HOTEL
KLIMCZOK
resort & spa
Wymarzone przyjęcie weselne
w atmosferze luksusu.

Przyjęcie weselne lub inna ważna rodzinna uroczystość na zawsze pozostaną najpiękniejszymi datami w Waszym życiu. Skorzystajcie z naszego wieloletniego doświadczenia i pozwólcie nam zorganizować je zgodnie z Waszymi marzeniami. W Hotelu Klimczok czekamy na Państwa z naszymi pomysłami na oprawę tych chwil.

Niepowtarzalne miejsca *na Twoją uroczystość.*

SALA BANKIETOWA – do 250 osób
(Ekskluzywna sala balowa z profesjonalnym zapleczem na wyjątkowe przyjęcia)

RESTAURACJA IMPRESJA – do 200 osób
(wyjątkowa, dwupoziomowa przestrzeń z widokiem na górski krajobraz)

KARCZMA KLIMCZOKA – do 200 osób
(Niepowtarzalny klimat góralskiej tradycji idealny na każdą biesiadę)

PUB HIGHLANDER – do 100 osób
(Oryginalny wystrój z dbałością o detale zapewniający niezapomniany klimat imprezy)

OGRODY – do 100 osób
(Romantyczne altany i otoczenie przyrody idealne na ślub cywilny, poprawiny czy rodzinne śniadanie)

Pakiet usług dodatkowych *w prezencie.*

- **Noc poślubną w Apartamencie dla Młodej Pary** (w miarę dostępności miejsc Apartament dla Nowożeńców z bajecznie wielkim łożem i pokojem kąpielowym z wanną dla dwojga i prywatną sauną)ze śniadaniem do łóżka
- **Rabat na usługi noclegowe do 50%**
- **10% rabat** na usługi w **Salonach Piękna i Urody SPA dla Gości**
- Tradycyjny, powitalny chleb wraz z winem musującym dla wszystkich Gości
- **10% rabatu** na wybrane menu, przy organizacji imprezy w niedzielę lub w poniedziałek
- **5% rabatu** na wybrane menu, przy organizacji przyjęcia wraz z poprawinami lub dodatkowym posiłkiem w następnym dniu
- **Standardowa dekoracja sali** (pokrowce na krzesłach, ikebana na stole pary Młodej, świece)
- **Lista gości** umieszczona przed wejściem do Restauracji
- Brak opłat za salę i obsługę kelnerską
- **Dzieci do lat 5 gratis**, w wieku 5-10 lat za połowę ceny
- Możliwość korzystania z Figloparku (sala zabaw dla dzieci)
- Darmowy parking dla gości
- Wsparcie i doradztwo profesjonalnego menedżera ze strony hotelu
- Pomoc w organizacji atrakcji dodatkowych

Poniżej prezentujemy specjalne zestawy przygotowane przez Szefa Kuchni. Oczywiście poniższe propozycje możemy modyfikować wg Państwa życzeń. Jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa propozycje i sugestie.

MENU WESELNE 340 zł / osoba

Część serwowana

Przystawka:

- Polędwica Wellington w cieście francuskim z sosem szczypiorkowym

Zupa:

- Domowy rosół z kaczki i bażanta z makaronem i mięsem z kaczki

Dania główne:

- Tradycyjna rolada śląska podana w chlebkach
- Schab faszerowany leśnymi grzybami panierowany w panko
- Polędwica z musem cielęcym w sosie winno-truflowym
- Kotlet de`volaile z indyka
- Kluski śląskie ciemne i jasne
- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki smażone po polsku z boczkiem i cebulką
- Mizeria
- Kapusta po staropolsku modra
- Ćwikła z chrzanem
- Bukiet kolorowych surówek i sałat z sosem vinaigrette (wybór 5 surówek + sałaty)

Deser:

- Gorący suflet czekoladowy z wiśniami amarena i gałką sorbetu z czarnej porzeczki
- Tort weselny do wyboru przez Państwa Młodych
- Ciasta weselne (5 rodzai: szarlotka, sernik wiedeński, ciasto orzechowe Opera, ciasto wiśniowo-kokosowe, ciasto z owocami i galaretką)
- Selekcja owoców sezonowych i egzotycznych

Zimna płyta:

- Swojskie wyroby z własnej wędzarni (szynki, baleron, kiełbasa, boczek)
- Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym
- Pieczona karkówka nadziewana po bronowicku w galarecie
- Rostbeff pieczony po angielsku z winogronami
- Deska pasztetów (3 rodzaje) z sosem tatarskim i żurawinowym
- Deska serów beskidzkich z suszonymi owocami (bundz, oscypek, faruki, bryndza)
- Impresja śledziowa z oliwkami i sosami (3 rodzaje śledzi: w śmietanie, w oleju, po góralsku)
- Łosoś wędzony z dipem limonowym na marynowanym ogórku
- Jajko przepiórcze w szynce na sałacie jarzynowej
- Sałatka Caprese z pomidorkami cherry i mozzarellą Bufallo
- Dodatki (sosy, pikle, ogórki, grzybki, pomidory....)

