



Wesele

w sercu Szwajcarii Kaszubskiej nad brzegiem jeziora

natura



jezioro

tradycja



regionalizm

celebracja



sala bankietowa



do 150 osób



*z widokiem na
jezioro*

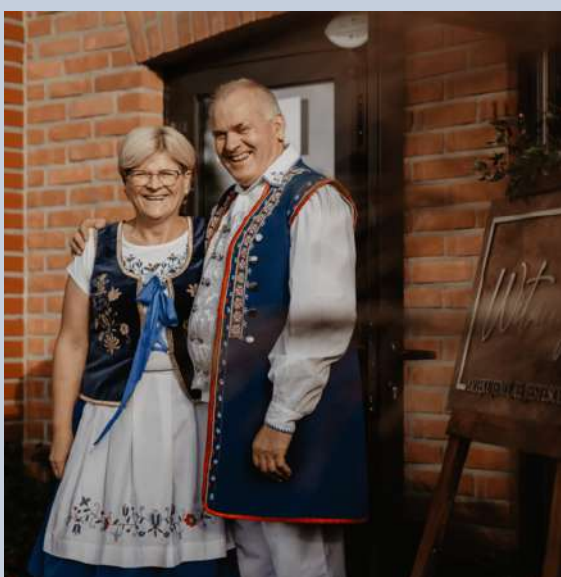




sala chmielowa



do 65 osób



kameralna

w plenerze



*ceremonia
zaślubin*

nad jeziorem



w plenerze



*ceremonia
zaślubin*

nad jeziorem





*Ślub i wesele to najpiękniejsze chwile w życiu każdej pary.
Jeśli pragniecie zorganizować przyjęcie weselne nad
jeziorem, z przepięknym widokiem, w spokojnej,
romantycznej i urokliwej scenerii, nasza sala weselna jest
idealnym miejscem, które spełni wszystkie Wasze
oczekiwania.*

SALE

*CHMIELOWA
do 65 osób
klimatyzowana
w rustykalnym stylu
z drewnianym parkietem*

*BANKIETOWA
do 150/190 osób
klimatyzowana
z panoramicznym
widokiem na jezioro*

U CHŁOPA

RESORT & SPA

Menu I

OBIAD SERWOWANY

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(4-6 gatunków dań do wyboru)

Zrazy wołowe lub Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Zawijaniec schabowy z dodatkami, owinięty boczkiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlety devolay z masłem i pietruszką

Karkówka wieprzowa duszona w sosie porowym

Kieszonki drobiowe (suszony pomidor/ser lub słonecznik/por i serek)

Pierś drobiowa grillowana z pomidorem i mozzarellą

Rolada z udka drobiowego

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Gołąbki nadziewane kaszą i pieczarkami oraz warzywami w sosie pomidorowym (wegetariańskie)

DODATKI

(2 pozycje do wyboru)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki zapiekane

Kasza jęczmienna

Ryż

BUKIET SURÓWEK SEZONOWYCH

(3 rodzaje)

DESER

Mix domowych wypieków

(2,5 porcji na osobę/ 5-6 rodzajów ciast)

BUFET KAWOWY

(bez ograniczeń)

Kawa, herbata, dodatki

PRZYSTAWKI ZIMNE

(6 pozycji do wyboru)

Ryba w galarecie
Pstrąg wędzony
Szynka zawijana w galarecie
Śledziki na dwa sposoby
Roladki z łososia z mascarpone
Zielona roladka z łososiem
Schab ze śliwką w galarecie
Galantyna drobiowa
Rolada z indyka w galarecie
Ryba po kaszubsku
Kieszonka schabowa z sosem
chrzanowym
Zawijaniec drobiowy z dipem
Tęczowa tortilla
Swojski pasztet z dipem

SAŁATKI

(2 do wyboru)

Sałatka Tradycyjna
Sałatka z Kurczakiem Premium
Sałatka a'la grecka
Sałatka z mozzarellą i owocami
na roszponce
Sałatka z suszonymi pomidorami
na rukoli
Sałata lodowa z serem feta i
słonecznikiem

