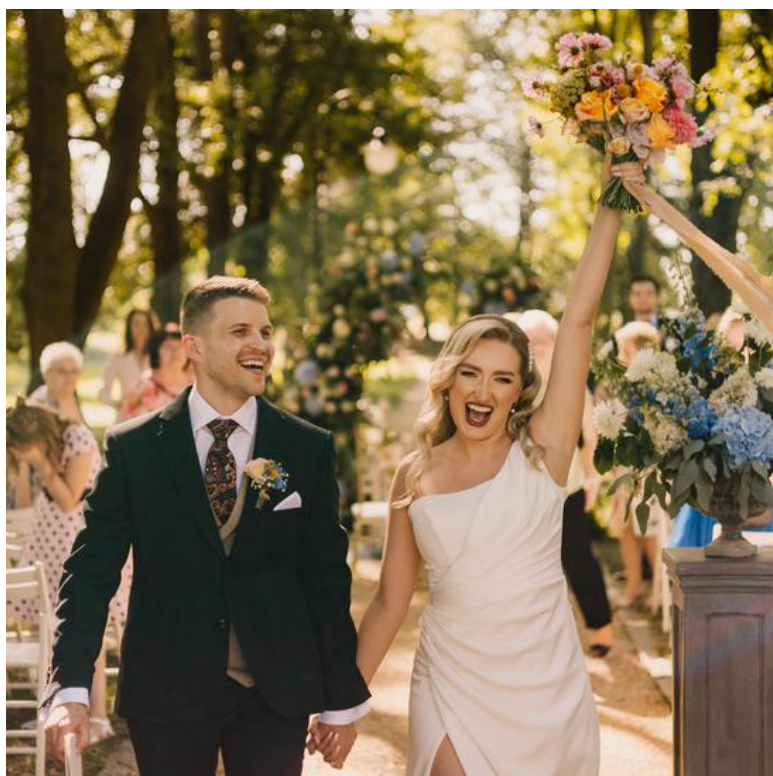




ZAMEK
Chalupki



O F E R T A *weselna*



ZAMEK CHAŁUPKI

WWW.ZAMEKCHALUPKI.PL

O NAS

Zamek Chałupki to piękny, niebanalny obiekt na organizację przyjęcia weselnego. Korzenie zamku sięgają XIV wieku co sprawia, że jest to jedyne w swoim rodzaju, niepowtarzane miejsce, które na długo zapadnie w pamięci Waszych gości...

Każdy kto szuka wyjątkowego klimatu, pysznego jedzenia opartego na dobrej jakości produktach, spokoju oraz profesjonalnego podejścia - znajdzie to wszystko u nas.



LOKALIZACJA

47-460 CHAŁUPKI | UL. BOGUMIŃSKA 30
znajdujemy się w bliskim sąsiedztwie polsko-czeskiego przejścia granicznego Chałupki-Bohumín, niedaleko autostrady A1, 15 km od Wodzisławia Śl. i 20 km od Raciborza. Z Aglomeracji Katowickiej dojedźcie do nas samochodem w zaledwie 30-45 min.



PRZESTRZEŃ *weselna*

Do Waszej dyspozycji oddajemy salę mogącą pomieścić do 130 osób!

Koncepcja aranżacji przestrzeni weselnej:

- wesela powyżej 60 osób – stoły ustawione w części jadalnianej, przestrzeń taneczna w oranżerii.
Sale tworzą jedną, połączoną całość
- wesela do 60 osób – stoły oraz przestrzeń taneczna w oranżerii







M E N U

4 3 9 z ł

Od poniedziałku do czwartku realizujemy przyjęcia na minimum 50* osób

W piątki, soboty i święta na minimum 75* osób

W przypadku mniejszej liczby osób niż wymagana, cena oferty wzrasta.

* w przeliczeniu na pełne oferty

PRZYSTAWKA:

[jedna do wyboru dla wszystkich Gości]

- Pasztecik z dziczyzną z galaretką morelową i chutney podany z grzankami
- Grzanka na chlebie własnego wypieku z kompresowaną gruszką i serem camembert
- Plastry z kaczki na musie gruszkowym podane z grzanką
- Przysmak hrabiny – placuszek ziemniaczany z musem twarogowym i wędzonym łososiem

ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT I

Mięsa podawane na paterach (2,5 kawałka/os., 8 rodzajów):

- rolada wołowa, rolada wieprzowa
- udko z kaczki po królewsku
- filet z indyka z farszem z suszonych pomidorów
- sznycel cielęcy
- pierś z kurczaka kukurydzianego faszerowana pastą daktylową
- kieszka wieprzowa z grzybami i boczkiem
- kieszka drobiowa ze szpinakiem i gorgonzolą w szynce parmeńskiej

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- sałatka z czerwonej kapusty
- surówka z marchwi i selera
- sałatka z buraczków
- kluski śląskie, kluski ciemne
- chipsy ziemniaczane
- sos tradycyjny
- sos śmietanowy