Dania ciepłe serwowane:

- Filet cielęcy z borowikami w śmietanie, brokułami na parze z płatkami migdałów i kluskami śląskimi
- Bogracz wołowy z kluskami gnochi w chlebkach pszennych
- Barszcz czerwony z krokietem myśliwskim

MENU WESELNE 260 zł / osoba*

Część serwowana

Zupa:

- Domowy rosół z makaronem
  lub
- Aksamitny krem ze szparagów z domowymi grzankami

Dania główne:

- Tradycyjna rolada śląska podana w chlebkach
- Pieczone podudzia z kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy z kostką
- Kluski śląskie
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Smażonki ziemniaczane
- Kapusta po staropolsku modra
- Mizeria
- Bukiet kolorowych surówek i sałat z sosem vinaigrette (wybór 5 surówek + sałaty)

Deser:

- Lody waniliowe z malinami na gorąco
- Tort weselny do wyboru przez Państwa Młodych
- Ciasta weselne (5 rodzai: szarlotka, sernik wiedeński, ciasto orzechowe Opera, ciasto wiśniowo-kokosowe, ciasto z owocami i galaretką)

Zimna płyta:

- Deska pieczonych mięs i wędlin z sosami
- Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym
- Boczek rolowany z liściem laurowym i zielem
- Plater włoskich wędlin z miodowym melonem
- Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym
- Sałata ziemniaczana z ogórkiem kwaszonym i czerwoną cebulą
- Matjas holenderski z czerwoną cebulą
- Sałatka z kaszy kuskus z grillowanym kurczakiem
- Dodatki (grzybki, pikle, marynaty)

Dania ciepłe serwowane:

- Beuuff strogonoff z leśnymi grzybami
- Szaszłyk płonący z drobiu z ryżem na ostro i sałatą diabelską

* Cena w przypadku liczby gości powyżej 50 osób

MENU WESELNE 300 zł / osoba*

Część serwowana

Zupa:

- Domowy rosół z kaczki z makaronem i kluskami wątrobianymi lub
- Wykwintna zupa grzybowa z łazankami

Dania główne:

- Policzki wolowe w sosie winno-korzennym
- Schab faszerowany leśnymi grzybami panierowany w panko
- Pieczona pierś z kurczaka z pomidorami w bekonie
- Kluski gnochi
- Ziemniaki opiekane po polsku
- Kaszotto z leśnymi grzybami
- Buraczki z chrzanem
- Kapusta Pańczkraut
- Bukiet kolorowych surówek i sałat z sosem vinaigrette (wybór 5 surówek + sałaty)

Deser:

- Tort lodowy płonący zapiekany w bezie
- Ciasta weselne (5 rodzai: szarlotka, sernik wiedeński, ciasto orzechowe Opera , ciasto wiśniowo-kokosowe, ciasto z owocami i galaretką)
- Selekcja owoców sezonowych i egzotycznych

Zimna płyta:

- Swojskie wyroby z własnej wędzarni (szynki, baleron, kiełbasa, boczek)
- Bresaola podana z faszerowaną figą kozim serem i czerwonym pieprzem
- Tymbaliki z kurczaka z jajkiem przepiórczym
- Śledź po szwedzku w sosie musztardowo-koperkowym
- Tatar z lososia norweskiego z kaparami i duszoną porą
- Jajko z szynką na sałatce jarzynowej
- Sałatka z pieczonego rostbefu na kaszy bul gur z ziarnami granatu
- Impresja śledziowa z oliwkami i sosami (3 rodzaje śledzi: w śmietanie, w oleju, po góralsku)
- Dodatki (grzybki, pikle, marynaty)

Dania ciepłe serwowane:

- Bogracz wołowy z kluseczkami i warzywami
- Eskalopki cielęce w sosie cytrynowym z bukietem warzyw i dufinkami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

* Cena w przypadku liczby gości powyżej 50 osób

MENU WESELNE 380 zł / osoba

Część serwowana

Zupa:

- Domowy rosół z kaczki i bażanta z makaronem i mięsem z kaczki

lub

- Polewka kasztelańska na mięsie z woła

Dania główne:

- Pieczeń wołowa z warzywami w sosie truflowym
- Rolady z karczku z bekonem i warzywami
- Sztufada z indyka z sosem szparagowym
- Kluski śląskie
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Smażonki ziemniaczane
- Frytki stekowe
- Kapusta po staropolsku modra
- Mizeria
- Bukiet kolorowych surówek i sałat z sosem vinaigrette (wybór 5 surówek + sałaty)

Deser:

- Panna cotta z malinowym coulis i lodami śmietankowymi
- Tort weselny do wyboru przez Państwa Młodych
- Ciasta weselne (5 rodzai: szarlotka, sernik wiedeński, ciasto orzechowe Opera, ciasto wiśniowo-kokosowe, ciasto z owocami i galaretką)