Dodatki: pieczywo/ masło

DANIA CIEPŁE WARIANT I

(2 pozycje do wyboru)

Nuggetsy z frytkami i dipem
Karkówka wieprzowa z sosem
pieczarkowym lub żurawiną
Rolada drobiowa w cieście francuskim
Szarpaniec drobiowy
Żeberka wieprzowe na kapuście kiszzonej
Klopsiki wieprzowe w sosie warzywnym
Schab wieprzowy z warzywami i serem
Udko drobiowe na ostro z warzywami
Kasztany z warzywami
Skrzydółka na ostro z warzywami
grillowanymi

ZUPA NOCNA ok. 01:00

(do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek
Flaki

DANIA CIEPŁE WARIANT II

ZUPA

Barszcz czerwony
(1 pozycje do wyboru)
Nuggetsy z frytkami i dipem
Karkówka wieprzowa z sosem
pieczarkowym lub żurawiną
Żeberka wieprzowe na kapuście kiszzonej

ZUPA NOCNA ok. 01:00

Żurek



Menu II

OBIAD SERWOWANY

ZUPA

(1 do wyboru)

Rosół z makaronem/z kluskami/czysty

Krem z białych warzyw z grzankami

Krem z brokułów z grzankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(5-7 gatunków dań do wyboru)

Zrazy wołowe w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych

Zawijaniec schabowy z dodatkami, owinięty boczkiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Kieszonki drobiowe (suszony pomidor/ser lub sonecznik/por i serek)

Karkówka wieprzowa duszona w sosie porowym

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Kotlet devolay z masłem i pietruszką

Pierś drobiowa grillowana z pomidorami i mozzarellą

Gołąbki nadziewane kaszą i pieczarkami oraz warzywami w sosie

pomidorowym (wegetariańskie)

Rolada z udka drobiowego

DODATKI

(2 pozycje do wyboru)

Ziemniaki z wody/Ziemniaki zapiekane/Kasza jęczmienna/Ryż

BUKIET SURÓWEK SEZONOWYCH

(3 rodzaje)

DESER

Mix domowych wypieków

(3,5 porcji na osobę/ 5-6 rodzajów ciast)

PRZYSTAWKI ZIMNE

(8 pozycji do wyboru)

Ryba w galarecie

Pstrąg wędzony

Szynka zawijana w galarecie

Śledziki na dwa sposoby

Roladki z łososia z mascarpone

Roladka z łososiem na dwa sposoby

Schab ze śliwką w galarecie

Galantyna drobiowa

Rolada z indyka w galarecie

Rolada z szynki z serem i gruszką

Ryba po kaszubsku

Kieszonka schabowa z sosem chrzanowym

Zawijaniec drobiowy z dipem

Galantyna z gęsich żołądków

Tęczowa tortilla

SAŁATKI

(2 do wyboru)

Sałatka Tradycyjna

Sałatka a'la grecka

Sałatka z buraka, z serem

Sałatka z Kurczakiem Premium

Sałatka z makaronem na rukoli

Sałatka z mozzarellą i owocami na
roszponce

Sałatka z krewetkami i owocami na
roszponce

Sałata lodowa z serem feta i słonecznikiem

Dodatki: pieczywo/masło

DANIA CIEPŁE

Barszcz czerwony

(2 pozycje do wyboru)

Nuggetsy z frytkami i dipem

Karkówka wieprzowa z sosem
pieczarkowym lub żurawiną

Ryba w sosie porowym lub koperkowym

Rolada drobiowa w cieście francuskim

Szarpaniec drobiowy

(kurczak, ser, pieczarka)

Żeberka wieprzowe na kapuście kiszzonej

Klopsiki wieprzowe w sosie warzywnym

Schab z warzywami i serem

Skrzydółka na ostro z warzywami
grillowanymi

Szaszłyki drobiowo-warzywne

Pierś grillowana podawana z warzywami

Udko drobiowe na ostro z warzywami

Gulasz z dziczyzny w sosie własnym

Bitki wołowe w sosie własnym

ZUPA NOCNA ok. 01:00

(do wyboru)