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT II

[jedno do wyboru dla wszystkich Gości]

- Polędwiczka wieprzowa sous vide w ziołowej kruszonce / puree ziemniaczane z parmezanem / pieczone warzywa w demi-glace / sos własny z odrobiną musztardy
- Eskalopki z indyka / kopytka / marchewka baby / sos śmietanowy z nutą kaparów
- Pierś z kaczki confit / purée ziemniaczane z nutą buraka / zielona fasolka
- Pierś z kurczaka kukurydzianego w szynce długodojrzewającej, nadziewana jadalnymi kasztanami i morelą/gratin ziemniaczane / sos z zielonego pieprzu



DESER

- słodki stół – mini desery i ciasta (3 szt/os.)
- krojenie tortu weselnego (tort we własnym zakresie – bez dopłat)
- bufet z kawą, herbatą (bez ograniczeń)
- owoce: 5 rodzajów, w zależności od pory roku – podawane w formie bufetu

ZIMNA PŁYTA

[serwowana na stoły lub w formie bufetu]

- patera przysmaków mięsnych (najlepsze wędliny, faszerowane mięsa, domowy pasztecik, kiełbaski, kabanoski)
- patera przekąsek typu “finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- plastry z kaczki sous vide na chutney ze śliwki
- tatar wołowy
- własnego wyrobu smalec ze skwarkami, kiszony ogórek
- deski serów
- galaretki drobiowe
- sałatka jarzynowa z majonezem szczypiorkowym
- sałatka z serem lazur, szynką parmeńską, granatem i prażonymi orzechami
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z ziołowym dipem
- własnego wyrobu mini bułeczki z masłem czosnkowym

KOLACJA I

[w formie bufetu]

- bogracz wołowy lub gulasz wołowy po czesku z knedlikiem (do wyboru)
- zapiekane muszle makaronowe ze szpinakiem i ricottą w sosie pomidorowym

KOLACJA II

[w formie bufetu]

MIĘSA:

- eskalopki wieprzowe w sosie śmietanowo-porowym
- panierowana pierś z kurczaka nadziewana farszem śródziemnomorskim
- pieczone żeberka BBQ

RYBY I DANIA WEGETARIAŃSKIE:

- łosoś sauté
- dorsz w chrupiącej panierce
- Parmigiana di Melanzane – zapiekane plastry bakłażana

Dodatki:

- mix sałat z sosem vinegrette
- sałatka z fasolki szparagowej
- sałatka z marchwi i ogórka
- purée ziemniaczane z nutą parmezanu, dufinki

KOLACJA III

[w formie bufetu]

- barszcz z krokietem mięsnym oraz grzybowym

NAPOJE – bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%
- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach,
- w bufecie: Iana Kofola



Nasze menu zostało skomponowane w oparciu o wieloletnie doświadczenie, tak aby sprostać zróżnicowanym gustom naszych Gości.



NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ WESELA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu - 439 zł
- opłata za pakiet dekoracji i wynajem sali:
rok 2025: 3000 zł | rok 2026: 3500 zł
- opłata za dekoracje kwiatowe
rok 2025: min. 25 zł/os. | rok 2026: min. 28 zł/os.
- opłata za alkohol: według wybranego pakietu
- ewentualna opłata za noclegi

DODATKOWE INFORMACJE

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą - w cenie
- apartament „Księżęcy” z sejfem dla Młodej Pary - w cenie
- komfortowe pokoje dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach
- dzieci: niemowlęta - gratis, do lat 2 - 35 zł/os., do lat 9 - połowa ceny
- stoły prostokątne lub owalne - w cenie
- oświetlenie i leżaki w strefie chillout'u - w cenie
- możliwość wyboru specjalnego menu - 1 rodzaj w cenie (np. wegetariańskie, wegańskie czy bezglutenowe), każda dodatkowa dieta to jednorazowy koszt od 100 zł.
- stół śródziemnomorski - 39 zł/os.
- oświetlenie lampeczkami sufitu nad parkietem - w cenie
- możliwość organizacji zaślubin w plenerze - od 3000 zł
- sala przystosowana dla osób niepełnosprawnych
- posiadamy agregat prądotwórczy na wypadek przerw w dostawie prądu



SŁODKI STÓŁ

w naszym wykonaniu



Do naszych wypieków używamy wyłącznie naturalnych składników.



HOTEL

Posiadamy 48 miejsc noclegowych*:

20 pokoi z łazienkami w konfiguracji:

- 1 x apartament dla Pary Młodej [gratis]
- 19 pokoi dla Gości

* z uwzględnieniem dostawek

Wynajęcie całego hotelu to koszt 5500 zł.

Śniadania (w cenie) serwowane są w formie bufetu w godzinach między 8:00 a 10:00.

