

Zapraszamy do kontaktu

Polecamy Państwu naszą stronę internetową
www.chatanadsztołnia.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 Sztołnią Sp. z o.o.

Bystrzyca Górna 27

NIP :884-275-44-71

KRS:0000557267

Konto: 64 1050 1908 1000 0090 3238 4274

tel. 748-565-575

tel. 746-626-010

tel. 500-090-035- Rezerwacje -pokoje -imprezy

tel. 721-720-719 (Kierownik restauracji , Menager)

e-mail: chatanadsztołnia@wp.pl

www.chatanadsztołnia.pl



Restauracja Chata nad Sztołnią

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

Propozycja Weselna - 2025

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 2025*

**DODATKOWO
OFERUJEMY BEZPŁATNIE:**

- Kolację przy świecach dla Pary Młodej w pierwszą rocznicę ślubu
- Apartament dla Nowożeńców z butelką wina musującego, owocami i czekoladkami
- Sala bankietowa Duża(od 70 do 140 osób) z wentylacją i klimatyzacją 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)

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2025*

DODATKOWE DANIA:

- Dzik z warzywami blanszowanymi i kaszą 3200 zł
- Świniak (ok 30 kg)z kaszą i warzywami 1900 zł
- Stół wiejski(wyroby swojskie) 2200 zł
- Ognisko z pieczeniem kiełbasek 900 zł
na kijach z grzańcem
- Fontanna z czekoladą mleczną, 1500 zł
białą i owocami
- Własne wyroby cukiernicze 75-185
zł/kg
wg ustaleń
- Uroczyste śniadanie dla gości 75 zł/os
weselnych(od 10 do 13)
- Poprawiny(od godz.12 do 18 110 zł/os
(obiad dwudaniowy+ 4 przystawek zimnych lub grill na
zewnątrz z dodatkami)(w godz. 12-18)

DODATKOWO OFERUJEMY:

- Białe pokrowce na krzesła 16 zł/szt.
- Dekoracja Sali wg indywidualnych życzeń(zdjęcia na stronie) 4 -9 tys. zł
- Dekoracje z żywych kwiatów
(cena uzależniona jest od rodzajów kwiatów i ilości kompozycji)
- Samochody dla Pary Młodej
- Lexus RX 450/RX350 - Białe (czas wynajmu 1 doba/12 h) - 550/350 zł
- Kierowca 300 zł
- Ślub plenerowy z wystrojem na białe i nagłośnieniem 2000 zł
- Fajerwerki 1300 - 3500 zł
- DJ 1600 - 4500 zł
- Dodatkowa klimatyzacja ewaporacyjna
(BryzaCOOL 2400 LC)przy temp. Pow. 30 st. C. 400 zł
- Witryna Lodów Gałkowych- bez limitu(7 smaków) 1800 zł

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

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2025*

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

2UROCZYSTY 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 ptysiovym
- Krem z buraków z nutą malin

II DANIE: (do wyboru jedna propozycja)lub(3 rodzaje mięs-+50zł)

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

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2025*

UROCZYSTY OBIAD:

SOSY NA CIEPŁO: (do wyboru jedna propozycja)

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

DODATKI: (do wyboru jedna propozycja) lub 3 rodzaje w pakiecie 350zł/ os lub VIP

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

DODATKI SURÓWKI: (do wyboru trzy rodzaje)

- 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 rodzynkami na słodko
- Wiosenna (w sezonie wiosenno-letnim)

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2025*

KOSZTY UROCZYSTOŚCI WESELNEJ:

290 zł/os w wariancie z trzema posiłkami ciepłymi + obiad-ECO

350zł/ os w wariancie z trzema posiłkami ciepłymi + Duży Obiad

599 zł-VIP / os w wariancie z czterema posiłkami plus obiad oraz

- ,Dowolną dekoracją z naszych zdjęć na stronie www ,
 - białą wódką bez limitu(Wyborowa, Bocian, Biała Żubrówka + wina)
 - stołem słodkości (ciasta ,desery ,babeczki- osobne wytyczne,)
 - stół wiejski
 - napoje gazowane (Cola + Sprite)
 - Expres do kawy (czarna ,z mlekiem, latte)
 - Auto (Lexus RX450/450) dla pary młodej na czas wesela z kierowcą
- 599zł-Dodatkowe Danie ciepłe**

