



KOCIERZ

HOTEL & SPA

wesele w górach



jedno miejsce
milion wspomnień



APERITIF

Wino musujące

ZUPA

Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Rolada wieprzowa w sosie własnym
Kotlet de volaille
Pieczeń z szynki wieprzowej
Filet z kurczaka smażony w migdałach
Kluski śląskie
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Surówka z pora, marchewki i jabłka
Tradycyjne buraczki czerwone
Surówka z białej kapusty

Owoce sezonowe

DESER / do wyboru jedna propozycja /

Crème brûlée z karmelową skorupką
Panna cotta z owocami sezonowymi

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczonych z sosami
Sos pikantny, sos tzatziki
Tymbaliki drobiowe z marchewką i zielonym groszkiem
Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
Mozzarella z pomidorem i sosem pesto
Kieszonka ze schabu faszerowana sałatką
Galantyna z kurczaka z kremem szpinakowym z pomidorem
Sałatka z warzyw, szynki, sera i jajek
Sałatka z kurczaka pieczonego z ananase
Pieczywo, masło smakowe

KOLACJA 1

Policzki wołowe duszone w sosie własnym,
podane na ziemniaczanym puree z sałatką z rukoli, cebuli,
kapaarów z pikantną oliwą

KOLACJA 2 / do wyboru jedna propozycja /

Barszcz z krokietem
Żurek staropolski z jajkiem
Kwaśnica

NAPOJE

Kawa, herbata, woda gazowana, woda niegazowana,
napoje gazowane, soki owocowe

APERITIF

Wino musujące

ZUPA

Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Rolada wieprzowa w sosie własnym
Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem
Pieczeń z szynki wieprzowej
Filet z kurczaka faszerowany oscypkiem w złocistej panierce
Kluski śląskie
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Surówka z pora, marchewki i jabłka
Buraczki z jabłkiem i ogórkiem
Surówka z białej kapusty

Owoce sezonowe

DESER / do wyboru jedna propozycja /

Crème brûlée z karmelową skorupką
Lody waniliowe z ciepłym sosem malinowym
Panna cotta z owocami sezonowymi

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczonych z sosami
Sos pikantny, sos tzatziki
Tymbaliki drobiowe z marchewką i zielonym groszkiem
Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
Mozzarella z pomidorem i sosem pesto
Galantyna z kurczaka z kremem szpinakowym i pomidorem
Schab z mussem koniakowym pod galaretą
Roladki szynkowe z mussem chrzanowym
Sałatka z pieczonego kurczaka, papryki i groszku zielonego
Sałatka Grecka z musztardowym sosem winegret
Pieczywo, masło smakowe

KOLACJA 1 / do wyboru jedna propozycja /

Szynka z wieprzka pieczona, podawana na sali
z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną z boczkiem
Rolada z udka kurczaka faszerowana papryką, podana na kremowym
puree z kalafiora z paloną marchewką i rozmarynem
Dorsz smażony na maśle, podany na puree z marchewki z imbirem,
pieczoną pietruszką i dipem ziołowym
Quiche z szynką i brokułami, podany z sałatami z jajkiem w koszulce
i sosem maślanym

KOLACJA 2

Grillowany filet z kurczaka podany na kremowym risotto ze
szpinakiem duszonym w śmietanie

KOLACJA 3 Bufet dań ciepłych / do wyboru dwie propozycje /

Żurek na maślanie z białą kiełbasą i podgrzybkami
Kwaśnica
Bogracz z kluskami francuskimi
Chili con carne z grzankami ziołowymi

NAPOJE

Kawa, herbata, woda gazowana, woda niegazowana,
napoje gazowane, soki owocowe

APERITIF

Wino musujące

ZUPA / do wyboru jedna propozycja /

Krem z pieczonego buraka z serem gorgonzola

Krem z pora z wiórkami sera i grzankami

Domowy rosół z makaronem

Krem z zielonego groszku z pieczoną papryką i płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska w sosie własnym

