

Hotel Gołębiewski

Magiczne chwile

ZASŁUGUJĄ NA

wyjątkowe miejsce



Poznaj idealną

OFERTĘ WESELNĄ

W Hotelu Gołębiewski w Karpaczu wierzymy, że najpiękniejsze historie wymagają doskonałej oprawy. Oferujemy eleganckie wnętrza i gościnną atmosferę oraz profesjonalne wsparcie i dbałość o każdy detal.

W ofercie weselnej zapewniamy:

Elegancką salę weselną udekorowaną świeżymi kwiatami oraz możliwość wyboru dekoracji świetlnej.

Wykwintne menu weselne stworzone przez naszych mistrzów kuchni.

Przestronny apartament dla Nowożeńców
(dostępny przy organizacji przyjęć od 50 osób).

Dyskretną obsługę kelnerską i barmańską,
dbającą o zadowolenie każdego gościa.

Tradycyjny chleb weselny
na uroczyste powitanie.

Opłatę ZAIKS, dzięki czemu możecie cieszyć się muzyką bez dodatkowych zmartwień.





Rozszerz ofertę weselną

O ATRAKCJE DOSTĘPNE NA ŻYCZENIE

Wychodząc naprzeciw Waszym oczekiwaniom, proponujemy również w pełni spersonalizowane atrakcje za dodatkową opłatą:

Tort weselny

Oferujemy różnorodne smaki i formy, które sprostają najbardziej wygórowanym wymaganiom.

Wódkę weselną

Oraz szeroki wybór innych alkoholi, z korzystnym rabatem przy większych zamówieniach.

Stół wiejski

Bogato zastawiony z tradycyjnymi przysmakami w rustykalnym stylu.

Pieczone prosię

Serwowane przez szefa kuchni, jako doskonałe uzupełnienie tradycyjnego menu weselnego.





Wybierz dodatkowe korzyści

DLA WAS I WASZYCH GOŚCI

Dbając o komfort wszystkich uczestników uroczystości,
proponujemy szereg udogodnień i benefitów:

Specjalny *rabat na noclegi dla gości weselnych*
w wysokości od 15% do 20% .

Atrakcyjne *zniżki na menu* dla dzieci do 14. roku życia oraz
dla obsługi wesela (orkiestra, kamerzysta, fotograf) w wysokości 30%.

Bezpłatny wstęp do Parku Wodnego Tropikana
dla wszystkich gości nocujących w hotelu - doskonała forma relaksu
przed lub po uroczystości.

Plac zabaw dla dzieci, aby także najmłodszy uczestnicy
świetnie się bawili.

Elastyczne godziny doby hotelowej,
po wcześniejszym ustaleniu z recepcją.

Bezpłatny parking dla autokarów
dowożących Waszych gości.

Przyjmij specjalne prezenty

OD HOTELU GOŁĘBIEWSKI

Chcąc, aby wspomnienie tego wyjątkowego dnia pozostało z Wami jak najdłużej, przygotowaliśmy w prezencie:

Romantyczny voucher na trzydniowy pobyt z okazji pierwszej rocznicy ślubu w jednym z naszych hoteli.

Zaproszenia dla Nowożeńców i Rodziców do *Parku Wodnego Tropikana* z możliwością realizacji w dogodnym terminie.

Rabat na organizację przyjęcia z okazji Chrztu Świętego w naszym hotelu w wysokości 10%.



Odkryj idealną przestrzeń

NA WASZE PRZYJĘCIE WESELNE

Decydując się na Hotel Gołębiowski, zyskujecie dostęp do niezwykłych przestrzeni i możliwość wyboru miejsca idealnie dopasowanego do wymarzonego stylu i charakteru uroczystości.

Restauracja Niebieska

Elegancka i przestronna, z dębowym parkietem i scenicznym oświetleniem.

Restauracja Zielona

Nowoczesna, z podświetlanym parkietem oraz panoramiczną szklaną ścianą.

Restauracja Bankietowa

Nastrojowa, idealne miejsce na kameralne wesele w rodzinnym gronie.

Restauracja Staropolska

Tradycyjna, klimat biesiadny z kominkiem i rustykalnym wystrojem.

Sale Kongresowe

Imponujące i stylowe, z parkietem z merbau i wspaniałymi żyrandolami.

PRZEDŁUŻ CZAS CELEBRACJI Z BLISKIMI

Zapraszamy do dłuższego świętowania i goszczenia najbliższych także następnego dnia na Poprawinach.

