

Cennik 2025*

standard

Wesele :

- Powyżej 150** dorosłych osób - 280 zł
- Od 135 do 149** dorosłych osób - 290 zł
- Od 120 do 134** dorosłych osób - 305 zł
- Od 105 do 119** dorosłych osób - 315 zł
- Od 90 do 104** dorosłych osób - 340 zł
- Poniżej 90 dorosłych osób** - indywidualna kalkulacja
 - Dzieci:** - do 3 lat – bez opłat **
 - do 10 lat – 70 % regularnej ceny

*** Przyjęcia weselne organizowane w Karczmie Nad Podolem:**

– 20zł od ceny podanej ww ofercie

Cena zawiera:

- Szampan** (wino musujące) powitalny dla Gości, kieliszki dla Pary Młodej (do rozbicia)
- Chleb ozdobny** na powitanie Nowożeńców
- Czerwony dywan** przed wejściem głównym
- Obiad**
(zupa, danie obiadowe, 3-4 rodzaje dodatkowych mięs na półmiskach, zestaw surówek)
- Wino półwytrawne do obiadu** (białe i czerwone)
- Cztery dania gorące**
- Deser**
- Zimna płyta Standard**
- Owoce na stołach**
- Ciasto i ciasteczka** na stołach
- Kawa, herbata oraz napoje** (pepsi, mirinda, kryniczanka, sok jabłkowy i pomarańczowy) bez ograniczeń
- Profesjonalną obsługę kelnerską**
- Numery stolików**
- Tablica** na rozmieszczenie listy Gości
- Dekoracja stołów** (żywe kwiaty, serwetki tematyczne, świece)
- Menu weselne** na stoły
- Pokój dla Nowożeńców**
- Promocyjne ceny zakwaterowania** Gości Weselnych
- Rezerwacja Sali do godziny 6:00** - każda następna godzina płatna 500 zł
- Oświetlenie tematyczne sali**

- Kelner do roznoszenia alkoholu** – 400zł/ dzień (dodatkowo płatne)
- Serwis i obsługa usług zewnętrznych**- 300zł (dodatkowo płatne)

*** HOTEL GÓRSKI RAJ * * ***

Poprawiny 2025*



Poprawiny :

175/ bez względu na wiek/ cena do negocjacji

·Poprawiny trwają 7 godzin,

każda następna godzina dodatkowo płatna 500 zł.

Cena zawiera:

·Obiad

·Kolacja

·Zimna płyta Standard

·Owoce na stołach

·Ciasto i ciasteczka na stołach

·Kawa, herbata oraz napoje

(pepsi, mirinda, kryniczanka, sok jabłkowy i pomarańczowy) bez ograniczeń

*****Przyjęcia weselne organizowane w tygodniu lub w niedzielę**

(z wyłączeniem okresu wakacji, świąt) RABAT 10%

***Listopad, grudzień, styczeń, luty RABAT 5 %

*** Cena ustalona przez strony z przyczyn niezależnych od zleceniobiorcy
może wzrosnąć 5%**

*** Podwyżka cen na kolejne lata nie przekroczy 10%
w stosunku do cen wskazanych na dany rok**

**** Przy ustalaniu ilości gości prosimy o podanie liczby dzieci,
których nie obejmuje cennik.**

***** Rabaty nie łączą się**

Atrakcje dodatkowe

2025*

·**Fontanna czekoladowa** (wystawiona 5 godzin)

Do 100 os. – 1500 zł

Do 150 os. -1700 zł

Powyżej 150 os. – 1900 zł

·**Stół wiejski** : (szynka/noga wieprzowa pieczona lub wędzona, kaszanka wiejska, smalec, boczek swojski wędzony, baleron wędzony, salceson, pasztet, kiełbasa wiejska, ogórki kiszone, oscypki, korbacze, chleb wiejski, mix smażonych pierogów, bunc

15 zł/os

·**Stół słodkości z deserkami: 15 zł/2,5 ciastka/os**

·**Bufet śródziemnomorski: 15 zł/os**

·**Grill** - indywidualna kalkulacja

·**Open bar**: ceny alkoholi z karty – 20% rabatu

·**Bryczka / sanie zimą** – kontakt 18-33-17-777

·**Kapela góralska** - możliwość zorganizowania oprawy regionalnej przyjęcia.