Open bar - dodatkowo **120 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 6zł za osobę pełnoletnią (w cenie zawiera się serwis alkoholu i schłodzenie)

Do Państwa dyspozycji mamy także pokoje hotelowe o łącznej bazie noclegowej 42 miejsc noclegowych z dostawkami):

- 3 pokoi 2 osobowych w cenie 290zł za pokój/
- 5 pokoje 3 osobowe za 360zł/pokój
- 1 pokój 1 osobowy za 199zł pokój
- 4 apartamenty 4 osobowy w cenie 600zł za pokój

W przypadku rezerwacji wszystkich miejsc noclegowych dla gości weselnych

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2025*

ALKOHOLE(ceny przykładowe)

- Gorzka Żołądkowa - 35zł butelka 0,5l
- Krupnik - 35zł butelka 0,5l
- Luksusowa - 39zł butelka 0,5l
- Wyborowa - 39zł butelka 0,5l
- Biały Bocian - 44 zł - 0,5l
- Finlandia - 55zł butelka 0,5l
- Absolut - 55zł butelka 0,5l
- Baczewski - 60zł butelka 0,5l
- Open BAR(Wódka biała, Whiski, Wino białe +czerwone , drinki owocowe, piwo 120zł/ os
- Serwis piwny(rolbar + beczka 30l - 500zł.)

WINO:

Proponujemy wino domowe w beczkach na bufecie, białe i czerwone 5l w cenie 220zł

lub serwowane w karafkach w stoły 40zł/1 litr lub wina w butelkach 25 zł do 60zł/ za butelkę 0,7l

*PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2025*

PRZYSTAWKI:

(zimna płyta do wyboru siedem 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
- 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 ananasem 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
- Rolada serowa z pieczarkami i kurczakiem
- Mini pączki faszerowane farszem indyczym lub dziką różą
(dotatkowo pieczywo mieszane, musztarda, chrzan, ketchup)

*PROPOZYCJA MENU WESELNego
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2025*

DANIA NA CIEPŁO:

- Złociste udko z kurczaka
- Żeberka wieprzowe w sosie myśliwskim
- Bigos z kiełbaskami i kotleciki mielone
- Pikantne flaczki
- Zupa gulaszowa
- Prosiak pieczony w całości(z kaszą i warzywami)
- Barszcz z krokietem lub pasztecikiem (do wyboru)
- Płonący udziec podawany z prażoną kaszą i warzywami
- Strogonow z indyka
- Kociołek cygański ze swojską kiełbasą
- Żurek po staropolsku z kiełbasą i jajkiem
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Piersi Kaczki z karmelizowanymi jabłkami
- Udka kacze
- Maczanka Krakowska(karkówka w cebuli)

Do wyboru trzy dania na ciepło w wariancie 350 zł/os.

Do wyboru cztery dania na ciepło wariancie 599zł/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 4 posiłkach (VIP-550zł/os). – w cenie bez limitu
- Serwis piwny (Rollbar z 30l beczką piwa) 500zł do 650zł
- Patera owoców w cenie wesela(winogron, ananas, banan, kiwi, jabłka, pomarańcze- owoce sezonowe)
- Expres do kawy (Automat+1 kg kawy) – 500zł- Wynajęcie

*PROPOZYCJA MENU WESELNego
RESTAURACJI „CHATA NAD SZTOLNIĄ
NA ROK 2025*

STÓŁ WIEJSKI-(koszt 2200zł)

- 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
- Pstrąg wędzony(własna wędzarnia)
- Bimberek oraz nalewka malinowa własnego wyrobu po 0,7l