



KONTAKT

Tomasz Gorzelanny
tel. 607 66 38 35

e-mail: biuro@hotelgorzelanny.pl

Przemysław Gorzelanny
tel. 607 399 967
e-mail: info@hotel-chrobry.pl



HOTELE GORZELANNY
Polrzywna
GORZELANNY
HOTEL - RESTAURACJA
★ ★ ★ ★

CARINA
HOTEL - RESTAURACJA
★ ★ ★

CHROBRY
OŚRODEK WYPoczynKOWY

*Oferta
Weselna*

2024
2025

HOTELE GORZELANNY

CHROBRY
OŚRODEK WYPOCZYNKOWY

48-267 Jarnołówek, Pokrzywna 69
e-mail: hotelchrobry@gorzelanny.pl tel. +48 785 633 087



Zarówno ślub jak i przyjęcie weselne to szczególne wydarzenie, które na długo pozostaje w pamięci Pary Młodej oraz wszystkich zaproszonych gości. W naszych obiektach z myślą o tej ważnej chwili, specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy bogatą ofertę weselną. Nabyte doświadczenie i wiedza naszych pracowników gwarantują realizację usług na najwyższym poziomie. Z wielką przyjemnością zorganizujemy przyjęcie, o jakim każda Para Młoda marzy, według scenariusza opartego na tradycji, bądź według Państwa pomysłu. Sprawimy, że ta najważniejsza chwila w życiu pozostanie niezapomniana nie tylko przez Was ale i Waszych gości!

Z myślą o Wszystkich, którzy planują swój Ślub przygotowaliśmy specjalną ofertę:

- menu weselne wraz z noclegiem i poprawinami
- oprawa muzyczna : DJ od 3000 pln, zespół muzyczny od 8000 pln
- rabat przy zakupie alkoholu w Restauracji Hotelu Gorzelanny
- tort weselny w cenie wesela (smak do wyboru)
- do dyspozycji Gości bufet herbaciano – kawowy bez limitu
- pełne wsparcie specjalisty do spraw organizacji przyjęć weselnych
- florysta
- pomoc w doborze stylisty (makijaż , fryzjer , dobór stroju)
- pomoc w doborze pojazdu dla młodej pary (bryczka, limuzyna, auta z epoki)
- pomoc w doborze fotografa i kamerzysty
- zorganizowanie transportu gości za dodatkową opłatą
- opiekę nad dziećmi podczas uroczystości weselnej za dodatkową opłatą
- realizacja najszybszych marzeń i organizacja pomysłów
- nocleg w komfortowo wyposażonych pokojach



Cena wesela w Hotel Gorzelanny

na rok 2024 to 469 zł/os. - propozycja 2 - menu
2025 to 519 zł/ os - propozycja 1 - menu
2024 to 489 zł/os. - propozycja 2 - menu
2025 to 539 zł/ os - propozycja 1 - menu

Cena wesela w Hotel Carina

na rok 2024 to 429 zł/os.
2025 to 449 zł/os.

wesele + nocleg + poprawiny

OFERTA WESELNA HOTEL CHROBRY

Wesele + Nocleg + Poprawiny - **439 zł/os w 2024 r.**
459 zł/os w 2025 r.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Kieliszek wina musującego
(dostarczają Państwo Młodzi)

Obiad:

- Rosół z makaronem
 - Ziemniaki
 - Kluski śląskie
 - Kotlet schabowy panierowany
 - Koperta z pieczarkami
 - Rolada wołowa
 - Rolada wieprzowa
 - Rolada drobiowa ze szpinakiem
 - Devolay
 - Pieczeń wieprzowa
 - Filet z kurczaka
 - Schab po Królewsku
- Surówki:**
- Z pora z jabłkiem, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, ćwikła

Deser:

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Zimna płyta:**
- Patera mięs i wędlin staropolskich
 - Sałatka jarzynowa
 - Galaretkę wieprzowa i drobiowa
 - Roladka z łososia
 - Sałatka: z gyrosa w okresie letnim lub tatar w okresie zimowym
 - Jaja w sosie tatarskim + szparagi zawijane w szynce
 - Sałatka z piersi z kurczaka na rukoli
 - Śledzie na 3 sposoby
 - Pickle i marynaty
 - Pomidor przekładany mozzarellą z dodatkiem bazylii
 - Sałatka grecka



