

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.

Dodatkowo Teren Ogrodu zarezerwowany jest tylko dla
gości 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 , Menager)

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 2019/ 2020*

**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 Duża(od 100 do 140 osób) i mała (od 20 do 50 osób) - klimatyzowane bez dodatkowych opłat
- Możliwość skorzystania z naszych uroczych plenerów do sesji zdjęciowej(ogród do dyspozycji gości weselnych)
- 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 2019 / 2020
DODATKOWE DANIA:*

- Pieczone prosie 1100 zł
 - Dzik z warzywami blanszowanymi i kaszą 2500 zł
 - Świniak z kaszą i warzywami 2500 zł
 - Stół wiejski 1300 zł
 - Ognisko z pieczeniem kielbasek na kijach z grzańcem 600 zł
 - Fontanna z czekoladą mleczną, białą i owocami 1200 zł
 - Własne wyroby cukiernicze wg ustaleń 30-45 zł/kg
 - Uroczyste śniadanie dla gości weselnych 45 zł/os
 - Poprawiny 80 zł/os
- (obiad dwudaniowy+ 5 przystawek zimnych lub grill na zewnątrz z dodatkami)

DODATKOWO OFERUJEMY:

- Białe pokrowce na krzesła 8 zł/szt.
- Dekoracja Sali wg indywidualnych życzeń(zdjęcia na stronie) 2000 zł-4000zł
- 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/12 h) 450/250 zł
- Kierowca 150 zł
- Ślub plenerowy z wystrojem na biało i nagłośnieniem 1200 zł
- Fajerwerki 800 - 2500 zł
- DJ 1000 - 2500 zł
- Dodatkowa klimatyzacja ewaporacyjna (BryzaCOOL 2400 LC)przy temp. Pow. 30 st. C. 300 zł

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2019 / 2020*

*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
- Sznycel drobiowy w rumianej panierce
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem pleśniowym

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2019 / 2020*

UROCZYSTY OBIAD:

SOSY NA CIEPŁO: (do wyboru trzy propozycje)

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

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 lub połówki ziemniaków w mundurkach

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
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Mizeria
- Seler z rodzynekami na słodko
- Wiosenna (w sezonie wiosenno-letnim)

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2019 / 2020*

KOSZTY UROCZYSTOŚCI WESELNEJ:

180 zł/os w wariantcie z trzema posiłkami ciepłymi + obiad
199zł / os w wariantcie z czterema posiłkami ciepłymi+ obiad
220 zł/os w wariantcie z pięcioma posiłkami ciepłymi+ obiad

Open bar - dodatkowo 65 zł/os (alkohole: wódka czysta, whisky, wino białe i czerwone, tequila, gin) z obsługą barmańska

Dzieci do lat 6 bezpłatnie

Dzieci w wieku 6-12 lat za 50% wybranej stawki

Orkiestra, fotograf, kamerzysta 50% wybranej stawki za osobę

Za wniesienie własnego alkoholu pobieramy opłatę 5zł za osobę pełnoletnią (w cenie zawiera się serwis alkoholu i schłodzenie)

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

- 5 pokoi 2 osobowych w cenie 165zł za pokój
- 3 pokoje 3 osobowe za 210zł/pokój
- 1 pokój 1 osobowy za 130zł pokój
- 3 apartamenty 4 osobowy w cenie 299zł pokój ze śniadaniem

W przypadku rezerwacji wszystkich miejsc noclegowych dla gości weselnych udzielamy 5% rabatu

Pokój dla Pary Młodej bezpłatnie

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2019 / 2020

ALKOHOLE:

- Gorzka Żołądkowa – 26zł butelka 0,5l
- Krupnik – 26zł butelka 0,5l
- Luksusowa – 29zł butelka 0,5l
- Wyborowa – 29zł 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 – 60zł/ 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/1 litr lub wina
w butelkach 25 zł do 40zł/ za butelkę 0,7l

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2019 / 2020

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
- Pasztet własnego wyrobu z żurawiną
- Sałatka wiosenna z tuńczykiem i jajkiem
- Filet z łososia z własnej wędzarni
- Sery pleśniowe i twarde
- 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 ananasek i polędwicą z indyka
- Zimne dipy do potraw (dijon, czosnkowy, mus chrzanowo-majonezowy)
- Warzywa i grzybki marynowane nieodłączne towarzystwo weselnego kielicha
- Tymbaliki drobiowe(piersi z kurczaka w galarecie)
- Zimne nóżki(mięso wieprzowe w galarecie)
- Szynka podkomorzego 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
- Mini pączki faszerowane farszem indyckim lub dziką różą
(dodatkowo pieczywo mieszane, musztarda, chrzan, ketchup)

*PROPOZYCJA MENU WESELNego
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2019 / 2020*

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
- 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 kaczki
- Maczanka Krakowska(karkówka w cebuli)

Do wyboru trzy dania na ciepło w wariantcie 180 zł/os

Do wyboru cztery dania na ciepło w wariantcie 199zł/os.

Do wyboru pięć dań na ciepło wariantcie 220zł/os(VIP)

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 (220zł/os). – w cenie bez limitu
- Serwis piwny (Rollbar z 30l beczką piwa) 350zł do 450zł
- Patera owoców w cenie wesela(winogron, ananas, banan, kiwi, jabłka, pomarańcze- owoce sezonowe)
- Expres do kawy (Automat) – 300zł-Wynajęcie
- Kawa ziarnista do Expressu – 90 zł/ kg

*PROPOZYCJA MENU WESELNego
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2019/ 2020*

STÓŁ WIEJSKI-(koszt 1300zł)

- 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)
- Bimberek oraz nalewka malinowa własnego wyrobu po 0,7l