



---

PROPOZYCJE  
WESELNE  
**2020**

---



KOCIERZ  
HOTEL & SPA



# Kompozycja jaśminowa

200zł/os.

<b>Aperitif</b> Wino musujące
<b>Zupa</b> Domowy rosół z makaronem
<b>Danie główne</b> Rolada wieprzowa w sosie własnym Kotlet de volaille Indyk z farszem mięsno-warzywnym Tradycyjny kotlet schabowy Kluski śląskie Ziemniaki z masłem i koperkiem Surówka z marchewki i jabłka Buraczki czerwone z papryką Surówka z kapusty białej z jabłkiem i selerem
<b>Deser</b> Crème brûlée z karmelową skorupką Pana cotta z owocami sezonowymi
<b>Zimna płyta</b> Półmisek mięs pieczonych /indyk, schab, karczek i boczek/ Sos czosnkowy, sos cumberland Galantyna z kurczaka i warzyw Tymbaliki drobiowe z marchewką i zielonym groszkiem Śledź w oleju Sałatka jarzynowa Sałatka z tuńczyka i makaronu Pikle Masło smakowe, pieczywo
<b>Owoce sezonowe</b>

<b>Kolacja 1</b> Faszerowana połówiczka wieprzowa, podana na puree ziemniaczanym z sałatką z rukoli, cebuli oraz kaparów z pikantną oliwą
<b>Kolacja 2</b> Strogonow wieprzowy

<b>Napoje</b> Kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane, soki owocowe
--

# Kompozycja lawendowa

230zł/os.

<b>Aperitif</b> Wino musujące
<b>Zupa</b> Domowy rosół z makaronem
<b>Danie główne</b> Rolada wieprzowa w sosie własnym Faszerowane udko z kurczaka Tradycyjny kotlet schabowy Pieczeń z szynki wieprzowej Kluski śląskie Ziemniaki z masłem i koperkiem Surówka z kapusty czerwonej Surówka z marchewki i jabłka Buraczki czerwone z papryką
<b>Deser</b> Lody waniliowe z musem truskawkowym Szarlotka z lodami waniliowymi
<b>Zimna płyta</b> Półmisek mięs pieczonych /indyk, schab, karczek i boczek/ Sos czosnkowy, sos cumberland Terrina z kurczaka z marchewką i szparagami Schab po warszawsku Galaretka z golonki wieprzowej Śledź po japońsku Sałatka jarzynowa Sałatka z pora, kukurydzy, papryki i pieczarek Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, serem owczym i sosem miodowym Pikle Tradycyjny smalec Masło smakowe, pieczywo
<b>Owoce sezonowe</b>

<b>Kolacja 1</b> Indyk faszerowany z kopytkami i surówką z kapusty pekińskiej Medaliony ze schabu z sosem i ziemniaczanym gratin z sałatami
<b>Kolacja 2</b> Długo pieczona szynka wieprzowa, podawana na sali, z pieczonymi ziemniakami w ziołach i kapustą zasmażaną z grzybami

<b>Kolacja 3</b> Żurek staropolski z jajkiem Barszcz czerwony z krokietem z mięsem Kwaśnica na wędzonym żeberku
--

<b>Napoje</b> Kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane, soki owocowe
--

# Kompozycja oliwkowa

260zł/os.

<b>Aperitif</b> Wino musujące
<b>Zupa</b> > do wyboru jedna propozycja > Rosół z kaczki z makaronem > Krem pomidorowo-paprykowy > Krem z brokułów z grzankami
<b>Danie główne</b> Rolada wieprzowa w sosie własnym Eskalopki z indyka w cieście paryskim Kotlet de volaille Schab z farszem mięsno-warzywnym Kluski śląskie Ziemniaki z masłem i koperkiem Mizeria ze śmietaną Buraczki zasmażane Kapusta biała duszona z koperkiem
<b>Deser</b> > do wyboru jedna propozycja > Lody smażone w kokosie z sosem malinowym > Gruszka pieczona z sorbetem pietruszkowym i pudrem z sera koziego
<b>Zimna płyta</b> Półmisek mięs pieczonych /indyk, schab, karczek i boczek/ Wędliny z naszej wędzarni Sos czosnkowy, sos cumberland Deska serów Tymbaliki drobiowe z marchewką i zielonym groszkiem Łosoś w galarecie Terrina z kurczaka z marchewką i szparagami Schab po warszawsku Śledź po japońsku Sałatka jarzynowa Sałatka z pora, kukurydzy, papryki i pieczarek Pikle Tradycyjny smalec Masło smakowe , pieczywo
<b>Owoce sezonowe</b>

<b>Kolacja 1</b> > do wyboru jedna propozycja > Pieczone udko z kaczki podane z kopytkami i buraczkami na ciepło > Policzki wołowe z puree ziemniaczanym i pikantną sałatką z rukoli z czerwoną cebulą
<b>Kolacja 2</b> > do wyboru jedna propozycja > Rolada śląska z kluskami i kapustą czerwoną > Filet zakrawany ze szpinakiem i pomidorem na ratatouille warzywnym z risotto

<b>Kolacja 3</b> > do wyboru jedna propozycja > Ragout z indyka z warzywami > Boeuf Strogonoff
<b>Kolacja 4</b> > bufet dań ciepłych, do wyboru dwie propozycje > Żurek staropolski z jajkiem > Barszcz czerwony z krokietem z mięsem > Kwaśnica na wędzonym żeberku > Gulasz wieprzowy

<b>Napoje</b> Kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane, soki owocowe
--

# Kompozycja szafranowa

320zł/os.