Żurek

Flaki

BUFET KAWOWY

(bez ograniczeń)

Kawa, herbata, dodatki



Menu III

OBIAD SERWOWANY

ZUPA

(1 do wyboru)

Rosół z makaronem/z kluskami/czysty

Krem z białych warzyw z grzankami

Krem z brokułów z grzankami

Krem z zielonego groszku z grzankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(5-7 gatunków dań do wyboru)

Zrazy wołowe lub Kaczka pieczona w jabłkach

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych

Zawijaniec schabowy z dodatkami, owinięty boczkiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Kieszonki drobiowe (suszony pomidor/ser lub słońcecznik/por i serek)

Karkówka wieprzowa duszona w sosie porowym

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Kotlet devolay z masłem i pietruszką

Pierś drobiowa grillowana z pomidorami i mozzarellą

Gołąbki nadziewane kaszą i pieczarkami oraz warzywami w sosie pomidorowym (wegetariańskie)

Rolada z udka drobiowego

DODATKI

(2 pozycje do wyboru)

Ziemniaki z wody/Ziemniaki zapiekane/Kasza jęczmienna/Ryż

BUKIET SURÓWEK SEZONOWYCH

(3 rodzaje)

DESER

Mix domowych wypieków

(3,5 porcji na osobę/ 5-6 rodzajów ciast)

PRZYSTAWKI ZIMNE

(8 pozycji do wyboru)

- Pstrąg w galarecie
 - Pstrąg wędzony
 - Tymbaliki z pstrąga tęczowego
 - Półmisek mięs pieczonych z żurawiną
 - Szynka zawijana w galarecie
 - Śledziki na dwa sposoby
 - Roladki z łososia z mascarpone
 - Roladka z łososiem na dwa sposoby
 - Schab ze śliwką w galarecie
 - Galantyna drobiowa
 - Rolada z indyka w galarecie
 - Ryba po kaszubsku
 - Kieszonka schabowa z sosem chrzanowym
 - Zawijaniec drobiowy z dipem
 - Tęczowa tortilla
 - Tortilla wegetariańska
 - Jajka w sosie tatarskim
 - Tatar z buraka
 - Swojski pasztet z dipem
 - Śliwka zawijana w boczku
 - Roladki z szynki z gruszką i serem pleśniowym
 - Wiejska deska
 - Deska serów
- Dodatki: Pieczywo/masło

SAŁATKI

(3 do wyboru)

- Sałatka Tradycyjna
- Sałatka a'la grecka
- Sałatka z buraka, z serem
- Sałatka z Kurczakiem Premium
- Sałatka z makaronem na rukoli
- Sałatka z mozzarellą i owocami na rozponce
- Sałatka z krewetkami i owocami na rozponce
- Sałatka z suszonymi pomidorami i serem na rukoli
- Sałata lodowa z serem feta i słonecznikiem



DANIA CIEPŁE

Barszcz czerwony

(3 pozycje do wyboru)

Szarpaniec drobiowy

(pieczarka, ser, kurczak)

Szaszłyki drobiowo-warzywne

Nuggetsy z frytkami i dipem

Żeberka wieprzowe na kapuście kiszzonej

Klopsiki w sosie warzywnym

Schab wieprzowy z warzywami i serem

Rolada drobiowa w cieście francuskim

Pierś grillowana podawana z warzywami

Karkówka wieprzowa z sosem pieczarkowym

lub żurawiną

Skrzydółka drobiowe na ostro z warzywami

grillowanymi

Udka drobiowe na ostro z warzywami

Gulasz z dziczyzny w sosie własnym

Bitki wołowe w sosie własnym

Ryba w sosie porowym lub koperkowym

ZUPA NOCNA ok. 01:00

(do wyboru)

