

Zapraszamy do kontaktu

Polecamy Państwu naszą stronę internetową
www.chatanadszolnia.pl
gdzie w zakładce Wirtualne Zwiedzanie
i w naszej galerii znajdziecie Państwo
przykładowe realizacje uroczystości weselnych.

Dziękujemy i serdecznie zapraszamy

Dane kontaktowe:
Chata nad Sztolnią Sp. z o.o.
Bystrzyca Górna 27
NIP :884-275-44-71
KRS:0000557267
Konto: 66 1020 5226 0000 6502 0508 4258
tel. 074 856-55-75
tel. 074 663-28-90
tel. 500-090-035
tel. 721-720-719 (kierownik restauracji)
e-mail: chatanadszolnia@wp.pl
www.chatanadszolnia.pl

*"Niezapomniana chwila
w wyjątkowym miejscu... to przyjęcie weselne
w „Chacie nad Sztolnią”*

*Restauracja
Chata nad Sztolnią*

*Propozycja
weselna*



Wesele to nieodłączny element
najpiękniejszego dnia w życiu każdej

Młodej Pary i jej najbliższych.

Uważamy, że Dzień ten
powinien obfitować w radość i szczęście,
pełen dobrej i atrakcyjnej zabawy.

Dlatego pomagamy ten dzień zorganizować,
by nie stanowił on dla naszych gości napięcia
i stresu związanego z oprawą całej uroczystości.

Proponujemy Państwu przyjęcie weselne z dala od zgiełku,
w otoczeniu pięknego krajobrazu
wśród zieleni, kwiatów i śpiewu ptaków.

Cały teren gościńca w tym wyjątkowym dniu jest do Państwa
dyspozycji, łącznie z tarasem widokowym na najbliższą okolicę.

Goście, oprócz przebywania na Sali balowej,
mogą zaczerpnąć oddechu na świeżym powietrzu,
przespacerować się lub odpocząć na ławeczkach.
Dzieci mogą pobawić się na naszym placu zabaw.

Wybór menu na własne wesele nie jest łatwy.
Czasem siedząc w restauracji nie możemy się zdecydować,
co sami byśmy chcieli zjeść.

A tu trzeba podjąć decyzję dla wielu osób.

Z pewnością możecie liczyć Państwo na naszą pomoc
ze strony restauracji i Szefa kuchni, który dopasuje Wam menu

A my pomożemy we wszystkim, żeby ten wyjątkowy dzień
był najpiękniejszym dniem w Waszym życiu.

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

**DODATKOWO
OFERUJEMY BEZPŁATNIE:**

- Kolację przy świecach dla Pary Młodej w pierwszą rocznicę ślubu
- Apartament dla Nowożeńców z butelką wina musującego, owocami i czekoladkami
- Sale bankietowe na 160 i 50 osób – klimatyzowane bez dodatkowych opłat
- Możliwość skorzystania z naszych uroczych plenerów do sesji zdjęciowej
- Profesjonalne i indywidualne doradztwo
- Miła obsługa
- Indywidualna konstrukcja umowy weselnej
- Dogodne warunki płatności (przelew, karta, gotówka)

*”Niezapomniana chwila w wyjątkowym
miejscu... to przyjęcie weselne
w „Chacie nad Sztolnią”*

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

DODATKOWE DANIA:

- Pieczone prosie 900 zł
- Dzik z warzywami blanszowanymi i kaszą 2500 zł
- Świniak z kaszą i warzywami 2500 zł
- Stół wiejski 1150 zł
- Ognisko z pieczeniem kielbasek na kijach z grzańcem 390 zł
- Fontanna z czekoladą mleczną, białą i owocami 1200 zł
- Własne wyroby cukiernicze 30-40 zł/kg wg ustaleń
- Uroczyste śniadanie dla gości weselnych 40 zł/os
- Poprawiny 65 zł/os

DODATKOWO OFERUJEMY:

- Białe pokrowce na krzesła 8 zł/szt.
- Dekoracja Sali wg indywidualnych życzeń 1500 – 2000 zł
- Dekoracje z żywych kwiatów (cena uzależniona jest od rodzajów kwiatów i ilości kompozycji)
- Samochody dla Pary Młodej
 - Lexus RX 450 - Biały (czas wynajmu 1 doba) 450 zł
- Kierowca 100 zł
- Dekoracja samochodu dla Nowożeńców 250 zł
- Fajerwerki 800 - 2500 zł
- DJ 1000 - 1900 zł
- Dodatkowa klimatyzacja ewaporacyjna (BryzaCOOL 2400 LC)przy temp. Pow. 30 st. C. 300 zł