Kolacja I

- Frytki
- Udka pieczone
- Golonko z kapustą i grzybami
- Szaszłyk
- Surówka

Kolacja II

- Flaki wołowe
- Bogracz
- Pieczywo

Kolacja III

- Barszcz czerwony
- Krokiety + paszteciki

Owoce, tort i ciasta, napoje zimne
Pepsi, Mirinda, 7up
soki 100% jabłkowy, pomarańczowy

POPRAWINY

- Trwają 6 godzin (najczęściej 12.00 - 18.00)
- możliwość indywidualnego ustalenia
- Śniadanie w formie bufetu wiejskiego 9.00 - 11.00, kawa, herbata, ciasto
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Mięso z obiadu, dodatki skrobiowe, surówki, sos
- Zimna płyta
- Bigos





Dodatkowe atrakcje w cenie wesela:

- Apartament dla Państwa Młodych
- Fontanna czekoladowa
- Winiетки z nazwiskami gości na stoły
- Zawieszki na alkohol
- Świeże kwiaty na stoły

W koszt wesela wliczone są: napoje, ciasto, tort weselny, winietki, etykiety na alkohol, fontanna czekoladowa, wystrój sali, świeżekwiaty na salę, wsparcie specjalisty, pomoc w organizacji oraz apartament dla Państwa Młodych w dniu wesela.

Za dodatkową opłatą możemy zorganizować:

- Możliwość wyboru okrągłych stołów (8 os)
- dopłata za stół 30 zł
- Bufet Deserowy - babeczki, ciasteczka ...
- Udziec pieczony podany z chlebem swojskim i kapustą zasmażaną
- Bufet Wiejski
- Paczki z ciastem (6 kawałków)
- Alkohol
- Fajerwerki
- Zaproszenia na ślub
- Organizacja transportu dla Pary Młodej oraz gości weselnych
- Opieka nad dziećmi podczas wesela

Warunkiem rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłacenie zadatku w wysokości 3000 zł w dniu podpisania umowy i 5000 zł na trzy miesiące przed terminem wesela, reszta rozliczana jest w dniu poprawin do godz. 12.00

DZIECI W WIEKU DO 3 LAT- GRATIS
DZIECI W WIEKU 3-10 LAT- 50 % CENY

PRZYKŁADOWE SMAKI TORTÓW do wyboru

- wiśnia - truskawka
- malina - cytryna
- brzoskwinia - jogurt
- orzech - budyń
- czekolada - toffi



OFERTA WESELNA HOTEL GORZELANNY

- Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Kieliszek wina musującego
- Przystawka do wcześniejszego wyboru:**
- Roladki z łososia nadziewane kremem chrzanowym z dodatkiem świeżej pietruszki
- Caprese
- Nadziewany Vol-Ou-Vent
- Zupy do wcześniejszego wyboru**
- Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem pomidorowy z grzanką

Patera mięs:

- Rolada śląska
- Rolada wieprzowa
- Cordon blue
- Kotlet de volaille
- Połędwiczki wieprzowe
- Kotlet schabowy panierowany
- Kaczka pieczona
- Filet z pstrąga w migdałach
- Dodatki skrobiowe:**
- Kluski śląskie
- Ziemniaczki w aromacie kopru i masła

Sosy:

- Sos pieczeniowy
- Sos beszamelowy
- Zestaw surówek:**
- Z białej kapusty
- Z czerwonej kapusty
- Pora z jabłkiem
- Mizeria

Desery do wcześniejszego wyboru:

- Lody z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
- Panna Cotta
- Gruszka w sosie waniliowym
- Mus czekoladowy



Propozycja 1 od 519 zł/os

wesele + nocleg + poprawiny

Szwedzki bufet:

- ciasto, owoce
- Woda, napoje gazowane, soki owocowe, kawa i herbata

Zimna płyta:

- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Półmisek wędlin i pieczonych mięs
- Deska serów na sałacie z dodatkiem oliwek
- Tymbaliki wieprzowe, drobiowe
- Śledzie na trzy sposoby
- Sałatka grecka
- Sałatka z selera naciowego
- Sałatka z czerwonych buraków
- Jajka w sosie tatarskim + kawior
- Roladka z łososia i pstrąga
- Roladka wegetariańska z bakłażana i cukinii
- Pickle i marynaty
- Ćwikła
- Świeże pieczywo
- Masełko ziołowe
- Dip i sosy

(1) Ciepła kolacja - do wcześniejszego wyboru:

- Ryba pieczona podana na sałacie z dodatkiem sosu gorgonzola i ryżem
- Filet z indyka ze szparagami i sosem gorgonzola z pieczonymi ziemniakami i marchewką z chrzanem
- Kaczka pieczona w śliwkach podana z pieczonymi ziemniakami i surówką z buraczków czerwonych

(2) Ciepła kolacja - do wcześniejszego wyboru:

- Bouef Strogonow z ciepła bułeczką, flaczki po warszawsku
- Udziec pieczony z ziemniakami pieczonymi w folii, surówka z kiszanej kapusty lub z kapustą zasmażaną
- Medaliony wieprzowe, sos grzybowy z ziemniaczkami i bukietem warzyw

(3) Ciepła kolacja

- Barszczyk czerwony podany z pierożkami francuskimi nadziewanymi grzybami, krokiety z mięsem



GORZELANNY
HOTEL - RESTAURACJA
★★★★

48-267 Jarnołtówek, Pokrzywna 76, e-mail: info@hotelgorzelanny.pl
tel. +48 881 328 081

GORZELANNY
HOTEL - RESTAURACJA
★★★★

48-267 Jarnołtówek, Pokrzywna 76, e-mail: info@hotelgorzelanny.pl
tel. +48 881 328 081

CARINA
HOTEL - RESTAURACJA
★★★★



OFERTA WESELNA HOTEL GORZELANNY

POPRAWINY

- Trwają 6 godzin (najczęściej 12.00 - 18.00) - możliwość indywidualnego ustalenia
- Śniadanie w formie bufetu wiejskiego 9.00 - 11.00, kawa, herbata, ciasto

- Żurek z białą kiełbaską i jajkiem
- Zestaw mięs: filet z kurczaka pieczony w sezamie, schab po hawajsku, złociste udko pieczone w miodzie podane z ziemniaczkami puree i zestawem świeżych surówek + to co zostało z dnia poprzedniego

Zimna płyta:

- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Półmisek wędlin i pieczonych mięs
- Deska serów na sałacie z dodatkiem oliwek
- Tymbaliki wieprzowe, drobiowe
- Śledzie na trzy sposoby
- Sałatka grecka
- Jajka w sosie tatarskim
- Roladka z łososia i pstrąga
- Pickle i marynaty
- Ćwikła
- Świeże pieczywo
- Masełko ziołowe
- Dip czosnkowy
- Żurawina



Kolacja: (w zależności od wyboru kolacji podczas wesela)

- Bouef Strogonow z ciepłą bułeczką, flaczki
- Barszcz czerwony podany z pierożkami francuskimi nadziewanymi grzybami, krokiety z mięsem



OFERTA WESELNA

Propozycja 2 od 469 zł/os

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Kieliszek wina musującego
(dostarczają Państwo Młodzi)

Obiad:

- Rosół z makaronem
- Ziemniaki
- Kluski śląskie
- Kotlet schabowy panierowany
- Koperta z pieczarkami
- Rolada wołowa
- Rolada wieprzowa
- Kaczka pieczona
- Devolay
- Pieczeń wieprzowa
- Filet z kurczaka w panierce panko
- Schab po Królewsku

Surówki:

- Z pora z jabłkiem, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, ćwikła

Deser:

- Lody z owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta:

- Patera mięs i wędlin staropolskich
- Sałatka jarzynowa
- Galaretkę wieprzowa i drobiowa
- Roladka z łososia
- Sałatka: z gyrosa w okresie letnim lub tatar w okresie zimowym
- Jaja w sosie tatarskim + szparagi zawijane w szynce
- Sałatka z kurczakiem grillowanym na rukoli
- Śledzie na 3 sposoby
- Pickle i marynaty
- Sałatka grecka
- Sałatka z selera naciowego
- Roladki warzywne (cukinia, bakłażan)

Kolacja I

- Frytki
- Udka pieczone
- Golonko z kapustą i grzybami
- Szaszłyk
- Surówka

Kolacja II

- Flaki wołowe
- Bogracz
- Pieczywo

Kolacja III

- Barszcz czerwony
- Krokiety + paszteciki



POPRAWINY

- Trwają 6 godzin (najczęściej 12.00 - 18.00)
- możliwość indywidualnego ustalenia
- Śniadanie w formie bufetu wiejskiego 9.00 - 11.00, kawa, herbata, ciasto
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Mięso z obiadu, dodatki skrobiowe, surówki, sos
- Zimna płyta
- Bigos