



PRZYJĘCIA WESELNE 2025/2026



Sieć Hoteli Gorzelanny

www.gorzelanny.pl



**WASZA MIŁOŚĆ WZNOŚ SIĘ NA WYŻYNY
NIEZAPOMNIANE WESELE W GÓRACH OPAWSKICH**

*Dzięki naszemu doświadczeniu i doskonałemu zespołowi jesteśmy pewni,
że możemy zrealizować Twoje wymarzone przyjęcie weselne.*

WESELE *w gorach*

NASZE HOTELE

Zarówno ślub jak i przyjęcie weselne to szczególne wydarzenie, które na długo pozostaje w pamięci Pary Młodej oraz wszystkich zaproszonych gości. W naszych hotelach 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!



HOTEL GORZELANNY

od **320zł/os** - poniedziałek-czwartek
od **380zł/os** - piątek-niedziela



HOTEL CARINA

od **290zł/os** - poniedziałek-czwartek
od **350zł/os** - piątek-niedziela



HOTEL CHROBRY

od **290zł/os** - poniedziałek-czwartek
od **350zł/os** - piątek-niedziela



www.gorzelanny.pl



[hotele.gorzelanny](https://www.facebook.com/hotele.gorzelanny)

MASZ PYTANIE? ZADZWOŃ DO NAS



607 663 835 TOMASZ GORZELANNY

607 399 967 PRZEMYSŁAW GORZELANNY

PROPOZYCJA 1 - WESELE 1-DNIOWE

- **Powitanie Młodej Pary chlebem i solą**
- **Kieliszek wina musującego**

Zupa (1 do wyboru):

- rosół drobiowe- wołowy z makaronem
- krem z borowików
- krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- krem pomidorowy z grzankami
- krem czosnkowy z grzankami
- krem z białych warzyw
- krem z dyni

Mięso (5 do wyboru):

- tradycyjny kotlet schabowy
- devolai z masełkiem
- rolada śląska wołowa
- rolada śląska wieprzowa
- cordon blue
- polędwiczka wieprzowa
- pieczona kaczka
- filet drobiowy grillowany
- filet drobiowy w panierce panko
- sakiewka drobiowa z suszonymi pomidorami, serem feta i bazylią.
- stek z karczku
- pieczeń wieprzowa
- panierowana koperta że schabu z pieczarkami

Dodatki skrobiowe (2 do wyboru):

- ziemniaki gotowane z masełkiem i świeżym koprem
- ziemniaki puree
- ziemniaczki pieczone w ziołach
- kluski śląskie
- krokiety ziemniaczane

Sos:

- sos pieczeniowy

Surówki (3 do wyboru):

- surówka z białej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty
- surówka z marchewki
- buraczki
- surówka z kapusty pekińskiej
- colesław
- surówka z pora
- mix świeżych sałat z sosem vinegret

- kapusta biała zasmażana
- modra kapusta na ciepło
- bukiet warzyw gotowany na parze polany masłem

Deser (1 do wyboru):

- lody z owocami i bita śmietaną
- kawa mrożona
- panna cotta z musem owocowym
- tiramisu
- mus czekoladowy z frużeliną owocową

Kolacja I (1 do wyboru):

- udziec wieprzowy serwowany z pieczonymi ziemniaczkami, kapustą zasmażaną i sosem myśliwskim lub surówką z kiszzonej kapusty i sosem tzatziki
- szaszłyk wieprzowy lub drobiowy, pałki z kurczaka w ziołach, frytki, mix świeżych sałat z sosem winegret
- indyk ze szparagami z sosem gorgonzola z pieczonymi ziemniaczkami

Kolacja II (1 do wyboru) :

- bogracz
- boeuf strogonoff
- flaczki staropolskie
- żurek z jajkiem i białą kiełbaską

Do wszystkich zup serwujemy ciepłe, świeżo pieczone bułeczki.

