



GOLD  
HOTEL\*\*\*

Wesele 2023



ZAPRASZAMY

# Wesele 2023



## Kim jesteśmy ?



Sedecznie dziękujemy za wybór naszej Sali. Będzie nam niezmiernie miło zorganizować dla Państwa te wyjątkowe przyjęcie i móc w nim uczestniczyć.

Zapraszamy na spotkanie, na którym wysłuchamy Państwa oczekiwań, dostosujemy menu do Państwa potrzeb. Zadbamy o każdy szczegół i chętnie doradzimy na każdym etapie przygotowań uroczystości.

Z przyjemnością pomożemy w doborze oprawy muzycznej, florysty, transportu czy fotografa. Do każdej Pary Młodej podchodzimy w sposób indywidualny. Dla nas, każdy nasz Gość jest wyjątkowy, niezależnie czy organizujemy kameralne przyjęcie czy też huczne wesele.

Najważniejsi jesteście Wy!

# Dlaczego warto zorganizować wesele na naszej Sali ?

- klimatyzowana i nowoczesna sala balowa, mogąca pomieścić 130 Gości Weselnych
- pokój dla państwa młodych w prezencie
- promocyjne ceny noclegów dla gości weselnych
- voucher dla Pary Młodej wysokości 150zł z okazji rocznicy ślubu, do wykorzystania w naszej restauracji
- menu dostosowane do Państwa potrzeb
- profesjonalna obsługa
- lokalizacja w samym centrum miasta, bezpośrednio przy Urzędzie Stanu Cywilnego, 300m od Kościoła p.w. NNMP w Złotoryi

Nasza oferta obejmuje również standardową dekorację Sali:

- białe obrusy i serwetki
- świece w szklanych świecznikach
- pojedyncze kwiaty w wazonach na stołach
- ścianka ustawiona za Parą Młodą
- sufit podświetlany kolorowymi ledami
- sztaluga na listę gości
- białe pokrowce na krzesła dla Pary Młodej oraz Gości Weselnych
- możliwość udekorowania stołów bieżnikiem w wybranym kolorze
- dostępne stoły prostokątne oraz okrągłe (maksymalna ilość osób przy stole okrągłym – 10os)



# Sala Silver



# Wiejski Stół



# Hotel

Trzygwiazdkowy hotel wraz z restauracją zlokalizowany jest w samym sercu Złotoryi, która jako najstarsze miasto w Polsce z tradycją pługania złota od lat przyciąga turystów z całego świata.

Hotel dysponuje 50 pokojami: 1-,2-,3-osobowymi oraz pokojem Junior Suite, łącznie 100 miejsc noclegowych. Każdy pokój wyposażony jest w łazienkę z prysznicem, a część z nich oferuje z prywatnego balkonu widok na Wilczą Górę. W hotelu znajduje się pokój dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.



# MENU STANDARD 289 ZŁ/OS



## \*PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

### Zupa (podawana w wazach)

- Wiejski rosół z makaronem

### Danie główne (2 porcje/os)

- złocisty kotlet schabowy
  - pieczeń z karczku w sosie własnym
  - de volaille
  - pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-koperkowym
- \* do obiadu będzie podawany bukiet surówek (składający się z 3)

### Dodatki (200gram/os)

- ziemniaki gotowane podawane z masłem i koperkiem
- kluski śląskie

### Deser:

- panna cotta z musem sezonowym

### Zimne zakąski (bufet)

- mięsa pieczone
- płyta serów
- jajka w sosie tatarskim
- tymbaliki drobiowe
- pasztet pieczony
- śledzie w oleju lub śmietanie
- szparagi zawijane w szynkę

### Sałatki (2 do wyboru, w bufecie):

- Sałatka caprese
- sałatka jarzynowa
- sałatka gyros
- sałatka grecka

### Dania ciepłe, nocne (3 do wyboru)

- Zupa gulaszowa podawana z ciepłą bułką
- Gołąbki w sosie pomidorowym lub pieczarkowym
- Bigos staropolski
- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem lub krokietem
- Pałki z kurczaka w sezamie podawane z ciepłą bułką
- Pierogi ruskie zapiekane

### Napoje (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda niegazowana

# MENU SILVER 319ZŁ/OS



## \*PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

### Przystawka, serwowana (1 do wyboru):

- Carpaccio z wędzonej kaczki
- Carpaccio wołowe
- Carpaccio z buraka z serem kozim
- Tatar z łososia (+5zł/os)

### Zupa, serwowana (1 do wyboru):

- wiejski rosół z makaronem ( w wazie )
- krem z białych warzyw z oliwą truflową i jarmużem
- krem z pieczonych pomidorów ze śmietaną
- krem z zielonych warzyw z chipsem z pietruszki