·**Wynajęcie Animatora czasu wolnego dla dzieci:**

- 1 animator 3h – 600zł / każda kolejna godzina 200zł

- 2 animatorów 3h – 750 zł / każda kolejna godzina 250zł

Gry i zabawy ruchowe, malowanie twarzy, tatuaże brokatowe, zabawy z chustą animacyjną, zajęcia plastyczne np. tworzenie bransoletek, bańki mydlane, zabawy taneczne, wizyta 1 maskotki

·**Dmuchańce** : Wspaniała atrakcja dla najmłodszych Gości weselnych.

- **Zjeżdźalnia**, wymiary: długość 9,50 m, wysokość 6,0 m, szerokość 4,20 m

Cena : 1200 zł*

- **Zamek dmuchany**, wymiary: długość 5,50 m, wysokość 3,30 m, szerokość 4,0 m

Cena : 700 zł*

*Podana cena obejmuje 3 godziny wynajmu wraz z obsługą.

PROMOCJA-wynajmując oba urządzenia cena 1550 zł





Menu weselne

standard

Zupy

- Rosół z makaronem
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z pomidorów z groszkiem
- Krem z białych warzyw z grzanką

Dania obiadowe

- „Roladki wieprzowe a'la Radziwiłł” (roladka wieprzowa nadziewana boczkiem, cebulą i ogórkiem, sos własny)
- Rolada z polędwicy wieprzowej, nadziewana suszonymi pomidorami, mozzarellą i szpinakiem, sos ziołowy
- „Schab bacy” (dwa kotleciki schabowe, zapiekane z boczkiem, oscypkiem i żurawiną)
- Schab duszony w sosie borowikowym lub własnym
- Roladka drobiowa nadziewana szynką i serem, sos kurkowy
- Marynowany filet z kurczaka owinięty boczkiem, na puree ziemniaczanym, grillowane warzywa

Drugie, trzecie danie gorące

- Schab z kością na kapuście zasmażanej
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
- Płonąca szynka wieprzowa pieczona w całości, krojona i serwowana na Sali przez Szefa Kuchni
- Karczek w sosie własnym
- Zraz z karczku wieprzowego nadziewany cebulą i boczkiem w sosie własnym
- Żeberka w sosie własnym lub w sosie miodowo-winnym
- Roladka z indyka nadziewana pieczarkami, porem i serem, sos z kopru włoskiego i suszonych pomidorów
- Marynowany szaszłyk drobiowy na trawie cytrynowej, sos curry
- Filet z kostką w sosie szpinakowo-cukiniowym, kasza pęczak, buraczki na ciepło
- Saszetka z fileta drobiowego nadziewana pieczarkami lub warzywami w sosie grzybowym lub własnym
- Nóżka z kaczki na sałatce z buraka, sos wiśniowy, łódeczki ziemniaczane
- Filet z dorsza na puree z zielonego groszku

HOTEL GÓRSKI RAJ**

Desery

- Beza z owocami i bitą śmietaną
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Deser lodowy (lody, krem waniliowy, sos malinowy, bita śmietana z posypką kit-kat)
- Panna cotta
- Ciastko jogurtowe z musem mango lub malinowym

Danie czwarte

- Sakiewka z ciasta francuskiego z grillowanymi warzywami i serem + barszcz czerwony
- Sakiewka z ciasta francuskiego z kurczakiem, serem i pieczarkami + barszcz czerwony
- Krokiet z mięsem + barszcz czerwony
- Uszka z mięsem + barszcz czerwony
- Placki po zbójnicku
- Naleśniki ze szpinakiem, serem żółtym z sosem czosnkowym
- Naleśniki z pieczarkami, serem i porem z sosem czosnkowym

Danie piąte

- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym
- Żurek staropolski
- Strogonoff
- Bogracz
- Bigos

Dodatki do obiadu:

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki młode
- Ziemniaki pieczone
- Zapiekanka ziemniaczana

Dodatki do pozostałych dań:

- Talarki
- Krokieciki ziemniaczane (dufinki)
- Frytki
- Łódeczki
- Makaron kolorowy
- Risotto
- Kasza gryczana lub pęczak
- Kluski śląskie
- Kopytka smażone z ziołami
- Zapiekanka ziemniaczana

Dodatkowe mięsa serwowane na półmiskach 3-4 rodzaje do wyboru

- Kotlet
- Devolay
- Udziec
- Dramstik
- Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy
- Schab z mozzarellą i salami w panierce
- Polędwiczki drobiowe
- Żeberko

Płyta standard

Na stołach:

Patera wędlin i serów

Półmisek: panierowane paluszki serowe, krążki cebulowe, papryczka jalapeno z serem, pierożki Gyoza

Półmisek: paluszki drobiowe z sosem tajskim

Ciasto

Owoce

Na bufecie:

· Roladki mięsne 3 rodzaje

· Polędwiczka pieczona z żurawiną

· Roladki z tortilli

· Roladka szpinakowa z łososiem

· Galaretki (drobiowa, wieprzowa, warzywna)

· Korbacze

· Oscypki

· Śledzie (porcjowe)

· Sałatki w kieliszkach: łosoś, krewetka

· Pasztet

Sałatki (2 do wyboru):

· Jarzynowa

· Meksykańska

· Porowa

· Grecka

· Sałatka gyros

· Śledziowa

Przykładowe Menu

standard

Obiad 17:00

Rosół z makaronem

Roladki wieprzowe a'la Radziwiłł, sos własny lub borowikowy, ziemniaki, zestaw surówek
Półmisek mięs (kotlet, devolay, żeberko)

Tort

2 Danie 20:00

Nóżka z kaczki na sałatce z buraka z pistacjami, sos wiśniowy, łódeczki ziemniaczane

Deser 21:30

Beza z owocami i bitą śmietaną

3 Danie 23:00

Płonąca szynka wieprzowa pieczona w całości, ziemniaki pieczone, kapusta zasmażana.
Szynka wieprzowa- krojona i serwowana na Sali przez szefa Kuchni do muzyki z Janosika

4 Danie 1:30

Barszcz czerwony z sakiewką z ciasta francuskiego

5 Danie 3:30

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym

Sałatki do płyty zimnej:

-Grecka

-Porowa

Cennik 2025*

premium

Wesele :

- **Powyżej 150** dorosłych osób - 300zł
- **Od 135 do 149** dorosłych osób - 310 zł
- **Od 120 do 134** dorosłych osób - 325 zł
- **Od 105 do 119** dorosłych osób - 335 zł
- **Od 90 do 104** dorosłych osób - 360zł
- **Poniżej 90 osób dorosłych** – indywidualna kalkulacja
 - **Dzieci:** - do 3 lat - bez opłat**
 - do 10 lat - 70% regularnej ceny

*** Przyjęcia weselne organizowane w Karczmie Nad Podolem**
– 20zł od ceny podanej ww ofercie

Cena zawiera:

- **Szampan** (wino musujące) powitalny dla Gości, kieliszki dla Pary Młodej (do rozbicia)
 - **Chleb ozdobny** na powitanie Nowożeńców
 - **Czerwony dywan** przed wejściem głównym
 - **Przystawka**
 - **Dwie zupy do wyboru** (serwowane przez kelnerów)
- **Danie Obiadowe** + 5 rodzajów dodatkowych mięs na półmiskach, zestaw surówek
 - **Wino półwytrawne do obiadu** (białe i czerwone)
 - **Cztery dania gorące**
 - **Deser**
 - **Zimna płyta Premium**
 - **Owoce na stołach**
 - **Ciasto i ciasteczka** na stołach
 - **Jeden bufet do wyboru** (wiejski, słodki, śródziemnomorski)
- **Kawa, herbata oraz napoje** (pepsi, mirinda, kryniczanka, sok jabłkowy i pomarańczowy) bez ograniczeń
 - **Wino półwytrawne** (czerwone, białe), wino musujące – bez ograniczeń
 - **20 % na Open Bar** od cen z karty restauracji
 - **Kelner do roznoszenia alkoholu**
 - **Numery stolików**
 - **Tablica** na rozmieszczenie listy Gości
 - **Dekoracja stołów** (żywe kwiaty, serwetki tematyczne, świece)
 - **Menu weselne na stoły**
 - **Pokój dla Nowożeńców**
 - **Promocyjne ceny zakwaterowania** Gości Weselnych
- **Rezerwacja Sali do godziny 6:00** - każda następna godzina płatna 500 zł
 - **Oświetlenie tematyczne sali**
- **Serwis i obsługa usług zewnętrznych**- 300 zł (dodatkowo płatne)