Doba hotelowa trwa od 13:30 do 10:30

W przypadku chęci wynajmu tylko części pokoi oferujemy 5% rabatu od standardowego cennika.

Istnieje możliwość skorzystania z bazy noclegowej naszego drugiego obiektu: Pod Zielonym Dębem – zaledwie 300 m od Zamku [dotyczy wybranych terminów]

ALKOHOL

Oferujemy:

- jakościowe wino musujące na toast – w cenie
- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru – 20% rabatu od cen z menu restauracyjnego
- wino z naszej karty z rabatem 30%

Wysokoprocentowy alkohol można wnieść we własnym zakresie, bez dodatkowych opłat.

Nie ma możliwości wniesienia własnego piwa, wina, prosecco.

PAKIETY ALKOHOLI BEZ OGRANICZEŃ:

- piwo / wino / frizzante – 49 pln/os. pełnoletnia
- piwo / wino / wódka (wyborowa) – 69 pln/os. pełnoletnia





KWIATY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy **na wyłączność** usługi florystyczne, wykonywane przez nasze studio florystyczne - **Other.berg flowers**. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.

Obserwuj nas



OTHER.BERG_FLOWERS

DEKORACJE

W CENIE PAKIETU DEKORACJI
I WYNAJMU SALI

- kryształowe kieliszki dla wszystkich Gości
- złote sztucze dla stołu P.M (max. 10 os.)
- podtalerze
- aranżacja słodkiego stołu
- aranżacja stolika z alkoholem
- szyfony w kolorach: beż, brudny róż, bordo, złamana biel, dusty blue, granat, sage green
- świeczniki
- świece (białe)
- owalne stoły
- obrusy (białe lub beżowe)
- bawełniane serwetki w różnych kolorach
- numerki na stół w ozdobnych ramkach
- napis powitalny





WÓZKI tematyczne



koszt **250 zł**

Cena zawiera:

- wypożyczenie wózka barowego i jego aranżację
- kryształowe kieliszki
- cooler z lodem bez limitu
- sezonowe owoce

Alkohol płatny dodatkowo.



PROSECCO
station

STÓŁ

śroziemnomorski

39 PLN / OS.

Stół wykonywany jest na całkowitą liczbę osób dorosłych, jednak nie mniej niż 50 osób

Wędliny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

Sery: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: suszone pomidory, papryczki
z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%:
z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem

Jamon de bodega: szynka długodojrzewająca, suszona
w niskich temperaturach, przez co najmniej 9 miesięcy
w suchym klimacie iberyjskiego płaskowyżu - **płatna dodatkowo: 400 zł**
(powyżej 90 os. w cenie)







ŚLUB W PLENERZE

OD 3000 PLN

PAKIET PODSTAWOWY - 3000 pln

- dekoracja kwiatowa
- 24 złote krzesła Chiavari
- stół dla urzędnika
- mikrofon ze statywem dla urzędnika

POCZĘSTUNEK *przed ślubem*

- woda i domowa lemoniada - 7 zł/os.
- frizzante - 10 zł/os.
- finger food (1,5 szt./os.) - 15 zł/os.

Poczęstunek podawany jest na
30 minut przed uroczystością.



Zaślubiny mogą rozpocząć się między godziną 12:30 a 15:00.

W parku zamkowym można używać WYŁĄCZNIE naturalnego konfetti (płatki kwiatów)

W przypadku zastosowania przez Klienta lub jego gości konfetti z tworzyw sztucznych usługodawca ma prawo ustalić opłatę porządkową w wysokości od 300 pln.

ETAPY *planowania wesela*

ZAPYTAJ O OFERTĘ

Zadzwoń lub napisz e-maila

UMÓW SPOTKANIE

Z przyjemnością pokażemy naszą przestrzeń i opowiemy
o naszych możliwościach

ZAWARCIE UMOWY

Wybraliście dogodny dla Was termin? Świetnie! Umawiamy
się podpisanie umowy oraz wpłatę opłaty rezerwacyjnej

USTALANIE MENU

MIESIĄC PRZED przyjęciem spotykamy się aby ustalić
ostateczne menu, zakres dekoracji oraz pozostałe
istotne kwestie

POTWIERDZENIE LICZBY GOŚCI

7 DNI przed datą przyjęcia podajecie ostateczną liczbę
osób biorących udział w przyjęciu. Pamiętajcie o podziale na
grupy wiekowe.

DZIEŃ PRZED PRZYJĘCIEM

Dostarczacie wszystkie Wasze rzeczy:
alkohol, winietki itd.

ROZLICZENIE WESELA

Wysyłamy końcowe rozliczenie na Waszego e-maila.
Zapłaty dokonujecie do 3 dni po przyjęciu



KONTAKT

PATRYCJA WOWRA

✉ imprezy@hotel-zamek.pl

☎ +48 601 782 388

www.zamekchalupki.pl



ZAMEK_CHALUPKI



/ZAMEKCHALUPKI