Żurek

Krem

Flaki

Bogracz

BUFET KAWOWY

(bez ograniczeń)

Kawa, herbata, dodatki



DODATKI

SŁODKI STÓŁ

(2 porcje na osobę)

mini deserki/mini tartinki/mini bezy



STÓŁ Z OWOCAMI

owoce sezonowe

FONTANNA CZEKOLADOWA 4h

czekolada/owoce/słodycze



POTRAWKA Z KURCZAKA

mięso gotowane, ryż, słodko-kwaśny biały sos

MIĘSO PIECZONE Z SOSAMI

dzik/prosiak/indyk/udziec wieprzowy



STÓŁ WIEJSKI

swojskie wędliny / chleb / smalec / ogórki

NAPOJE

(bez ograniczeń)

soki pomarańczowy/jabłkowy,

coca-cola/sprite

OPŁATA KORKOWA

gratis

LÓD

gratis





PIWO Z BECZKI
keg 30l

PIWO BUTELKA
różne rodzaje

STÓŁ KOKTAJLOWY
lemoniady/herbaty mrożone - 3 rodzaje

PROSECCO BAR
prosecco z beczki, syropy 3 rodzaje

OPAKOWANIA NA WYNOS
jednorazowe

ZŁOTE PODTALERZE
podkładka pod talerz

POKROWCE NA KRZESŁA
elastyczne białe

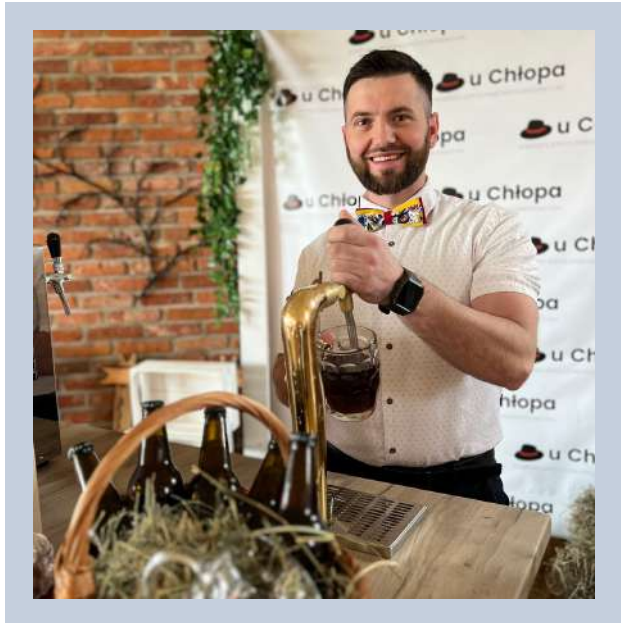
DZIECI DO 10 LAT
50% ceny

OBSŁUGA
fotograf/orkiestra/itp.
50% ceny





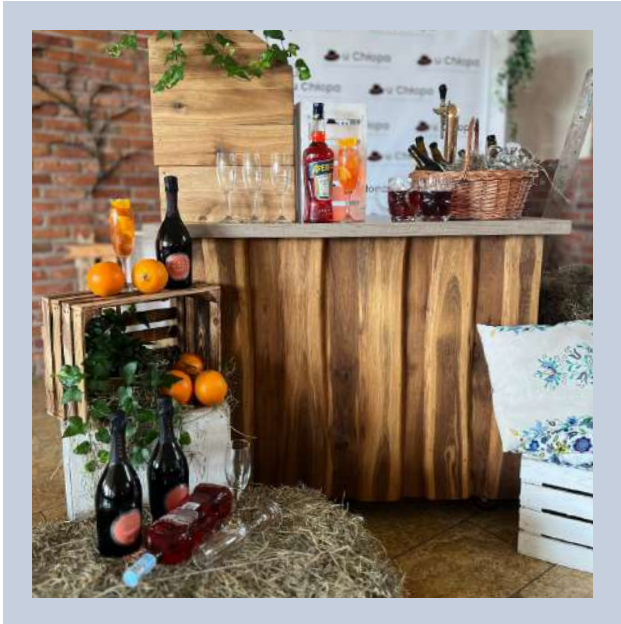
beer bar



prosecco bar



roll-bar



OKRĄGŁE STOŁY

zmiana stołów prostokątnych na okrągłe

RZUTNIK MULTIMEDIALNY

ekran i rzutnik

POPRAWINY

(nie dostępne przy weselach piątkowych)
podajemy dania, które pozostały z wesela
(obiad serwowany, zupa i zakąski
oraz ciasta na bufecie szwedzkim)
w miesiącu listopad 2025r gratis

USŁUGI DODATKOWE

KELNER DO SERWISU ALKOHOLU

profesjonalna obsługa całego wesela

NAPIS MIŁOŚĆ

ledowy w różnych kolorach

WYSTĘP KAPELI KASZUBSKIEJ

tradycyjna muzyka ludowa Kaszub

WYSTĘP ZESPOŁU KASZUBSKIEGO

śpiew i taniec w kaszubskim stylu

DRINK BAR Z FIRMY ZEWNĘTRZNEJ

obsługa i mycie szkła

ATRAKCJE ZEWNĘTRZNE WYMAGAJĄCE

POBORU PRĄDU





NASZE SALE

Chmielowa do 65 osób klimatyzowana w rustykalnym stylu z drewnianym parkietem.
Bankietowa do 180 osób klimatyzowana z panoramicznym widokiem na jezioro, bez filarowa.

NOCLEGI

Pokój dla nowożeńców - gratis