*** HOTEL GÓRSKI RAJ *****

Poprawiny 2025*

Poprawiny :

175 zł/ bez względu na wiek/ cena do negocjacji

·Poprawiny trwają 7 godzin,

każda następna godzina dodatkowo płatna 500 zł.

Cena zawiera:

·Obiad

·Kolacja

·Zimna płyta Standard

·Owoce na stołach

·Ciasto i ciasteczka na stołach

·Kawa, herbata oraz napoje

(pepsi, mirinda, kryniczanka, sok jabłkowy i pomarańczowy) bez ograniczeń

*****Przyjęcia weselne organizowane w tygodniu lub w niedzielę**

(z wyłączeniem okresu wakacji, świąt) RABAT 10%

***Listopad, grudzień, styczeń, luty RABAT 5 %

*** Cena ustalona przez strony z przyczyn niezależnych od zleceniobiorcy**

może wzrosnąć 5%

*** Podwyżka cen na kolejne lata nie przekroczy 10%**

w stosunku do cen wskazanych na dany rok

**** Przy ustalaniu ilości gości prosimy o podanie liczby dzieci,**

których nie obejmuje cennik.

***** Rabaty nie łączą się**

Atrakcje dodatkowe

2025*

·**Fontanna czekoladowa** (wystawiona 5 godzin)

Do 100 os. – 1500 zł

Do 150 os. -1700 zł

Powyżej 150 os. – 1900 zł

·**Stół wiejski** : (szynka/noga wieprzowa pieczona lub wędzona, kaszanka wiejska, smalec, boczek swojski wędzony, baleron wędzony, salceson, pasztet, kiełbasa wiejska, ogórki kiszone, oscypki, korbacze, chleb wiejski, mix smażonych pierogów, bunc

15 zł/os

·**Stół słodkości z deserkami: 15 zł/2,5 ciastka/os**

·**Bufet śródziemnomorski: 15 zł/os**

·**Grill** - indywidualna kalkulacja

·**Open bar**: ceny alkoholi z karty – 20% rabatu

·**Bryczka / sanie zimą** – kontakt 18-33-17-777

·**Kapela góralska** - możliwość zorganizowania oprawy regionalnej przyjęcia.

·**Wynajęcie Animatora czasu wolnego dla dzieci:**

- 1 animator 3h – 600zł / każda kolejna godzina 200zł

- 2 animatorów 3h – 750 zł / każda kolejna godzina 250zł

Gry i zabawy ruchowe, malowanie twarzy, tatuaże brokatowe, zabawy z chustą animacyjną, zajęcia plastyczne np. tworzenie bransoletek, bańki mydlane, zabawy taneczne, wizyta 1 maskotki

·**Dmuchańce** : Wspaniała atrakcja dla najmłodszych Gości weselnych.