Na organizację wesela w piątek udzielamy 10% rabatu

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

*Tradycyjne przywitanie
chlebem i solą Pary Młodej
oraz lampką wina musującego
wszystkich gości weselnych*

UROCZYSTY OBIAD:

ZUPY: (do wyboru jedna propozycja)

- Wiejski rosół z domowym makaronem
- Rosół wołowy z kołdunami lub mięsnymi pulpecikami
- Zupa borowikowa z kluseczkami lanymi
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z buraków z nutą malin

II DANIE: (do wyboru trzy propozycje mięsne)

- Devolay z pieczarkami, serem, masłem i pietruszką
- Pierś w sosie z suszonych pomidorów
- Pierś nadziewana szpinakiem i fetą w sosie ogrodowym
- Tradycyjny schabowy z kapustą zasmażaną
- Tradycyjny zraz wołowy w sosie pieczeniowym (z ogórkiem kiszonym, cebulką, marchewką i boczkiem)
- Roladki wołowe z serem i suszonymi pomidorami
- Polędwiczki wieprzowe pieczone (sos ciepły do wyboru)
- Pieczona szynka z indyka w asyście sosu musztardowo-miodowego
- Schab z farszem po myśliwsku w sosie na czerwonym winie
- Dzwonek z łososia z sosem kaparowym
- Sznycel drobiowy w rumianej panierce
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem pleśniowym

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

UROCZYSTY OBIAD:

SOSY NA CIEPŁO: (do wyboru trzy propozycje)

- Sos kurkowy
- Sos borowikowy
- Sos pieczarkowy
- Sos pieczeniowy ciemny
- Sos pieczeniowy jasny

DODATKI: (do wyboru trzy propozycje)

- Ziemniaczki z wody podawane z masłem i koperkiem
- Puree ziemniaczane z koperkiem
- Kluski śląskie w sosie
- Pieczone ziemniaczki ze świeżymi ziołami po staropolsku z boczkiem
- Pieczone ćwiartki ziemniaków z ziołami z własnego ogródka
- Frytki

DODATKI SURÓWKI: (do wyboru trzy warianty)

- Buraczki z cebulką na zimno
- Buraczki Babuni (zasmażane na maśle)
- Biała kapusta z koperkiem
- Kapusta kiszona z jabłkiem
- Marchewka na słodko
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Mizeria
- Wiosenna (w sezonie wiosenno-letnim)

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

KOSZTY UROCZYSTOŚCI WESELNEJ:

155 zł/os w wariantcie z trzema posiłkami ciepłymi

165zł / os w wariantcie z czterema posiłkami ciepłymi

175 zł/os w wariantcie z pięcioma posiłkami ciepłymi

Open bar - dodatkowo 45 zł/os (alkohole: wódka czysta, whisky, wino białe i czerwone, tequila, gin)

Dzieci do lat 6 bezpłatnie

Dzieci w wieku 6-13 lat za 50% wybranej stawki

Orkiestra, fotograf, kamerzysta 50% wybranej stawki za osobę

Za wniesienie własnego alkoholu pobieramy opłatę 5zł za osobę pełnoletnią

Do Państwa dyspozycji mamy także pokoje hotelowe o łącznej bazie noclegowej 33 miejsc (plus możliwe 4 dostawki):

- 5 pokoi 2 osobowych w cenie 145zł za pokój
- 3 pokoje 3 osobowe za 185zł/pokój
- 1 pokój 1 osobowy za 100zł pokój
- 3 apartamenty 4 osobowy w cenie 260zł pokój ze śniadaniem

W przypadku rezerwacji wszystkich miejsc noclegowych dla gości weselnych udzielamy 10% rabatu

Pokój dla Pary Młodej bezpłatnie

*PROPOZYCJA MENU WESELNego
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

ALKOHOLE:

- Gorzka Żołądkowa - 23zł butelka 0,5l
- Krupnik - 23zł butelka 0,5l
- Luksusowa - 29zł butelka 0,5l
- Wyborowa - 28zł butelka 0,5l
- Finlandia - 39zł butelka 0,5l
- Absolut - 39zł butelka 0,5l
- Baczewski - 46zł butelka 0,5l
- Open BAR(Wódka biała, Whiski, Wino białe +czerwone , drinki owocowe, piwo - 45zł/ os
- Serwis piwny(rolbar + beczka piwa 30l-300zł.