Koszt ustalimy indywidualnie, w zależności od wybranego menu

Menu 1

Obiad: 1 danie główne
Kolacja: 1 danie główne
Gorące danie po północy
Bufet przekąsek
Świeże pieczywo
Aperitif: wino musujące
Aromatyczna kawa i wybór herbat

Cena za osobę 380 zł

Tort od 120 zł / kg

Wódka weselna 50 zł / 0,5 l



NA STOŁACH

Owoce
Napoje bezalkoholowe: soki owocowe,
woda mineralna, napoje gazowane

OBIAD

Rosół po królewsku
Rolada z gęsi w sosie żurawinowo-chrzanowym
Kluseczki gnocchi
Buraczki

KOLACJA

Schab nadziewany prawdziwkami
w sosie borowikowym
Krokiety ziemniaczane
Szparagi z wody

DANIE PO PÓŁNOCY

Barszcz z krokietami

BUFET DESEROWY

Wybór ciast bankietowych (5 rodzajów)
Krem kawowo-waniliowy z wiśniami
Krem z białej czekolady

BUFET PRZEKĄSEK

ROZMAITOŚCI

Sałatka śledziowa
Łosoś wędzony na
kolorowych sałatach
Koreczki i tartaletki
Udziec z jelenia
w galarecie
Szynka bresaola
z rukolą i parmezanem

Warzywa koktajlowe:
papryczki faszerowane
serem, oliwki, ogóreczki,
patisony marynowane,
pieczarki
Mozzarella
z pomidorami i bazylią

PASZTETY

Pasztet z sarny
Pasztet z indyka
z pistacjami

Mus z wątróbki drobiowej
Pasztet z kaczki
z morelą

RYBY

Krewetka
Łosoś w całości
faszerowany

Halibut wędzony
Węgorz wędzony
Roladki z soli z szafranem

WĘDLINY I MIĘSA PIECZONE

Salami z pieprzem
Comber jagnięcy
Schab z dzika
Karczek pieczony

Polędwiczka wieprzowa
po angielsku
Kabanosy
Szynka wędzona

DESKA SERÓW

Ser żółty
Ser marmurkowy

Ser wędzony
Camembert

Menu 2

Obiad: 3 dania na półmiskach
Kolacja: 1 danie główne
Gorące danie po północy
Bufet przekąsek
Świeże pieczywo
Aperitif: wino musujące
Aromatyczna kawa i wybór herbat

Cena za osobę 380 zł

Tort od 120 zł / kg

Wódka weselna 50 zł / 0,5 l



NA STOŁACH

Owoce
Napoje bezalkoholowe: soki owocowe,
woda mineralna, napoje gazowane

OBIAD

Bulion z kaczki z pierożkami

DANIA NA PÓŁMISKACH

Schab z dzika w sosie szalotkowym
Rolada z indyka faszerowana w sosie z
pomidorów suszonych na słońcu
Łosoś pieczony w sosie limonkowym
Ziemniaki, kluski śląskie
Bukiet surówek

KOLACJA

Danie serwowane na sali
przez kucharza
Szynka wieprzowa pieczona w całości
z ziemniakami i kapustą zasmażaną

DANIE PO PÓŁNOCY

Barszcz z pasztecikiem

BUFET DESEROWY

Wybór ciast bankietowych (5 rodzajów)
Krem kawowo-waniliowy z wiśniami
Krem z białej czekolady

BUFET PRZEKĄSEK

SAŁATKI

Sałatka grecka Sałatka jarzynowa

WĘDLINY I MIĘSA PIECZONE

Gęś wędzona	Polędwiczka wieprzowa
Salami	z musem z kurczaka
Szynka parmeńska	Kabanosy
Schab pieczony	Rolada z indyka
z morelą	ze szpinakiem

RYBY

Różyczki z łososia	Sum faszerowany w całości
wędzonego	Węgorz wędzony

WYBÓR SUSHI

OWOCE MORZA

Krewetki w glazurze	Małże na białym winie
cytrynowej	
Przegrzebki w sosie	
vinaigrette	

Ciąg dalszy na następnej stronie



BUFET PRZEKĄSEK

WARZYWA KOKTAJLOWE

Papryczki
faszerowane serem
Oliwki
Ogóreczki

Patisony
marynowane
Pieczarki

DESKA SERÓW

Ser żółty
Ser marmurkowy
Camembert

Ser wędzony
Oscypek
Rokpol

ROZMAITOŚCI

Filet z kaczki w galarecie z czerwoną
jarzębiną
Koreczki z mozzarelli i pomidorków
koktajlowych
Tymbaliki ze strusia w malibu
Bazant faszerowany kasztanami
Mus z avocado
Ptysie nadziewane musem łososiowym



Menu 3

Obiad: 1 danie główne
Kolacja: 1 danie główne
Gorące danie po północy
Przekąski zimne na półmiskach
Świeże pieczywo
Aperitif: wino musujące
Aromatyczna kawa i wybór herbat