Kolacja III:

- barszcz czerwony z krokietami i francuskimi pierożkami

Zimna płyta:

(10 do wyboru- serwowana na stoły)

(15 do wyboru- serwowana w formie bufetu)

- półmisek wędlin i mięs staropolskich
- - deska serów podana z miodem i żurawiną
- tartelecki z łososia
- - panierowany mix (pieczarki, cebulka, stripsy, kalmary) z sosem czosnkowym
- roladki z tortilli
- roladki z cukini i bakłażana
- roladki z łososia i z pstrąga
- galaretki drobiowe i wieprzowe
- śledzie na kilka sposobów
- pomidory z mozzarellą z dodatkiem oliwy i świeżej bazylii
- szparagi w sosie tatarskim
- rożki z szynki nadziewane pastą chrzanową
- jajka z sosie tatarskim
- kuleczki z sera w posypkach
- sałatka z selera naciowego z serem pleśniowym i orzechami
- sałatka z surimi
- sałatka z pieczonego buraka z serem feta
- sałatka z wędzonym kurczakiem
- sałatka a'la gyros
- sałatka meksykańska
- sałatka jarzynowa
- sałatka z mini Ravioli
- sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Do zimnej płyty serwujemy zawsze pieczywo oraz ćwikłe z chrzanem

PROPOZYCJA 1 - WESELE 1-DNIOWE

Ponadto :

- ciasto (6 do wyboru)
- owoce

Napoje bez limitu:

- kawa
- herbata
- soki
- woda

Napoje gazowane dodatkowo płatne (pepsi, mirinda, schweppes, 7up):

- butelka 850ml- 15zł
- butelka 200 ml- 7zł

Świadczenia dodatkowo płatne :

- słodki bufet (mini deserki po 2 na osobę)- 20zł/os
- wiejski stół- 30 zł/os

Ponadto w cenie wesela:

- białe pokrowce, szarfy na krzesła
- białe lub kolorowe obrusy
- serwetki

Istnieje możliwość zorganizowania przyjęcia przy okrągłych stolach, w tym przypadku zimna płyta serwowana jest w formie bufetu

CENNIK - WESELE 1-DNIOWE

Hotel Gorzelanny****

PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK - 320zł/os

PIĄTEK - NIEDZIELA - 380zł/os

Noclegi dla gości weselnych wraz z śniadaniem - 160zł/os

Hotel Carina*** lub Hotel Chrobry

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK - 290zł/os

PIĄTEK - NIEDZIELA - 350zł/os

Noclegi dla gości weselnych wraz ze śniadaniem - 140zł/os



PROPOZYCJA II - ZŁOTY PAKIET WESELNY WESELE 2 DNIOWE Z NOCLEGIEM I POPRAWINAMI

- **Powitanie Młodej Pary chlebem i solą**
- **Kieliszek wina musującego**

Zupa (1 do wyboru):

- rosół drobiowe- wołowy z makaronem
- krem z borowików
- krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- krem pomidorowy z grzankami
- krem czosnkowy z grzankami
- krem z białych warzyw
- krem z dyni

Mięso (5 do wyboru):

- tradycyjny kotlet schabowy
- devolai z masełkiem
- rolada śląska wołowa
- rolada śląska wieprzowa
- cordon blue
- polędwiczka wieprzowa
- pieczona kaczka
- filet drobiowy grillowany
- filet drobiowy w panierce panko
- sakiewka drobiowa z suszonymi pomidorami, serem feta i bazylią.
- stek z karczku
- pieczeń wieprzowa
- panierowana koperta że schabu z pieczarkami

Dodatki skrobiowe (2 do wyboru):

- ziemniaki gotowane z masełkiem i świeżym koprem
- ziemniaki puree
- ziemniaczki pieczone w ziołach
- kluski śląskie
- krokiety ziemniaczane

Sos:

- sos pieczeniowy

Surówki (3 do wyboru):

- surówka z białej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty
- surówka z marchewki
- buraczki
- surówka z kapusty pekińskiej
- colesław
- surówka z pora
- mix świeżych sałat z sosem vinegret

- kapusta biała zasmażana
- modra kapusta na ciepło
- bukiet warzyw gotowany na parze polany masłem

Deser (1 do wyboru):

- lody z owocami i bita śmietaną
- kawa mrożona
- panna cotta z musem owocowym
- tiramisu
- mus czekoladowy z frużeliną owocową

Kolacja I (1 do wyboru):

- udziec wieprzowy serwowany z pieczonymi ziemniaczkami, kapustą zasmażaną i sosem myśliwskim lub surówką z kiszzonej kapusty i sosem tzatziki
- szaszłyk wieprzowy lub drobiowy, pałki z kurczaka w ziołach, frytki, mix świeżych sałat z sosem winegret
- indyk ze szparagami z sosem gorgonzola z pieczonymi ziemniaczkami

Kolacja II (1 do wyboru) :

- bogracz
 - boeuf strogonoff
 - flaczki staropolskie
 - żurek z jajkiem i białą kiełbaską
- Do wszystkich zup serwujemy ciepłe, świeżo pieczone bułeczki.