Filet z kurczaka owijany boczkami

Pieczeń z szynki wieprzowej z nutką rozmarynu

Kotlet Szwajcar w złocistej panierce

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Tradycyjne buraki czerwone

Surówka z pory, kukurydzy i pomidora

Surówka z białej kapusty, papryki i marchewki

Owoce sezonowe

DESER / do wyboru jedna propozycja /

Crème brûlée z karmelową skorupką

Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym

Panna cotta z owocami sezonowymi

Beza Pavlovej z owocami sezonowymi

z sosem czekoladowym i pudrem z pistacji

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczonych z sosami

Sos pikantny, sos tzatziki

Tymbaliki drobiowe z marchewką i zielonym groszkiem

Mozzarella z pomidorem i sosem pesto

Schab z mussem koniakowym pod galareta

Galaretka z golonki wieprzowej z kiszoną czerwoną cebulą

Półmisek wędlin i serów

Galantyna z kurczaka z kremem szpinakowym z pomidorem

Sałatka z warzyw, szynki, sera i jajek

Sałatka z pieczonego kurczaka i makaronu

Pieczyno, masło smakowe

KOLACJA 1 / do wyboru jedna propozycja /

Policzki wołowe duszone w sosie własnym podane na ziemniaczanym purée

z sałatką z rukoli, cebuli, kaparów z pikantną oliwą

Rolada z udka kurczaka w szynce parmeńskiej podana z risotto warzywnym

z parmezanem i sosem paprykowym

Quiche z kurczakiem i porem podany z sałatami z jajkiem w koszulce

i sosem maślanym

Sola smażona na maśle, podana na puree ze słodkich ziemniaków

z pieczonymi warzywami i sosem z limonki

KOLACJA 2

Eskalopki z indyka podane na ziemniaczanym gratin z sosem

pomidorowym i różyczkami brokułów

KOLACJA 3 / do wyboru jedna propozycja /

Bogracz z kluskami kładzionymi

Gulasz z pieczarkami

Strogonow wieprzowy

Paprykarz drobiowy

KOLACJA 4 Bufet dań ciepłych / do wyboru dwie propozycje /

Żurek na maślanie z białą kiełbasą i podgrzybkami

Kwaśnica

Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami

Chili con carne z grzankami ziołowymi

NAPOJE

Kawa, herbata, woda gazowana, woda niegazowana,

napoje gazowane, soki owocowe

APERITIF

Wino musujące

ZAKĄSKA / do wyboru jedna propozycja /

Paszтет drobiowy z żurawiną i grzanką melba

Poledwiczka wieprzowa na puree z marchewki z marynowanymi kurkami

Bliny z fososiem wędzonym na kremie z kawiozem

Listki schabu wędzonego na chrupiącym rosti z kremem koperkowym

Jajka przepiórcze na chruście z ciasta francuskiego z pieczarkami

i sosem holenderskim

ZUPA / do wyboru jedna propozycja /

Krem z grzybów leśnych

Krem z brokuł z prażonymi płatkami migdałów

Królewski rosół z makaronem i kluseczkami z wątróbki

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska

Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem

Złocisty schab z pieczarkami i serem

Filet z kurczaka smażony w migdałach

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i cebulą

Surówka z pory, kukurydzy i pomidora

Surówka z białej kapusty

Owoce sezonowe

DESER / do wyboru jedna propozycja /

Beza Pavlovej z owocami sezonowymi z sosem czekoladowym i pudrem z pistacji

Panna cotta z owocami leśnymi

Gruszka na ciepło podana z puree malinowym i sorbetem

z pieczonej pietruszki z serem kozim

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczonych

Sos pikantny, sos chrzanowy z jajkiem

Sery z konfiturą

Łosoś wędzony na rosti z kremem koperkowym

Galaretka z golonki wieprzowej z kiszoną czerwoną cebulą

Tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem i marchewką

Terrina wieprzowa ze śliwką i pistacjami

Grillowane warzywa z miodowym sosem i serem feta

Soczysty filet z indyka sous-vide pod galareta z owocami

Schab z mussem koniakowym pod galareta

Sałatka z szynki, ananasa i warzyw z jogurtem

Sałatka Grecka z musztardowym sosem winegret

Pieczyno, masło smakowe

KOLACJA 1 / do wyboru jedna propozycja /

Pieczone udko z kaczki sous vide, podane na włoskiej kapuście duszonej

w pomidorach z domowymi kopytkami i sosem figowym

Filet z dorsza duszony z porą i pomidorami podany na puree cebulowym

z chrustem z marchewki

Rolada z pstrąga pieczona, podana na puree z batatów i selera, z pieczoną marchewką

i pietruszką z rozmarynem

Policzki wołowe duszone w sosie własnym, podane na ziemniaczanym puree

z sałatką z rukoli, cebuli, kaparów z pikantną oliwą

KOLACJA 2 / do wyboru jedna propozycja /

Grillowany filet kurczaka, podany na kremowym risotto

ze szpinakiem duszonym w śmietanie

Duszony schab w śmietanie z ziołami, podany z kaszą jęczmienną, cebulą

i kapustą czerwoną ze śliwką i orzechami

Quiche z brokułami i szynką, podany z bukietem sałat i jajkiem w koszulce

z sosem holenderskim

KOLACJA 3 / do wyboru jedna propozycja /

Bogracz z kluskami kładzionymi

Chili con carne z żółtym serem

KOLACJA 4 Bufet dań ciepłych / do wyboru dwie propozycje /

Żurek na maślanie z białą kiełbasą i podgrzybkami

Kwaśnica

Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami

Chili con carne z grzankami ziołowymi

NAPOJE

Kawa, herbata, woda gazowana, woda niegazowana,

napoje gazowane, soki owocowe

przyjęcie weselne

Z przyjemnością podejmiemy wyzwanie zorganizowania wymarzonego przyjęcia weselnego w otoczeniu lasu, z przepięknym widokiem z Przełęczy Kocierskiej. Niepowtarzalna atmosfera, ponadprzeciętna obsługa i wyróżniająca oferta kulinarna pozostają na długo w pamięci Gości. Prosimy nas wtajemniczyć w oczekiwania i pozwolić urzeczywistnić marzenia...

