GOLD HOTEL ★★★

Wesele 2021

ZAPRASZAMY

Wesele 2021

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 płukania 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 199ZŁ/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:
- sernik na musie malinowym

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 229 ZŁ/OS

*PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

Przystawka, serwowana (1 do wyboru):
- Carpaccio z wędzonej kaczki
- Carpaccio wołowe
- Carpaccio z buraka z serem kozim

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 229 ZŁ/OS

Deser – 1 do wyboru:
- sernik na musie malinowym
- szarlotka z gałką lodów
- panna cotta z musem truskawkowym

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
- carpaccio z buraka z kozim serem
- 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 krokietem
- pałki z kurczaka w sezamie podawane z ciepłą bułką
- pierogi ruskie zapiekane
- 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 – 6zł/os
- stół wiejski - 20zł/os
- słodki stół - 20 zł /os
- tort weselny do indywidualnej wyceny
- ciasta - 12zł/os (4 rodzaje do wyboru, ustalane przy rezerwacji)
- owoce – 6zł/os
- pieczony prosiak w całości serwowany przez kucharza - 2800 zł
- udziec pieczony 1000 zł

Alkohol:
Wódka - 35zł/0,5l
Wino półwytrawne - 35zł/0,75l
Open Bar - 79zł/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 – 200 zł
- pokój dwuosobowy bez śniadania – 140 zł
- dzieci do 10 roku życia za darmo

POPRAWINY

13:00-19:00

60ZŁ/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

70zł/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