

\* \* \* \*

**HOTEL®  
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Svadba v neopakovateľnej  
atmosfére a scenérii





**Oferta weselna**



Hotel Piwniczna SPA & Conference, známy aj ako „Čierna Ovca“, je jedinečným spojením luxusu a lásky k folklóru. Exkluzívne interiéry, prestížne SPA, výnimočná kuchyňa a komorná atmosféra s dušou – to všetko pocítite už od prvého kroku.

Hotel sa nachádza v malebnom regióne Sąddeckých Beskýd a víta hostí od augusta 2013. Po celý tento čas nás sprevádza motto:

**„HOSTÍ VÍTAME, ODCHÁDZAME AKO PRIATELIA.“**

Týmito slovami sa riadi celý náš tím. Úsmev, srdečný prístup a ochota pomôcť v každom okamihu – to sú naše priority.



Zorganizujte svadbu s dušou na mieste, ktoré očarí nielen výhľadmi, ale aj atmosférou.

Hotel Piwniczna SPA & Conference spája štýl, dizajn a pohostinnosť. Urobíme všetko pre to, aby bol váš svadobný deň skutočne výnimočný.



Pre vás a vašich hostí je k dispozícii 21 jednolôžkových a dvojlôžkových izieb vo vysokom štandarde a s originálnym dizajnom, ako aj 15 apartmánov, z toho 2 exkluzívne – vybavené otvorenými kúpeľňami priamo v priestore izby. Každá izba je jedinečná, no všetky spája koncepcia interiéru v štýle etno dizajnu a veľmi vysoký štandard vybavenia.

Rezerváciou hotela na exkluzívne využitie získavate množstvo výhod:

- VIP apartmán pre novomanželov zdarma
- izby a apartmány pre hostí so špeciálnou zľavou
- komfort a súkromie
- možnosť pokojnej prípravy na svadobnú hostinu
- možnosť úpravy časov raňajok po svadbe
- relax pre vás a vašich hostí v našom SPA pred alebo po oslave

Domáce zvieratá sú u nás vítané :)



# HEDONI SPA

Sme presvedčení, že v každom z nás drieme hedonista. Preto sme vytvorili HedoniSPA – kráľovstvo pôžitku pre tých, ktorí si cenia potešenie a vedia, po čom túžia.

Naše dvere sú otvorené pre všetkých, ktorí túžia po blaženom oddychu a chcú sa nechať uniesť jedinečným zážitkom.

V duchu našej filozofie sme vytvorili miesto, kde je naplnenie vašich prání na dosah ruky a obklopujúca atmosféra vás uvedie do stavu blaženého relaxu.



Pozývame vás využiť naše atrakcie. K dispozícii máte:

- bazénovú zónu – ideálnu na plávanie a vodné hry,
- solnú jaskyňu – miesto relaxu s blahodarnou mikroklimou,
- saunovú a parnú zónu – pre dokonalé uvoľnenie a regeneráciu,
- jacuzzi – teplé kúpele s hydromasážou.

Ponúkame vynikajúce podmienky na oddych a regeneráciu síl v komfortnej atmosfére.

Úplnú relaxáciu a regeneráciu zabezpečia naše procedúry:

<https://www.hotelpiwniczna.pl/hedonispa/zabiegi>

# Svadba v exteriéri

Svadba v exteriéri pri brehu rieky s výhľadom na hory? Ideálna voľba pre páry, ktoré snívajú o romantickom, prirodzenom a nezabudnuteľnom obrade.

Môžete si zorganizovať civilný, humanistický alebo symbolický obrad a my urobíme všetko pre to, aby sme toto podujatie profesionálne skoordynovali.



# PONUKA SÁL

K dispozícii máte niekoľko sál, ktoré sa líšia atmosférou aj kapacitou:

1. Dve plne vybavené a klimatizované banketové sály



2. Presklená časť reštaurácie predstavuje ideálne miesto na atmosférické, komorné podujatia (do 30 osôb).

3. Nemožno prejsť bez povšimnutia okolo nášho jedinečného transparentného stanu s dychberúcim výhľadom na blízke horské pásmo a riekou Poprad.