pakiet all inclusive

Cena 70 zł/os zawiera: ciasta serwowane na sali, tort weselny, wino domu oraz wódkę Wyborową (alkohol podawany jest przez obsługę). Pakiet zawiera druk wizytówek na stoły (indywidualne lub zbiorowe), zawieszki na wódkę oraz listę z rozmieszczeniem Gości przed salą.

dodatkowo

- Wino domu 35 zł / 0,75l
możliwość zakupu innego wina, wycena indywidualna
- Wódka Wyborowa 35 zł / 0,5l
- Wódka Premium Ostoya 40 zł / 0,5l
- Wódka Finlandia 50 zł / 0,5l, Wódka Absolut 50 zł / 0,5l
Dodatkowe alkohole wyceniamy na życzenie
- Bar z obsługą barmańską 900 zł / cena nie obejmuje alkoholu i dodatków/. W przypadku własnego barmana opłata za serwis szkła/porcelany 300 zł. Koszt lodu do drinków 150 zł. Wypożyczenie szkła dla barmana wynajętego przez Parę Młodą 500 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 12 zł / os
- Tort weselny 12 zł/os
- Paczki z ciastem 35 zł / szt /ok 0,8 kg/
- Bufet deserów jednoporcjowych od 600 zł
- Podarunek na pożegnanie (słoiczek z miodem lub konfiturą) od 8 zł / szt
- Dodatkowa personalizacja według ustalonego wzoru od 500 zł
- Dekoracja kwiatowa dodatkowo płatna
- Dodatkowa opłata ZAiKS 150 zł

proponujemy również

Fontanna czekoladowa z owocami 900 zł
Czekolada belgijska 3 kg, kiwi, mandarynki, winogrona, ananas, truskawki, arbuzy.

Fontanna czekoladowa z deserami 1400 zł
Czekolada belgijska 3 kg, kiwi, mandarynki, winogrona, ananas, truskawki, arbuzy, desery jednoporcjowe: tiramisu, tężca owocowa, panna cotta z puree truskawkowym, jabłka prażone z kremem cytrynowym, mus kokosowy z malinami.

Stół Staropolski 1200 zł
Szynka z naszej wędzarni, schab z naszej wędzarni, pasztet staropolski pieczony, kiełbasa myśliwska, boczek wędzony, ser owczy, salceson, kaszanka, kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski, smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszzone, chleb wiejski.

Stół Staropolski 2000 zł
Schab z naszej wędzarni, pasztet staropolski pieczony, kiełbasa myśliwska, boczek wędzony, ser owczy, salceson, kaszanka, kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski, smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszzone, chleb wiejski, szynka wieprzowa z ratką pieczoną.

Stół Staropolski 3000 zł
Schab z naszej wędzarni, pasztet staropolski pieczony, kiełbasa myśliwska, boczek wędzony, ser owczy, salceson, kaszanka, kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski, smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszzone, chleb wiejski, łosoś w całości pod galareta, jesiotr w całości pod galareta, żurek na maśle.

w cenie menu zapewniamy

- Opiekę koordynatora weselnego
- Doświadczoną obsługę
- Możliwość dostosowania menu do indywidualnych potrzeb i oczekiwań
- Bezpłatny apartament wraz ze śniadaniem dla Młodej Pary z możliwością późnego wymeldowania do godziny 14:00
- Zaproszenie dla Młodej Pary do Restauracji w Pierwszą Rocznicę Ślubu
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Występ Kapeli Góralskiej z pamiątkowym upominkiem dla Młodej Pary (dotyczy organizacji przyjęcia w sobotę)
- Bezpłatny parking dla Gości
- Gwarancję specjalnej ceny przy organizacji przyjęcia poprawinowego
- Menu dla dzieci uczestniczących w przyjęciu weselnym w specjalnych cenach:
 - dzieci do lat 3 bezpłatnie
 - dzieci do lat 12 płacą 50% ceny menu dla osoby dorosłej

pokoje dla gości weselnych

- Pokoje hotelowe dla Gości weselnych 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 oraz długich weekendów