- **Zjeżdźalnia**, wymiary: długość 9,50 m, wysokość 6,0 m, szerokość 4,20 m

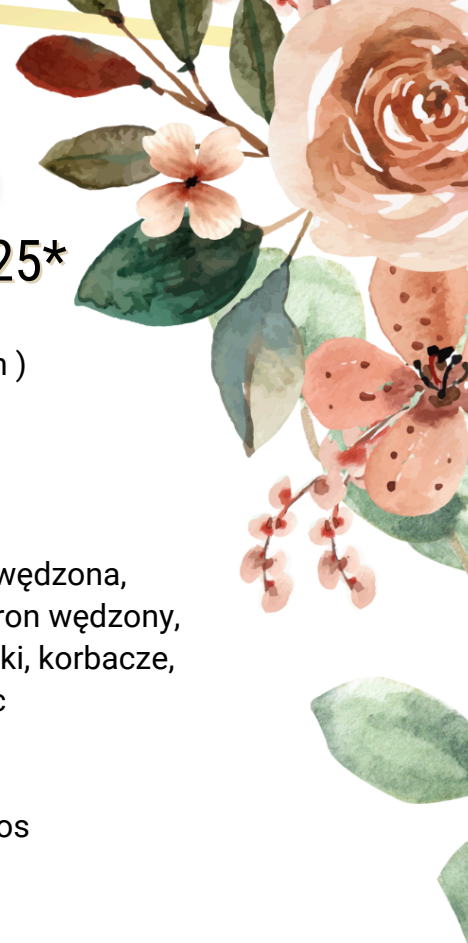
Cena : 1200 zł*

- **Zamek dmuchany**, wymiary: długość 5,50 m, wysokość 3,30 m, szerokość 4,0 m

Cena : 700 zł*

*Podana cena obejmuje 3 godziny wynajmu wraz z obsługą.

PROMOCJA-wynajmując oba urządzenia cena 1550 zł





Menu weselne

premium

Przystawki

- Paszтет z królika, żurawiną i grzanką czosnkową
- Szynka parmeńska z rukolą, suszonym pomidorem i mozzarellą
- Marynowany łosoś z miksem sałat, majonez z zielonego pieprzu i oliwa koperkowa
- Tatar ze śledzia
- Tatar z łososa
- Filet z kaczki na sałacie

Zupy

- Rosół z makaronem lub kołdunami
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z zielonego groszku
- Krem dwukolorowy (dynia – zielony groszek)
- Krem z dyni z groszkiem ptysiowym
- Krem borowikowy z grzankami
- Krem z białych warzyw z grzankami i chipsem z boczku

Dania obiadowe

- Roladka wieprzowa z musem drobiowym owinięta boczkiem, sos grzybowy
- „Roladki wieprzowe a'la Radziwiłł” (roladka wieprzowa nadziewana boczkiem, cebulą i ogórkiem, sos własny)
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami i serem Philadelphia, falafel z buraka, demi glace cielęce
- Rolada z polędwicy wieprzowej, nadziewana suszonymi pomidorami, mozzarellą i szpinakiem, sos ziołowy
- „Schab bacy” (dwa kotleciki schabowe, zapiekane z boczkiem, oscypkiem i żurawiną)
- Schab duszony w sosie borowikowym lub własnym
- Kurczak supreme faszerowany szpinakiem, pomidorami suszonymi, serem feta na salsie meksykańskiej
- ziemiak pieczony, kapary i warzywa grillowane
- Roladka drobiowa nadziewana szynką i serem, sos kurkowy

*HOTEL GÓRSKI RAJ***

Drugie, trzecie danie gorące

- Schab z kością na kapuście zasmażanej
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
- Płonąca szynka wieprzowa pieczona w całości, krojona i serwowana na Sali przez Szefa Kuchni
- Żeberka w sosie własnym lub w sosie miodowo-winnym
- Zraz wołowy w sosie własnym, kluski śląskie, kapusta czerwona
- Roladka z indyka nadziewana pieczarkami, porem i serem, sos z kopru włoskiego i suszonych pomidorów
- Marynowany szaszłyk drobiowy na trawie cytrynowej, sos curry
- Filet z kostką w sosie szpinakowo-cukiniowym, kasza pęczak, buraczki na ciepło
- Filet z kaczki, puree z dyni, grzybki shimeji z sosem i warzywami
- Nóżka z kaczki na sałatce z buraka, sos wiśniowy, łódeczki ziemniaczane
- Pstrąg smażyony lub gotowany na parze
- Smażyony filet z łososia w sosie śmietanowo-kawiorowym lub kaparowym z warzywami gotowanymi na parze

