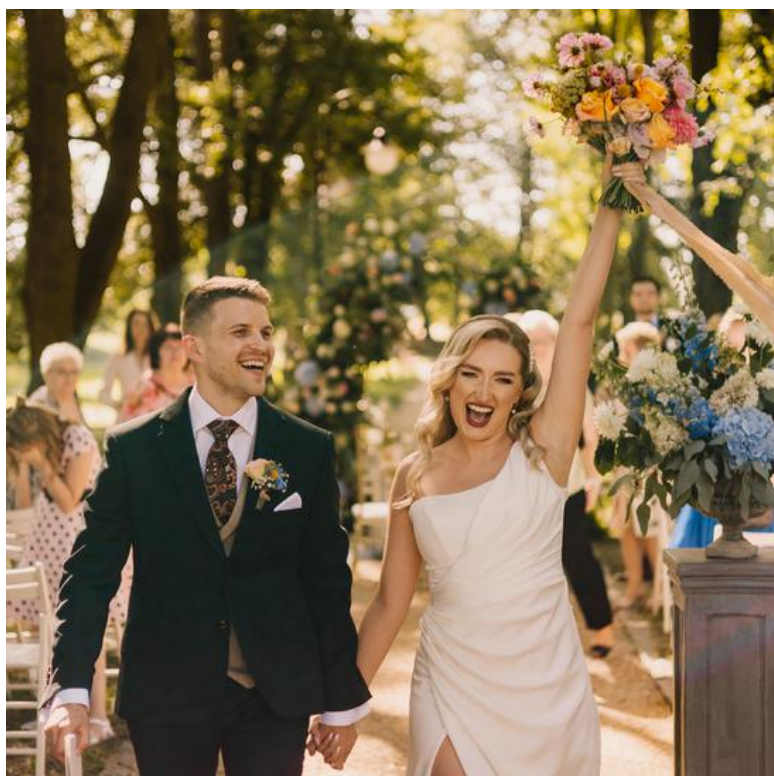




ZAMEK
Chalupki



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 120 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 6 9 z ł

W cenie:

- wino musujące na toast
- przystawka, zupa, danie główne
- słodki stół oraz owoce
- bufet z kawą oraz herbatą
- bogata zimna płyta
- trzy ciepłe kolacje
- napoje gazowane oraz niegazowane
bez limitu

PRZYSTAWKA:

[jedna do wyboru dla wszystkich Gości]

- Pasztecik z dziczyzną z galaretką morelową i chutney podany z grzankami
- Grzanka z zapiekany camembertem i gruszką, zawinięta w szynkę parmeńską, podana z chipsem z parmezanu
- Tatar z suszonych pomidorów, podany w chrupiącym chipsie z tortilli
- Placuszek ziemniaczany z musiem 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 gorgonzolą i gruszką
- kieszonka wieprzowa z grzybami i boczkiem
- kieszonka 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
- Pierś z kaczki confit / purée ziemniaczane z nutą buraka / zielona fasolka
- Pierś z kurczaka supreme nadziewana farszem z gorgonzoli i gruszki / gratin ziemniaczane / sos ziołowy / kalafior romanesco
- Roladka z piersi z kurczaka i polędwiczki wieprzowej, zawinięta w szynce parmeńskiej / sos à la holenderski / zapiekane puree ziemniaczane / warzywa korzenne w demi-glace
- Eskalopki z indyka / kopytka / marchewka baby / sos śmietanowy z nutą kaparów



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



MINIMALNA LICZBA GOŚCI

✓Wtorki, środy, czwartki: 50* osób

✓Piątki, soboty i Święta: 75* osób

W przypadku, gdy ostateczna liczba gości jest mniejsza niż wymagana, Klient ponosi koszt za wymagane minima – odpowiednio 50 lub 75 osób.

Opłata za dzieci: niemowlęta – gratis, do lat 2 – 35 zł/os.,
do lat 9 – połowa ceny

Opłata za usługodawców: menu jest dostępne w takiej samej cenie jak menu dla gości dorosłych. Usługodawcy są wliczani do ogólnej liczby gości.