WINO:

Proponujemy wino domowe w beczkach na bufecie, białe i czerwone 6l w cenie 180zł lub serwowane w karafkach w stoły 30zł/l

*PROPOZYCJA MENU WESELNego
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

PRZYSTAWKI:

(zimna płyta do wyboru osiem propozycji)

- Patera mięs pieczystych (pieczeń rzymska z jajkiem, karkówka nadziewana czosnkiem, karkówka nadziewana suszonymi pomidorami, schab ze śliwką, rolada z indyka nadziewana owocami, rolada z indyka nadziewana szpinakiem i ricotta, szynka miódowa) - 3 mięsa do wyboru
- Paszтет własnego wyrobu z żurawiną
- Sałatka wiosenna z tuńczykiem i jajkiem
- Filet z łososia z własnej wędzarni
- Sery pleśniowe i twarde
- Tatar z łososia (serwowany dwukrotnie)
- Koreczki z łososiem i serem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ze świeżych warzyw z ziołami vinegree lub sosem majonezowo-czosnkowym
- Sałatka po żydowsku ze śledziem lub bez
- Śledzie w trzech smakach
- Filet z pstrąga i łososia z własnej wędzarni
- Sałatka a'la grecka
- Sałatka capresse
- Sałatka królewska z pieczonym kurczakiem na kapuście pekińskiej
- Dorsz w pomidorach
- Sałatka tricolore z szynką włoską
- Sałatka curry z anansem i polędwicą z indyka
- Zimne dipy do potraw (dijon, czosnkowy, mus chrzanowo-majonezowy)
- Warzywa i grzybki marynowane nieodłączne towarzystwo weselnego kielicha
- Tymbaliki drobiowe
- Zimne nóżki
- Szynka podkomorzeego z puszystym chrzanem w auszpiku
- Jaja faszerowane pieczarkami, jaja faszerowane na trzy sposoby, jaja po tatarsku
- Babeczki z kruchego ciasta nadziewane pastą śmietankową i łososiem
- Ryba po grecku

(dodatkowo pieczywo mieszane, musztarda, chrzan, ketchup)

*PROPOZYCJA MENU WESELNego
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

DANIA NA CIEPŁO:

- Złociste udko z kurczaka
- Żeberka wieprzowe w sosie myśliwskim
- Bigos z kielbaskami i kotleciki mielone
- Pikantne flaczki
- Zupa gulaszowa
- Barszcz z krokiem lub pasztecikiem (do wyboru)
- Płonący udziec podawany z prażoną kaszą i warzywami
- Udka gęsie z prażonymi jabłkami
- Strogonow z indyka na kapuście białej
- Kociołek cygański ze swojską kielbasą
- Żurek po staropolsku z kielbasą i jajkiem
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Piersi Kaczki z karmelizowanymi jabłkami
- Udka kacze
- Maczanka Krakowska(karkówka w cebuli)
- Łosoś pieczony w całości
- Świeżonka na cebuli(6 rodzajów mięsa wieprz.)

Do wyboru trzy dania na ciepło w wariantcie 155 zł/os

Do wyboru cztery dania na ciepło w wariantcie 165zł/os.

Do wyboru pięć dań na ciepło wariantcie 175 zł/os

NAPOJE:

- Soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy (bez limitu)
- Woda gazowana i niegazowana ze świeżą miętą, cytryną, limonką i pomarańczą (bez limitu)
- Kawa i herbata (bez limitu)
- Napoje gazowane (mix) 6 zł/l - przy 5 posiłkach 170zł/os. – w cenie bez limitu
- Serwis piwny (Rollbar z 30l beczką piwa) 300zł do 450zł
- Patera owoców w cenie wesela(winogron, ananas, banan,

*PROPOZYCJA MENU WESELNego
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2017 / 2018*

STÓŁ WIEJSKI:

- Udziec wieprzowy pieczony w całości na zimno
- Misa pierogów (pierogi z mięsem, pierogi ruskie oraz z kapustą i grzybami)
- Smalec domowy z wędzonką
- Ogórki małosolne lub kiszone własnego wyrobu
- Chleb wiejski
- Mięsa wędzone własnego wyrobu
- Kaszanka
- Salceson
- Kielbasa
- Pstrąg wędzony(własna wędzarnia)
- Bułka drożdżowa
- Bimberek oraz nalewka malinowa własnego wyrobu po 0,7l