Zimna płyta:

- Deska pieczonych mięs i wędlin z sosami
- Roladki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
- Wędzone ryby z sosami i oliwkami
- Deska pasztetów (3 rodzaje) z sosem tatarskim i żurawinowym
- Deska serów beskidzkich z suszonymi owocami (bundz, oscypek, faruki, [illegible])
- Impresja śledziowa z oliwkami i sosami (3 rodzaje śledzi: w śmietanie, w oleju, po góralsku)
- Sałatka z brokuł i suszonej żurawiny
- Dodatki (grzybki, pikle, marynaty)

Dania ciepłe serwowane:

- Boeuf strogonow z leśnymi grzybami
- Polędwica z musem cielęcym z bukietem warzyw i pieczonym ziemniakiem

Type your text

POPRAWINY 130 zł / osoba

Część serwowana

- Pasztet domowy z sosem tarninowym i marynowanymi opieńkami
- Żurek śląski z jajkiem przepiórczym
- Polędwiczki grillowane w sosie kurkowym z kaszą po wiejsku i buraczkami zasmażanymi
- Ciasto W-Z

Bufet

- Galantyna z kurczaka z orzechami włoskimi z sosem cumberland
- Ozorki w galarecie z kaparami
- Gravlax – marynowany łosoś w koprze i soli
- Sandacz w galarecie z białego wina z warzywami
- Sałatka z rukoli z pomidorkami koktajlowymi i pesto bazyliowym
- Sałata ziemniaczana z czerwoną cebulą
- Dodatki (grzybki, pikle, marynaty)

POPRAWINY 170 zł / osoba

Część serwowana

- Śledź w śmietanie z chrupiącymi placuszkami rosti
- Kwaśnica na ryjku z wkładką
- Filet z polędwicy w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną z kminem
- Szarlotka z sosem waniliowym z gałką loda

Bufet

- Golonko pieczone podane w galarecie z ćwikłą i sosem chrzanowym
- Pasztet z zająca z orzechami pistacjowymi
- Prosciutto z melonem i paluszkami grissini
- Deska serów francuskich z winogronami
- Filet z pstrąga wędzonego podany ze szparagami
- Bruschetta na czosnkowych grzankach z bazylią
- Sałata Cezar z kurczakiem i anchovies
- Sałata jarzynowa z jajkiem przepiórczym
- Dodatki (grzybki, pikle, marynaty)

Danie ciepłe:

- Jadło drwala – wołowy gulasz z plackiem ziemniaczanym

POPRAWINY *grill* 110 zł / osoba

- Beskidzka kwaśnica na świńskim ryju
- Krem z oscypka z domowymi grzankami
- Steki z karczku marynowane na pikantno
- Wołowe plastry przekładane ogórkiem i grzybami
- Udziec cielęcy pieczony w ziołach
- Jagnięce ślimaczki w rozmarynie z rusztu
- Krupnioki beskidzkie z cebulką
- Ziemniaki po polsku z bekonem i czosnkiem
- Duszonki ziemniaczane z boczkiem i wędzonką
- Grillowane warzywa w ziołach
- Deska beskidzkich serów z suszonymi owocami
- Sałatka z pomidorów i bundzu z kiełkami fasoli
- Chleb ze smalcem
- Oscypek z żurawiną
- Bukiet kolorowych surówek
- Sałaty mieszane z sosem vinaigrette
- Ogórki kiszone
- Gorące bułeczki z pieca chlebowego
- Ketchup, chrzan, musztarda
- Zimne sosy i dipy
- Kawa lub herbata

NAPOJE I ALKOHOLE - POLECAMY!

Pakiet ALL INCLUSIVE:

SOFT - 35zl /os
Kawa, Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane (Pepsi,7 UP, Mirinda)

PREMIUM - 120zl /os
Kawa, Herbata
Woda mineralna
Soki i napoje gazowane (Pepsi,7 UP, Mirinda)
Piwo Zywiec
Wino (stołowe) biale i czerwone
Wódka Wyborowa / Stock / Bols

Napoje i alkohole rozliczane wg. spożycia:

Softy (soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata) - 5zł /porcja/ 2OOml
Wódka czysta Wyborowa 0,5l / 60,00 zł
Wódka czysta Finlandia 0,5l / 80,00 zł
Wino stołowe białe, czerwone / 50,00 zł
Piwo lane Zywiec 0,5l / 8,00 zł

Jest możliwość wniesienia własnego alkoholu, za opłatą serwisową tzw."korkowe"
20,00 zł / butelka 0,5l / 0,7l / wina / wódki / inny alkohol

HOTEL
KLIMCZOK
resort & spa

HOTEL KLIMCZOK RESORT&SPA
ul. Poziomkowa 20, 43-370 Szczyrk
tel. 33 82 60 100, 33 82 60 503 (SPA)
e-mail: spa@klimczok.pl
www.klimczok.pl