Desery

- Beza z owocami i bitą śmietaną
- Beza kawowa z migdałami prażonymi i wiśniami w syropie
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Deser lodowy (lody, krem waniliowy, sos malinowy, bita śmietana z posypką kit-kat)
- Gruszka na ciepło w sosie waniliowym
- Panna cotta
- Ciastko jogurtowe z musem mango lub malinowym

Danie czwarte

- Sakiewka z ciasta francuskiego z grillowanymi warzywami i serem lub z kurczakiem, serem i pieczarkami + barszcz czerwony
- Krokiet z mięsem + barszcz czerwony
- Uszka z mięsem + barszcz czerwony
- Placki po zbójnicku
- Gulasz wołowy z borowikami i moskolem
- Naleśniki po meksykańsku
- Naleśniki ze szpinakiem, serem żółtym z sosem czosnkowym
- Naleśniki z pieczarkami, serem i porem z sosem czosnkowym

Danie piąte

- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym
- Żurek staropolski
- Strogonoff
- Bogracz
- Flaczki wołowe z parmezanem
- Gulasz drobiowy z warzywami

Dodatki do obiadu:

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki młode
- Ziemniaki pieczone
- Zapiekanka ziemniaczana

Dodatki do pozostałych dań:

- Talarki
- Krokieciki ziemniaczane (dufinki)
- Frytki
- Łódeczki
- Makaron kolorowy
- Risotto
- Kasza gryczana lub pęczak
- Kluski śląskie
- Kopytka smażone z ziołami
- Zapiekanka ziemniaczana

Dodatkowe mięsa serwowane na półmiskach 5 rodzajów do wyboru

- Kotlet
- Devolay
- Udziec
- Dramstik
- Schab z mozzarellą i salami w panierce
- Polędwiczki drobiowe
- Żeberko
- Golonko
- Filet z kaczki

Płyta premium

Na stołach:

Patera wędlin i serów

Półmisek: panierowane paluszki serowe, krążki cebulowe, papryczka jalapeno z serem,

krewetki w tempurze, pierożki Gyoza

Półmisek: paluszki drobiowe z sosem tajskim

Ciasto

Owoce

Na bufecie:

·Wyroby wiejskie

·Roladki mięsne 3 rodzaje

·Szynka parmeńska z rukolą i suszonym pomidorem

·Roladki z tortilli

·Tortille z kurczakiem, sos czosnkowy

·Roladka szpinakowa z łososiem

·Galaretki (drobiowa, wieprzowa, warzywna)

·Korbacze

·Oscypki

·Kaczka nadziewana

·Filet z kaczki

·Śledzie (porcjowe)

·Finger Food

·Sałatki w kieliszkach: łosoś, krewetka

·Pasztet

Sałatki (trzy do wyboru):

·Jarzynowa

·Meksykańska

·Porowa

·Sos tatarski

·Grecka

·Sałatka gyros

·Mix sałat z krewetkami

·Brokułowa z szynką

·Śledziowa

Przykładowe Menu premium

Przystawka:

Filet z kaczki na sałacie

Obiad 17:00

Rosół z makaronem/ Krem z dyni

Kurczak supreme faszerowany szpinakiem, pomidorami suszonymi, serem feta na salsie meksykańskiej z kaparami i warzywami grillowanymi, ziemniaki puree, zestaw surówek

Półmisek mięs: (kotlet, devolay, dramstik, golonko, szaszłyk wieprzowy)

Tort

2 Danie 20:00

Smażony filet z łososia w sosie śmietanowo-kawiorowym lub kaparowym, warzywa gotowane, risotto

Deser 21:30

Deser: Gruszka na ciepło z sosem waniliowym

3 Danie 23:00

Żeberka w sosie własnym lub w sosie miodowo- winnym, ziemniaki pieczone, kapusta czerwona

4 Danie 1:30

Naleśniki ze szpinakiem, sos czosnkowy

5 Danie 3:30

Strogonoff

Sałatki do płyty zimnej:

-Brokułowa

-Z krewetkami

-Grecka