# GASTRONOMICKÁ PONUKA

Restaurácia Czarna Owca čerpá inšpiráciu z bohatej beskydskej a lemkovskej tradície a servíruje autentické chute regiónu.

Náš tím s radosťou pripraví špeciálne menu pre vašu svadobnú hostinu.  
Pozývame vás zoznámiť sa s našimi návrhmi:



# PONUKA I

PRE KAŽDÉHO HOSTA POHÁR PROSECCA

## Obed

### Predjedlo:

- tatarák z lososa s avokádom a chrumkavou zložkou

### Polievka:

- vývar s domácimi rezancami

### Hlavné jedlo:

- kukuričné kurča so zemiakovým gratinovaným a sezónnou zeleninou

### Dezert:

- Pavlova torta s mandľovým krémom a jahodovou omáčkou

## Jedlá podávané počas podujatia

- bogracz
- kuracia roláda
- rebierka
- varené zeleniny
- lemkovské kapsy
- gnocchi



## Predjedlá bufet

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- rolovaná slanina
- doska pečených mias (bravčový krk a bravčové karé)
- plnené pečivá s mäsom a kapustou
- paštéta s brusnicami
- miešaný šalát so slnečnicovými semienkami a sušenými paradajkami v horčicovo-medovej omáčke
- šalát z bôbu
- vegánsky coleslaw s majonézou
- krehké košíčky plnené hummusom
- tortilla v troch variantoch
- pastierske placky

## BALÍK NÁPOJOV

- káva
- čaj
- voda
- džúsy





## PONUKA II

PRE KAŽDÉHO HOSTA POHÁR PROSECCA

### Obed

#### PREDJEDLO

- zrejúca hovädzia sviečkovica s rukolovým pestom a jahodami s korením

#### POLIEVKA

- krém z pečenej cvikly s kozím syrom

#### HLAVNÉ JEDLO

- kačka s malinovou omáčkou podávaná na trufľovom pyré s romanescom

#### DEZERT

-  okoládov y fondant so zmrzlinou

### Jedlá servirované  efkuch arom počas podujatia

- lomnick e pirohy (bryndza/tvaroh/smotana/oškvarky – voliteľne)
- polovice pečeného pstruha, grilovaná zelenina, pe en e zemiaky
- kuracia roláda s chrenovo-zemiakovým pyré



### **Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)**

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- rolovaná slanina
- doska pečených mias (bravčový krk a bravčové karé)
- plnené pečivá s mäsom a kapustou
- paštéta s brusnicami
- miešaný šalát so slnečnicovými semenkami a sušenými paradajkami v horčicovo-medovej omáčke
- šalát z bôbu
- vegánsky coleslaw s majonézou
- krehké košíčky plnené hummusom
- tortilla v troch variantoch
- pastierske placky

### **TEPLÉ JEDLO NA BUFETE**

- gulášová polievka

### **BALÍK NÁPOJOV**

- káva
- čaj
- voda
- džúsy

# PONUKA III

PRE KAŽDÉHO HOSTA POHÁR PROSECCA

## Obed

### Polievka:

- dlho varený vývar s cestovinou

### Hlavné jedlo – podávané na misách:

3 druhy mäsa (2 ks/osoba): kuracie de volaille / bravčový rezeň bez kosti / bravčové v omáčke

**Prílohy:** varené zemiaky / opekané zemiaky / gnocchi

**Šaláty:** coleslaw / mrkva s jablkom / červená kapusta

### Dezert:

- domáci cheesecake s čokoládovým krémom a vanilkovou zmrzlinou

## JEDLÁ POČAS PODUJATIA – TEPLÝ BUFET

- ľomnické pirohy (bryndza / tvaroh / smotana / oškvarky – voliteľne)
- lemkovské kapsy (kyslá kapusta / tri druhy obilnín / tri druhy mäsa / hubová alebo paradajková omáčka)
- bigos
- boršč s plnenými pečivami





### **Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)**

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- domáca masť so škvarkami
- šalát s bryndzou
- zeleninová záhrada a domáce nakladané produkty
- pastierske placky