<b>Aperitif</b> Wino musujące
<b>Przystawka</b> > do wyboru jedna propozycja > Grasicca na sałacie z boczkiem i czosnkiem niedźwiedzim > Ceviche z łososia i przegrzebków z musem z marakuji > Pâté z wątróbki z konfiturą z cebuli podane na grzance melba
<b>Zupa</b> > do wyboru jedna propozycja > Consommé z gęsi z kluseczkami kładzionymi i kurkami oraz spaghetti warzywnym i żółtkiem > Gazpacho z tostem z guacamole > Krem z pieczonego buraka z pierożkami mascarpone z borowikiem
<b>Danie główne</b> Pieczony filet z indyka Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami Udko z kaczki Rolada śląska Gnocchi Ziemniaki gratin Ziemniaki z masłem i koperkiem Sałata z sosem vinegrette Buraczki w sosie borówkowym z czerwoną cebulą Surówka z selera
<b>Deser</b> > do wyboru jedna propozycja > Ciasto czekoladowe na puree truskawkowym z lodami śmietankowymi i sosem czekoladowym > Beza z serkiem mascarpone, owocami i pudrem z pistacji
<b>Zimna płyta</b> Półmisek mięs pieczonych /indyk, schab, karczek i boczek/ Wędliny z naszej wędzarni Sos andaluzyjski, sos cumberland Deska serów Tymbaliki drobiowe z marchewką i zielonym groszkiem Galaretka z golonki wieprzowej Ryby wędzone Galantyna z kurczaka Schab po warszawsku Śledź po japońsku Śledź w salsie cebulowej Sałatka jarzynowa Sałatka z tuńczyka, warzyw i sera żółtego Pikle Tradycyjny smalec Masło smakowe, pieczywo
<b>Owoce sezonowe</b>

<b>Kolacja 1</b> > do wyboru jedna propozycja > Skoki z królika w sosie ziołowo-śmietanowym podane na spaghetti warzywnym > Cielęcina a’la saltimbocca z kluseczkami szpinakowymi i sałatką z kopru włoskiego
<b>Kolacja 2</b> > do wyboru jedna propozycja > Kompozycja mięs pieczonych serwowana przez Szefa Kuchni /szynka z kością, kaczka po staropolsku, rolada boczkowa, karczek, indyk pieczony, pularda faszerowana / podana z pieczonymi ziemniakami w ziołach i kapustą zasmażaną z grzybami > Łosoś pieczony w jabłku w miodowej marynacie z pomidorami concase, kuleczkami makaronowymi z warzywami i oliwą truflową

<b>Kolacja 3</b> > do wyboru jedna propozycja > Węgierska zupa gulaszowa > Ragout z dzika z warzywami
<b>Kolacja 4</b> > bufet dań ciepłych, do wyboru dwie propozycje > Żurek staropolski z jajkiem > Barszcz czerwony z pasztecikiem > Kwaśnica na wędzonym żeberku > Gulasz wieprzowy

<b>Napoje</b> Kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane, soki owocowe
--



# Naszą ofertę kierujemy do narzeczonych, którzy zdecydowali się powiedzieć "TAK" w 2020 roku.

Podczas organizacji ślubu i wesela komfort i szczęście Pary Młodej są dla nas najważniejsze. Chcemy, abyście świętowali, skupili się na sobie i Waszych Gościach - resztą zajmiemy się my!

Profesjonalna i pomocna obsługa, wyśmienita kuchnia oraz niepowtarzalne widoki z 750 m n.p.m. sprawiają, że to wesele będzie najpiękniejszym dniem w Waszym życiu...

## *pakiet all inclusive*

Zawierający: ciasta serwowane na sali, tort weselny, nielimitowane wino domu oraz wódkę Wyborową. Cena pakietu to 70zł/os.