Kolacja III:

- barszcz czerwony z krokietami i francuskimi pierożkami

Zimna płyta:

(10 do wyboru- serwowana na stoły)

(15 do wyboru- serwowana w formie bufetu)

- półmisek wędlin i mięs staropolskich
- - deska serów podana z miodem i żurawiną
- tartelетки z łososia
- - panierowany mix (pieczarki, cebulka, stripsy, kalmary) z sosem czosnkowym
- roladki z tortilli
- roladki z cukini i bakłażana
- roladki z łososia i z pstrąga
- galaretki drobiowe i wieprzowe
- śledzie na kilka sposobów
- pomidory z mozzarellą z dodatkiem oliwy i świeżej bazylii
- szparagi w sosie tatarskim
- rożki z szynki nadziewane pastą chrzanową
- jajka z sosie tatarskim
- kuleczki z sera w posypkach
- sałatka z selera naciowego z serem pleśniowym i orzechami
- sałatka z surimi
- sałatka z pieczonego buraka z serem feta
- sałatka z wędzonym kurczakiem
- sałatka a'la gyros
- sałatka meksykańska
- sałatka jarzynowa
- sałatka z mini Ravioli
- sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Do zimnej płyty serwujemy zawsze pieczywo oraz ćwikłe z chrzanem

PROPOZYCJA II - ZŁOTY PAKIET WESELNY WESELE 2 DNIOWE Z NOCLEGIEM I POPRAWINAMI

Poprawiny (od 12:00 do 18:00)

Zupa (1 do wyboru):

- żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- kwaśnica

Drugie danie:

- mięso z dnia poprzedniego, dodatki skrobiowe, zestaw surówek

Zimna płyta na bufecie

Ciepła kolacja na bufecie:

- potrawy zależne od wybranej opcji kolacji z przyjęcia weselnego

Ponadto:

- ciasto
- owoce

Napoje bez limitu:

- kawa
- herbata
- soki
- woda

Napoje gazowane dodatkowo płatne:

(pepsi, mirinda, schweppes, 7up)

- butelka 850ml- 15zł

- butelka 200 ml- 7zł

Ponadto w cenie wesela:

- białe pokrowce, szarfy na krzesła
- białe lub kolorowe obrusy
- serwetki

Istnieje możliwość zorganizowania przyjęcia przy okrągłych stolach, w tym przypadku zimna płyta serwowana jest w formie bufetu

CENNIK - WESELE 2-DNIOWE Z NOCLEGIEM I POPRAWINAMI

Hotel Gorzelanny****

PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK - 510zł/os

PIĄTEK - NIEDZIELA - 570zł/os

Hotel Carina*** lub Hotel Chrobry

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK - 480zł/os

PIĄTEK - NIEDZIELA - 530zł/os



SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Dziękujemy za zapoznanie się z naszą ofertą weselną Hoteli Gorzelanny w Górach Opawskich.

Jesteśmy wdzięczni za zainteresowanie naszą wyjątkową ofertą organizacji wesel. Mamy nadzieję, że znaleźli Państwo to, czego szukają, aby zorganizować swój wymarzony dzień ślubu.

Serdecznie zapraszamy do kontaktu w celu umówienia się na oglądanie naszych sal oraz rezerwacji terminu wesela.

HOTEL GORZELANNY ****



HOTEL CARINA ****



HOTEL CHROBRY



www.gorzelanny.pl



[hotele.gorzelanny](https://www.facebook.com/hotele.gorzelanny)

MASZ PYTANIE? ZADZWOŃ DO NAS



607 663 835 TOMASZ GORZELANNY

607 399 967 PRZEMYSŁAW GORZELANNY