Pokoje z łazienką, wyposażone w ręczniki, telewizor, chłodziarkę, czajnik bezprzewodowy.

Ceny od 80 zł do 160 zł/osoba (w zależności od dostępności, ilości osób, sezonu).

Doba hotelowa od godziny 16:00 do godziny 11:00.

Dzieci śpiące z rodzicami do 3 roku życia – GRATIS.

WAŻNE INFORMACJE

W przypadku organizacji wesela na Sali Bankietowej:

W soboty w miesiącach czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień oraz w dni świąteczne obowiązuje minimalna opłata za 90 osób, niezależnie od liczby faktycznych gości.

Wesela organizowane w dni powszednie, piątki oraz w okresie od listopada do marca (z wyłączeniem świąt) obejmują specjalne graty, które dodatkowo uatrakcyjnią Państwa wydarzenie.

Wesela organizowane w piątki nie mają możliwości poprawin, doba hotelowa kończy się o godz. 11:00.

Bezpłatna chłodnia na napoje i alkohol dla wesel organizowanych w soboty.

W piątki chłodzimy jedynie alkohol.

Czas trwania poprawin wynosi 6 godzin podajemy dania pozostałe z wesela (obiad serwowany, zupę, zakąski oraz ciasta na bufecie szwedzkim).

Porcelana dostępna w opcji białej lub z motywem kaszubskim.

Szkló do napoi dostępne w opcji zwykłej lub kryształowej.

Obiekt jest monitorowany, a parking dla Gości jest bezpłatny.

Na terenie obiektu mogą odbywać się inne uroczystości.

Zwierzęta nie są akceptowane w pokojach podczas wesela.

Wszystkie atrakcje typu fajerwerki i głośna muzyka mogą odbywać się do godziny 22:00 na terenie zewnętrznym.

REZERWACJA

Ostatecznym potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.

Brak wpłaty zadatku może skutkować anulowaniem rezerwacji.

Ceny usług dodatkowych i organizacji wesela mogą ulec zmianie od 5% do 15% rocznie

Oferta ważna dwa tygodnie od otrzymania



Oferta ważna dwa tygodnie od otrzymania

U CHŁOPA

RESORT & SPA

ul. Wiejska 1
83-333 Chmielno

tel. +48 604 595 158/885 855 548

wesela@uchlopa.com
www.uchlopa.com

 **U CHŁOPA** 
RESORT & SPA