### Danie Główne (na półmiskach, 2 porcje/os) – 4 do wyboru:

- de volaille z masłem
- de volaille z serem i pieczarkami
- grillowany filet drobiowy z zielonym pesto, pomidorem i mozzarellą
- grillowany filet drobiowy z pomidorem i serem żółtym
- rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą
- pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem pleśniowym w sosie śmietanowo-serowym
- udka pieczone w sezamie
- pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-koperkowym
- kotlet schabowy po szwajcarsku
- pieczeń z karczku w sosie własnym
- karkówka pod pierzynką
- złocisty kotlet schabowy
- polędwiczki wieprzowa sous vide w sosie pieprzowym lub grzybowym
- zrazy wieprzowe z ogórkiem i boczkiem w sosie własnym
- kotlet mielony
- kotlet mielony z pieczarkami
- filet z dorsza w sosie serowo-śmietanowym
- camembert grillowany z żurawiną
- naleśniki ze szpinakiem zapiekane pod serem żółtym

\* do obiadu będzie podawany bukiet surówek (składający się z 3)

### Dodatki (200gram/os) – 2 do wyboru:

- kluski śląskie
- gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
- ziemniaki pieczone
- gnocchi
- kopytka



# MENU SILVER 319ZŁ/OS



## Deser – 1 do wyboru:

- sernik na musie malinowym
- panna cotta z musem sezonowym
- tiramisu

## Zimne zakąski, do wyboru 9 (bufet):

- mięsa pieczone
- płyta serów
- babeczki na słono z musami
- jajka w sosie tatarskim
- jajka w majonezie
- jajka w sosie musztardowym
- galantyny
- tymbaliki drobiowe (galaretki drobiowe)
- tymbaliki wieprzowe (galaretki wieprzowe)
- ogórek kiszony ze smalcem i pajdą chleba
- śliwki zapiekane w boczek
- pieczeń rzymska
- rolada drobiowa ze szpinakiem
- szparagi zawijane w szynkę w auszpiku
- roladka z cukinią i wędzonym łososiem
- śledzie z musem jabłkowo-cebulowym
- śledzie w śmietanie z ogórkiem kiszonym
- śledzie w oleju
- ryba po grecku
- crepes szpinakowe z szynką szwarcwaldzką (delikatne naleśniki szpinakowe z musem i szynką szwarcwaldzką)
- carpaccio z wędzonej kaczki
- carpaccio wołowe
- tatar wołowy (dopłata 5zł/os)

## Sałatki - 2 do wyboru, w bufecie

- sałatka jarzynowa
- sałatka caprese
- sałatka tuńczykiem
- sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem
- sałatka gyros
- sałatka z makaronem i kurczakiem
- sałatka z ryżem wędzonym kurczakiem i papryką

## Dania ciepłe, nocne (3 do wyboru):

- chilli con carne
- zupa gulaszowa podawana z ciepłą bułką
- żurek tradycyjny z jajkiem
- bigos staropolski
- tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem lub krokiem
- pałki z kurczaka w sezamie podawane z ciepłą bułką
- tradycyjne flaczki
- gołąbki w sosie pomidorowym lub pieczarkowym
- karkówka pod pierzynką
- szaszłyki

## Napoje (bez ograniczeń)

- herbata
- kawa
- soki owocowe
- woda niegazowana z cytryną

## DODATKOWO



- przywitanie Gości lampką wina musującego – 9zł/os
  - stół wiejski - 35zł/os
  - słodki stół - 30zł /os
  - tort weselny do indywidualnej wyceny
- ciasta - 25zł/os (4 rodzaje do wyboru, ustalane przy rezerwacji)
  - owoce – 20zł/os
- pieczony prosiak w całości serwowany przez kucharza - 3300zł
  - udziec pieczony 1300 zł

### Alkohol:

Wódka - 50zł/0,5l

Wino półwytrawne - 50zł/0,75l

Open Bar - 119zł/os

Wódka czysta / Wino czerwone, białe / Piwo

### Zniżki dla dzieci:

- Dzieci do drugiego roku życia bezpłatnie
- Dzieci do 10 roku życia płatne 50% ceny

### Cennik noclegów dla Gości weselnych:

- pokój dwuosobowy ze śniadaniem w formie bufetu – 260zł
- pokój dwuosobowy bez śniadania – 180zł
- dzieci do 10 roku życia za darmo

# POPRAWINY



13:00-19:00

100ZŁ/OS

Zupa:

Żurek staropolski w kociołku z pieczywem

Drugie Danie:

Pulpeciki w sosie pieczarkowym/ ziemniaki gotowane z masłem  
i koperkiem/ bukiet surówek

Dodatkowo wydawane są dania obiadowe, które pozostały z poprzedniej nocy.  
Wszystkie dania serwowane są w szwedzkim bufecie

120zł/os GRILL

Zupa:

Żurek staropolski w kociołku z pieczywem

Drugie danie:

Grillowane na świeżo mięsa: kiełbasa, karkówka, pierś z kurczaka  
+ mix świeżych sałat + pieczone ziemniaki

Dodatkowo wydawane są dania obiadowe, które pozostały z poprzedniej nocy.  
Wszystkie dania serwowane są w szwedzkim bufecie



GOLD  
HOTEL\*\*\*

# KONTAKT



76 878 35 97

Pl. Reymonta 7

59-500 Złotoryja



Gold Hotel Złotoryja



goldhotelzlotoryja

Zapraszamy