Diety (wegetariańska, wegańska itp.) – 1 rodzaj w cenie, każda dodatkowa dieta to jednorazowy koszt od 100 zł.

* w przeliczeniu na pełne oferty

SŁODKI STÓŁ

w naszym wykonaniu



Do naszych wypieków używamy wyłącznie naturalnych składników.

STÓŁ

śroziemnomorski

KOSZT: 300 ZŁ + 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
- Konfitowane pomidory z serem feta
- Sałatka z cytrusów z szynką parmeńską i figami
- Marynowana gruszka z gorgonzolą i szynką parmeńską

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)





LIVE COOKING

WYJĄTKOWA

atrakcja weselna

PIZZA

neapolitańska

Chciecie dodać wyjątkowego smaku i niepowtarzalnej atmosfery Waszemu weselu?

Live cooking pizzy neapolitańskiej to idealne rozwiązanie!

Wspólnie ze Slice of Napoli przeniesiemy Was i Waszych gości wprost do serca Neapolu. Doświadczony pizzaiolo, korzystając z oryginalnych włoskich składników i tradycyjnych technik, przygotuje pizzę neapolitańską na Waszych oczach – od formowania ciasta po jego błyskawiczny wypiek.

O szczegóły oferty zapytaj manager.





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 - 469 zł (cena na rok 2026)
- opłata za pakiet dekoracji i wynajem sali:
rok 2026: 3500 zł | rok 2027: 4000 zł
- opłata za dekoracje kwiatowe:
rok 2026: min. 28 zł/os. | rok 2027: min. 30 zł/os.
- opłata za alkohol: wg. wybranego pakietu lub wg. zużycia
- ewentualna opłata za noclegi

DODATKOWE INFORMACJE

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą - w cenie
- apartament z sejfem dla Młodej Pary - w cenie
- komfortowe pokoje dla gości weselnych
w atrakcyjnych cenach
- stoły prostokątne lub owalne - w cenie
- oświetlenie i leżaki w strefie chillout'u - w cenie
- oświetlenie lampeczkami sufitu nad parkietem - w cenie
- możliwość organizacji zaślubin w plenerze
- sala przystosowana dla osób niepełnosprawnych
- posiadamy agregat prądotwórczy na wypadek przerw
w dostawie prądu





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 5990 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 bankietowe lub 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 bankietowe / frizzante / piwo oraz wino bezalkoholowe - 55 zł/os. pełnoletnia
- piwo / wino bankietowe / frizzante / piwo oraz wino bezalkoholowe / wódka (wyborowa) - 75 zł/os. pełnoletnia



PRZYGOTOWYWANIA *w apartamencie*



Wiemy, jak ważne są chwile poprzedzające ceremonię ślubną – pełne emocji, wzruszeń i radości. Dlatego chcemy, abyście mogli czuć się komfortowo i swobodnie podczas przygotowań do tego wyjątkowego dnia.

Dla wesel odbywających się **we wtorki oraz czwartki** oferujemy (za dodatkową opłatą) możliwość przygotowywania się w apartamencie (wczesny check-in). W pozostałe dni przygotowania w apartamencie nie są możliwe.

Chęć skorzystania z tej opcji należy zgłosić przy podpisaniu umowy.

Z radością będziemy towarzyszyć Wam w tych wyjątkowych chwilach!





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
- napis powitalny





WÓZKI tematyczne



koszt 300 zł

Cena zawiera:

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

Alkohol płatny dodatkowo.







ŚLUB W PLENERZE

OD 3200 ZŁ

PAKIET PODSTAWOWY - 3200 zł

- dekoracja kwiatowa
- 24 krzesła Chiavari w kolorze szampańskiego złota
- stół dla urzędnika
- mikrofon ze statywem dla urzędnika

POCZĘSTUNEK *przed ślubem*

- woda i domowa lemoniada - 9 zł/os.
- frizzante - 10 zł/os.
- finger food (1,5 szt./os.) - 15 zł/os.

Poczęstunek podawany jest na
30 minut przed uroczystością.



PAKIET PODSTAWOWY

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 500 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 na 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