - 3 pozycje do wyboru

- Kostka truskawkowa z serkiem mascarpone
- Panna cotta malinowo-waniliowa
- Tarta cytrynowa z beżową włoską i skórką z limonki
- Tartaletki z owocami
- Pralina orzechowa z jagodami i białą czekoladą
- Mus z gorzkiej czekolady z borówkami i pudrem karmelowym
- Cupcake z owocami kandyzowanymi, orzechami i polewą karmelową

MIEŚA NA PATERZE – 3 rodzaje

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
- Pierś z kurczaka faszerowana gęsią wątróbką

DODATKI OBIADOWE

- Ziemniaki z wody z koperkowym masłem
- Ryż na sypko z zielonym pieprzem
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Frytki
- Zestaw surówek
- Buraczki
- Kapusta zasmażana
- Surówka z selera
- Mizeria z cebulką dymką

STÓŁ WIEJSKI

- Wyroby z naszej wędzarni:
 - » Kielbasa polska suszona
 - » Kielbasa wiejska
 - » Boczek wędzony
 - » Kark wieprzowy wędzony
 - » Schab otulony boczkiem
 - » Schab łososiowy dymiony na zimno
 - » Pstrąg wędzony
- Udziec pieczony, bejcowany w regionalnym miodzie i grybowskiem piwie
- Kaszanka
- Pate drobiowe z zielonym pieprzem
- Grzyby marynowane
- Ogórek kiszony
- Smalec czosnkowy
- Musztarda, chrzan
- Wiejskie pieczywo
- Sery regionalne:
 - » Oscypek
 - » Ser Czarny Potok
 - » Bundz
 - » Twaróg wędzony





Chata Góralska

PAKIET: CHATA GÓRALSKA w cenie 225 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

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

MENU:

- » Obiad 2 daniowy (zupa, danie główne)
- » Bufet zimny – dostępny całą noc (16 pozycji)
- » Ciepłe danie w bufecie dostępne wraz z zimną płytą
- » Bufet grillowy kolacyjny – uzupełniany 2h
- » Kolacje ciepłą w bufecie
- » Bufet słodki (2 pozycje)
- Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń,
- Alkohol: 0,5l na osobę piwa Tyskie lane
- Opiekę koordynatora
- Obsługę kelnerską oraz personelu sprząającego
- Wynajem sali do godz. 04:00 dnia następnego
- Podstawową dekorację stołów: serwetki, tealight na stole
- Doba w pokoju Junior Suite dla Nowożeńców wraz z śniadaniem do łóżka
- Degustacja menu weselnego (pełnoporcjowa) w dogodnym terminie dla dwóch osób
- Prezent od Hotelu



Menu

Chata Górska

ZUPY SERWOWANE

- 1 pozycja do wyboru

- Żur staropolski w chlebie
- Kwaśnica na wędzonym żeberku

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- 1 pozycja do wyboru

- Górskie zraziki z ogórkiem i boczkiem w środku podane z sosem musztardowym i gratin ziemniaczanym
- Rolowany indyk na plackach rosti podany z marchewką baby i lekkim sosem tymiankowym
- Macerowane żeberka podane na kapuście z ziemniakami okraszonymi koperkiem
- Tradycyjny kotlet schabowy podany z ziemniakami i zasmażaną kapustą

STÓŁ WIEJSKI Z BUFETEM ZIMNYM

- Karczek wędzony
- Schab wędzony
- Boczek rolowany
- Kielbasa polska suszona
- Kielbasa wiejska
- Udziec pieczony, bejcowany w regionalnym miodzie i grybowski piwie
- Schab łososiowy wędzony na zimno
- Pasztet ze śliwką wędzoną
- Śledzik z cebulką, jabłkiem i pietruszką
- Sałata rzymska z jajkiem przepiórczym z dodatkiem tuńczyka
- Selekcja sałat z wędzonym serem z dodatkiem ogórka małosolnego

- Wiejskie pieczywo
- Smalec
- Ogórek kiszony
- Marynaty: grzyby, pieczarki, ogórki, papryka, cebulki, oliwki
- Ketchup, musztarda, sos czosnkowy, sos tzatziki, chrzan

DANIE W BUFECIE DOSTĘPNE WRAZ Z ZIMNĄ PŁYTĄ

- Bigos na mięsiwie

BUFET SŁODKI:

- Ciasto czekoladowe z wiśnią
- Ciasto drożdżowe z sezonowymi owocami

BUFET GRILLOWY

- Karczek marynowany w ziołach
- Kielbasa z hotelowej wędzarni
- Kaszanka pieczona w folii z jabłkiem i dodatkiem cebuli
- Pstrąg pieczony w folii z cytryną i natką pietruszki
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i gałkami rozmarynu
- Oscypek z żurawiną
- Papryka faszerowana ryżem i warzywami
- Podpłomyk

KOLACJA BUFETOWA

- 1 pozycja do wyboru

- Strogonow z pieczywem czosnkowym
- Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie obsmażane





Przyjęcie Weselne

PAKIET w cenie 280 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

MENU:

- » Obiad 4 daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser)
- » Bufet zimny – dostępny do zakończenia przyjęcia (9 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

- Carpaccio z wędzonej w sianie polędwicy wołowej z rukolą, tartym parmezanem i pudrem z oliwy truflowej