## *dotatkowo*

- > Wino domu - 36 zł / 0,75l
- > Wódka Wyborowa - 36 zł / 0,5l
- > Wódka Premium Ostoya - 46 zł / 0,5l
- > Wódka Finlandia - 60 zł / 0,5l
- > Wódka Absolut - 60 zł / 0,5l
- > Dodatkowe alkohole wyceniamy na życzenie
- > Bar z obsługą barmańską - 1000 zł /cena nie obejmuje alkoholu i dodatków/  
W przypadku własnego barmana opłata za serwis szkła /porcelany 400 zł  
Koszt lodu do drinków 200 zł. Wypożyczenie szkła dla barmana wynajętego przez Parę Młodą 600 zł
- > Opłata serwisowa za wnoszony alkohol /wódka, wino/ - 800 zł niezależnie od ilości wnoszonych sztuk
- > Opłata serwisowa za wnoszony alkohol kolorowy - 300 zł niezależnie od ilości wnoszonych sztuk
- > Patera ciast i ciasteczek 14 zł / os.
- > Tort weselny 14 zł/os
- > Paczki z ciastem 35 zł / szt / ok 0,8 kg /
- > Przygotowanie bufetu słodkiego z produktów spoza oferty Kocierz Hotel&SPA 500 zł
- > „Słodkie podziękowania” (słoiczek z miodem lub konfiturą) od 8,50 zł / szt.
- > Dodatkowa personalizacja według ustalonego wzoru od 500 zł
- > Przygotowanie miejsca do ceremonii ślubu cywilnego od 700 zł
- > Opłata ZAIKS 150 zł

## *proponujemy również*

- > **Bufet słodki** /sugerowany dla 50 osób/ - 50 zł/os. ciasta, ciasteczka, ptysie z kremem, muffiny, babeczki z kremem, owoce filetowane
- > **Bufet mini deserów** /120 szt./ - 800 zł
- > **Fontanna czekoladowa z owocami** - 1000 zł  
Czekolada belgijska 3 kg, kiwi, mandarynki, winogrona, ananas, truskawki, arbuz.
- > **Stół Staropolski** - 1450 zł  
Szynka i schab z naszej wędzarni, pasztet staropolski pieczony, kiełbasa myśliwska, boczek wędzony, ser owczy, salceson, galaretki wieprzowa, kaszanka, kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski, smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszzone, chleb żytni.

- Do stołu staropolskiego polecamy dodatkowo:
- > Wędzona szynka wieprzowa z kością - 600 zł / szt.
  - > Jesiotr w całości faszerowany pod galaretką - 600 zł / szt.
  - > Sandacz w całości faszerowany pod galaretką - 600 zł / szt.
  - > Żurek na maślanec w kociołku (30 porcji) - 400 zł
  - > Bigos staropolski (25 porcji) - 500 zł
  - > Pierogi ze szpinakiem i bundzem okraszane cebulą (9 porcji) - 250 zł
  - > Pierogi z kapustą i grzybami okraszane cebulą (9 porcji) - 150 zł
  - > Pierogi nadziewane mięsem z gęsi (9 porcji) - 260 zł
  - > Pierogi z mięsem (9 porcji) - 180 zł
  - > Gołąbki z ryżem i mięsem w sosie (20 porcji) - 600 zł

## Oferujemy wybór dodatkowych dań z dziczyzny:

- > Udziec z jelenia szpikowany słoniną i warzywami krojony na sali, podany z pieczonymi ziemniakami z ziołami i czerwoną kapustą duszoną ze śliwkami - 70 zł / osoba
- > Szynka z dzika duszona w winie krojona na sali, podana z kluskami włochatymi i buraczkami glazurowanymi w miodzie z korzennymi przyprawami -70 zł / osoba
- > Długo pieczona szynka jagnięca, podana z gołąbkami z kaszą i podgrzybkami z duszoną brukselką - 70 zł / osoba
- > Prosiak w całości pieczony 1000 zł / szt.
- > Dzik pieczony 2500 zł / szt.
- > Noga wołowa z kością 3500 zł / 35 kg
- > Pieczone jagnię 1200 zł / szt.
- > Gęś faszerowana 500 zł / szt.
- > Kaczki pieczone 3 szt./ 350 zł

## *w ofercie menu zapewniamy*

- > Opiekę koordynatora weselnego
- > Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- > Występ Kapeli Góralskiej z pamiątkowym upominkiem dla Młodej Pary (dotyczy organizacji przyjęcia w sobotę)
- > Apartament wraz ze śniadaniem dla Młodej Pary z możliwością późnego wymeldowania do godz. 14:00
- > Zaproszenie dla Młodej Pary do restauracji w pierwszą rocznicę ślubu
- > Możliwość dostosowania menu do indywidualnych potrzeb i oczekiwań
- > Bezpłatny parking dla Gości
- > Gwarancję specjalnej ceny przy organizacji przyjęcia poprawinowego
- > Menu dla dzieci w specjalnych cenach:  
dzieci do lat 4 bezpłatnie  
dzieci do lat 12 - 50% ceny menu dla os. dorosłej
- > Dekoracja kwiatowa dodatkowo płatna

## *pokoje dla gości weselnych*

Pokoje hotelowe w specjalnych cenach w noc przyjęcia weselnego /w cenę wliczone śniadanie oraz możliwość korzystania z krytego basenu, jacuzzi oraz saun/

- > **Hotel Kocierz**  
200 zł / pokój dla 1 osoby  
300 zł / pokój dla 2 osób, łóżko dostawne 80 zł

- > **Villa Kocierz**  
180 zł / pokój dla 1 osoby  
280 zł / pokój dla 2 osób, łóżko dostawne 80 zł

Ceny nie dotyczą świąt Wielkanocnych i Bożego Narodzenia.