### **BALÍK NÁPOJOV**

- káva
- čaj
- voda
- džúsy

# VEGETARIÁNSKE VARIANTY



## PPREDJEDLÁ

- zapekaný kozí syr s miešaným šalátom a horčicovým dresingom
- pečená cvikla s údeným tvarohom, malinami a slnečnicovými semienkami

## POLIEVKY

- brokolicový krém so syrom gorgonzola a praženými slnečnicovými semienkami
- krém z lesných húb s cesnakovým krutónom

## HLAVNÉ JEDLÁ

- rizoto so sušenými paradajkami a gorgonzolou
- grilovaný losos s koriandrovým pyrém a zelenou zeleninou



## DOPLNKY

### BALÍČEK NÁPOJOV

- káva, čaj, džúsy
- čapované pivo „Trzy Korony“
- víno „Čiernej Ovce“ Oveja – biele alebo červené
- Uvítací aperitív
- likér „Čiernej Ovce“ (vlastná výroba) – uvítací alkoholový shot

### TEPLÉ JEDLO V BUFETE (na výber)

- gulášová polievka
- ľomnické pirohy
- „chlpaté“ knedle
- bigos
- guláš z vnútorností
- lemkovské kapsy (mäsová alebo vegetariánska verzia)

### DOPLNKY K PODUJATIU

- DJ
- goralská kapela
- jahňa pečené na ražni s pastierskymi plackami, šalátom z bôbu, chrenom a horčicou
- viduálna cenová ponuka
- množstvo atrakcií, ktoré spríjemnia tento deň (napr. fotobúdka, animácie pre deti a ďalšie) – individuálna cenová ponuka



## Svadobná torta



## SLADKÝ KÚTIK

- monodeserty
- ovocná tarta
- domáce koláče
- ovocie
- ovocné špízy



# DOPLNKY

## Open WHITE SHEEP

- Káva, čaj, voda
- Jablkový a pomarančový džús
- Sprite, Fanta, tonic, Coca-Cola



## Open Bar BLACK SHEEP

- Káva, čaj, voda
- Jablkový a pomarančový džús
- Sprite, Fanta, tonic, Coca-Cola
- Vodka Finlandia / Ogiński / Ostoja
- Čapované pivo (keg)

## Open Bar GOLD SHEEP

- Káva, čaj, voda
- Jablkový a pomarančový džús
- Sprite, Fanta, tonic, Coca-Cola
- Vodka Finlandia / Ogiński / Ostoja
- Čapované pivo (keg)
- domáce víno

Okrem toho ponúkame množstvo atrakcií, ktoré spríjemnia čas pred alebo po oslave:

- goralský večer s regionálnou kapelou
- grilovacia večera
- saunový večer
- procedúry v HedoniSPA
- výlety na elektrických bicykloch
- prehliadka okolia so sprievodcom
- návšteva dedinky Nestville v Starej Ľubovni spojená s degustáciou whisky
- animácie pre deti





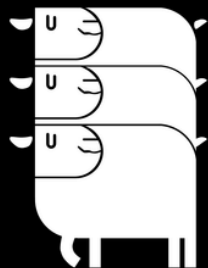
## ZHRNUTIE

- V cene balíka je zahrnutá obsluha čašníkov a základná dekorácia (biele obrusy, kvety, servítky, sviečky).
- Deti vo veku 0–3 rokov zdarma.
- Deti vo veku 4–12 rokov so zľavou 20 % z ceny.
- Hudobná produkcia, kameramani, fotografi a iní dodávatelia klienta – 100 % ceny vybraného menu bez alkoholu.

Možnosť individuálneho nacenenia detského menu.

- Konečné potvrdenie počtu osôb a menu je potrebné najneskôr 7 dní pred plánovanou udalosťou.
- Potvrdením rezervácie je úhrada zálohy.
- K dispozícii je detská herňa a vonkajšie detské ihrisko.





\* \* \* \*

**HOTEL®  
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Tel: 531 338 837

[sprzedaz@hotelpiwniczna.pl](mailto:sprzedaz@hotelpiwniczna.pl)