ZUPA SERWOWANA

- Wykwintny krem grzybowy ze smażonym ziemniakiem, duszonym w winie borowikiem i pianką chrzanową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- Polędwiczka wieprzowa przygotowana w niskiej temperaturze podana z młodymi ziemniaczkami, szparagami duszonymi w maśle tymiarkowym oraz marchewkami baby z dodatkiem dwóch sosów (pieczeniowym z rozmarynem oraz kurkowym)

DESER

- Mus z białej czekolady z szampanem

KOLACJA SERWOWANA

- Kaczka sous-vide na kremowym puree ziemniaczano-chrzanowym z dodatkiem kopru włoskiego gotowanym próżniowo z masłem tymiarkowym

BUFET ZIMNY

- Mix sałat z pomidorem i nowalijkami z dodatkiem filetowanej pomarańczy
- Trio śledziowe: z jabłkiem i pietruszką, po kaszubsku, w śmietanie
- Deska serów pleśniowych, regionalnych i żółtych z dodatkiem suszonych owoców
- Deska wędlin i kiełbas z wędzarni hotelowej z korniszonem i grzybami marynowanymi przygotowane tradycyjnymi metodami
- Grillowane cukinie faszerowane serkiem szczypiorkowym
- Plastry suszonej wołowiny podanej na rukolii z sosem sojowo-sezamowym
- Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Babeczki faszerowane szpinakiem z dodatkiem sera feta i gałki muskatołowej
- Sałatka z brokułami z prażonym słonecznikiem, pomidorem koktajlowym i świeżym ogórkiem z sosem na bazie octu balsamicznego

BUFET DESEROWY

- Tiramisu z malinami
- Sernik z ricotty
- Patera owoców





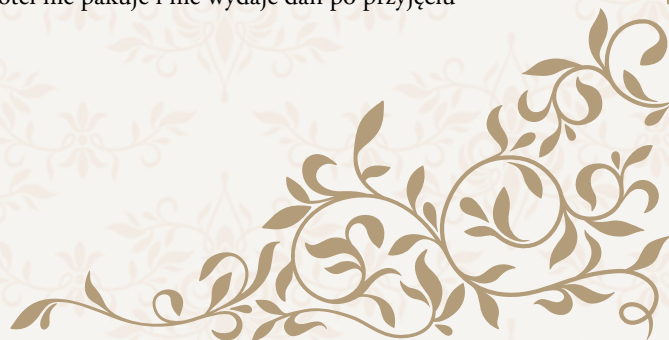
Informacje dodatkowe

Informacje ogólne do pakietów

- **Restauracja Włoska** – minimalna ilość 80 osób
- **Restauracja Chopin** – minimalna ilość 100 osób
- **Restauracja VIP** - do 25 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
- Obiad wieloporcyjowy na paterach (3 rodzaje mięs, 1,5 porcji na osobę) – dopłata 20 zł /os.**
Przykład: obiad 3-mięsny (1,5 porcji mięsa na 1 osobę)
- **Stół wiejski** – dopłata 20 zł / os., cena przy min 100 os., w przypadku mniejszej ilości indywidualna wycena
- Obsługa muzyczna, kamerzyści, fotografowie oraz inni usługodawcy ze strony klientów – 100 % ceny wybranego menu z pominięciem alkoholu
- Przedłużenie sali bankietowej do godz. 05:00 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 2020 i 2021
- Hotel nie pakuje i nie wydaje dań po przyjęciu

*Podane ceny mogą wzrosnąć maksymalnie o 10 zł/ 1 os. / 1 rok.
Oferta może ulec zmianie na kolejne lata.

** nie dotyczy pakietu CHATA GÓRSKA



Informacje dodatkowe

W cenie pakietów otrzymują Państwo

- **Miejsca parkingowe dla Gości** – w miarę dostępności
- Dla rodziców Państwa Młodych dodatkowy **rabat na pokoje w wysokości 15%** od ceny elastycznej dostępnej na stronie www.czarnypotok.com
- **Atrakcyjne ceny noclegów** dla gości weselnych z dodatkowym 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 80 zł brutto / 0,5l
- Wódka biała Żubrówka w cenie 80 zł brutto / 0,5l
- Wódka biała Bocian w cenie 80 zł brutto / 0,5l
- Wódka biała Ostoya w cenie 91 zł brutto / 0,5l
- Wódka biała Finlandia w cenie 110 zł brutto / 0,5l
- Wino białe lub czerwone w cenie 60 zł brutto / 0,7l
- Możliwość „korkowego” (rozliczane wg faktycznego zużycia):
 - Alkohol biały / wódka – 25 zł butelki 0,5l
 - Alkohol kolorowy – 35 zł butelki 0,5l lub 0,7l

Cennik na usługi dodatkowe

- wynajęcie fotobudki – do indywidualnej wyceny
- animacje dla dzieci w cenie – do indywidualnej wyceny
- 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**, dodatkowe wyroby cukiernicze, paczki dla gości weselnych - istnieje możliwość zamówienia tortu z hotelowej cukierni
- **Oprawa muzyczna**
- Usługa barmańska, możliwość wprowadzenia usługi za opłatą 500 zł
- **Dodatkowych bufetów słodkich** – możliwość wprowadzenia do potwierdzenia na termin realizacji
- **Dodatkowej dekoracji 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, 501 120 716

wesele@czarnypotok.com

www.czarnypotok.com