Cena za osobę 380 zł

Tort od 120 zł / kg

Wódka weselna 50 zł / 0,5 l



NA STOŁACH

Owoce
Napoje bezalkoholowe: soki owocowe,
woda mineralna, napoje gazowane

OBIAD

Bulion wołowy z kluseczkami
Kaczka pieczona z rajskimi jabłuszkami i sosem
żurawinowym
Ziemniaki talarki
Buraczki zasmażane

KOLACJA

Schab cielęcy w sosie Hennessy
Kroketki ziemniaczane
Warzywa z wody
Fantazja sałatkowa

DANIE PO PÓŁNOCY

Boeuf Stroganow

BUFET DESEROWY

Wybór ciast bankietowych (5 rodzajów)
Krem kawowo-waniliowy z wiśniami
Krem z białej czekolady

PRZEKĄSKI ZIMNE NA PÓŁMISKACH

WĘDLINY I MIĘSA

Schab pieczony w ziołach	Polędwiczka z sarny pieczona
Rolada cielęca z serem i papryką	Szynka wędzona
Comber jagnięcy	Salami
Szynka wiśniowa	Pasztet z gęsi z daktylami
Kabanosy	Kaczka w maladze
Gęś wędzona	

RYBY I OWOCE MORZA

Rolada ze szczupaka	Różyczki z łososia z kaparami
Tymbaliki z soli	Pstrąg wędzony

SERY

Ser wędzony	Ser żółty
Ser marmurkowy	Ser pleśniowy

WARZYWA KOKTAJNOWE

Patisony marynowane	Ogórki koktajlowe
Papryczki czereśniowe faszerowane twarożkami	Cebulki konserwowe

ROZMAITOŚCI

Sałatka z pomarańczy z polędwiczką ze strusia	Jajka przepiórcze faszerowane
Tartoletki z musem z avocado	Koktajl z krewetek na grzankach
	Pomidorki faszerowane

Menu 4

Obiad: 3 dania na półmiskach
Kolacja: 1 danie główne
Gorące danie po północy
Przekąski zimne na półmiskach
Świeże pieczywo
Aperitif: wino musujące
Aromatyczna kawa i wybór herbat

Cena za osobę 380 zł

Tort od 120 zł / kg

Wódka weselna 50 zł / 0,5 l



NA STOŁACH

Owoce
Napoje bezalkoholowe: soki owocowe,
woda mineralna, napoje gazowane

OBIAD

Krem z dyni pieczonej z prażonymi pestkami

DANIA NA PÓŁMISKACH

Eskalopki cielęce w sosie ze smardzów
Polędwiczki wieprzowe z pieczarkami
w szynce wędzonej, w sosie demi-glace
Filet z kurczaka panierowany
Ziemniaki oraz frytki
Zestaw surówek

KOLACJA

Roladka drobiowa ze szpinakiem i ricottą
w sosie bazyliowym
Kroketki ziemniaczane
Fantazja sałatkowa

DANIE PO PÓŁNOCY

Boeuf Stroganow

BUFET DESEROWY

Wybór ciast bankietowych (5 rodzajów)
Krem kawowo-waniliowy z wiśniami
Krem z białej czekolady

PRZEKĄSKI ZIMNE NA PÓŁMISKACH

WĘDLINY I MIĘSA

Schab w galarecie	Polędwica sopocka
Rolada cielęca	Kabanosy
Tymbaliki z bażanta	Pasztet z kaczki
Szynka parmeńska	

RYBY I OWOCE MORZA

Przegrzebki w sosie vinaigrette	Sandacz w galarecie
Węgorz wędzony	Roladka z łososia wędzonego ze szpinakiem

SERY

Ser żółty	Ser marmurkowy
Ser wędzony	Ser pleśniowy

WARZYWA KOKTAJNOWE

Mini kolby kukurydzy	Papryczki faszerowane
Borowiki marynowane	Ogóreczki koktajlowe

ROZMAITOŚCI

Sałatka jarzynowa	Krewetki panierowane w pestkach dyni
Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem anchois	Babeczki faszerowane gęsią wątróbką
Tartoletki z musem Rokpol	Koreczki (mozzarella i pomidorki koktajlowe)
	Królik w galarecie

Zapraszamy

DO KONTAKTU

Jesteśmy do dyspozycji, aby omówić szczegóły i stworzyć ofertę idealnie dopasowaną do Waszych potrzeb.

Zdradźcie nam, jak wyobrażacie sobie ten dzień,
a my sprawimy, że stanie się niezapomnianym wydarzeniem,
o jakim zawsze marzyliście.

Hotel Gołębiewski *w Karpaczu*

ul. Karkonoska 14, 58-540 Karpacz
(+48) 75 76 70 521-527
karpacz@golebiewski.pl
www.golebiewski.pl

Hotel Gołębiewski

