

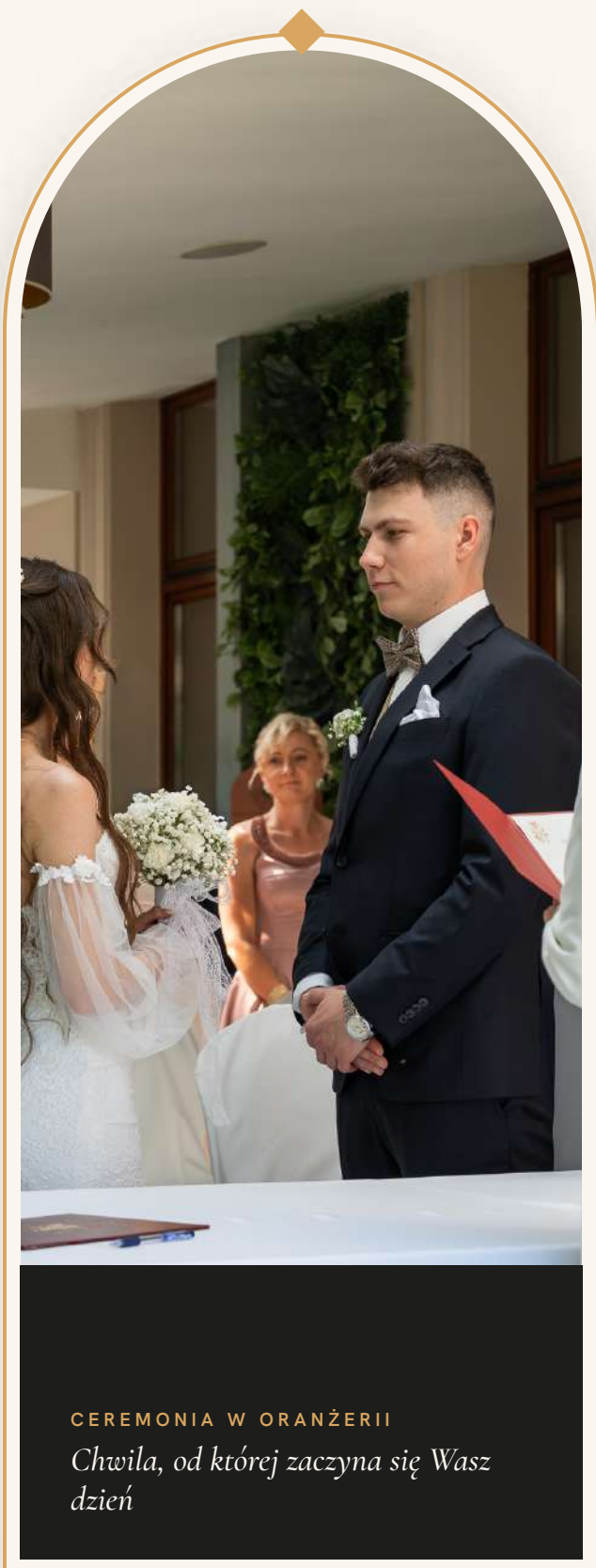
OFERTA WESELNA 2026/2027

Wesele, na którym jesteście gośćmi.

Ceremonia w ogrodzie · przyjęcie do 250 gości · nocleg pod tym samym dachem

4,5★ GOOGLE · 9,0 BOOKING · LAUREAT ORŁÓW BRANŻY ŚLUBNEJ

Wszystko, czego potrzebuje Wasze wesele — w jednym miejscu



CEREMONIA W ORANŻERII

Chwila, od której zaczyna się Wasz dzień

Zabytkowa willa z 1916 roku w otoczeniu parku — z ogrodem na ceremonię, salą na przyjęcie i 29 pokojami dla gości piętro wyżej. Wy świętujecie, my zajmujemy się całą resztą.

W TEJ OFERCIE

Dlaczego Gorczowski	03
Miejsce	04
Wasz dzień	05
Trzy pakiety	06
Porównanie pakietów	09
Stoły dodatkowe	10
Bez niespodzianek	11
Cennik w skrócie	12
Praktyczne informacje	13
Następne kroki i kontakt	14

Wszystko pod jednym dachem, *jedna osoba, która nad tym czuwa*

♦ Ceremonia w plenerze

Zaślubiny w ogrodzie lub na patio, w otoczeniu zieleni. A jeśli pogoda zawiedzie - przenosimy ceremonię pod dach, na patio. Plan B jest zawsze gotowy.

♦ Kuchnia, którą goście zapamiętają

Uroczysty obiad, zimna płyta i ciepłe kolacje z naszej kuchni; specjalne menu dla wegetarian i dzieci.

♦ Dedykowany koordynator

Jedna osoba prowadzi Was od pierwszego spotkania i czuwa nad przebiegiem przyjęcia.

♦ Sala na miarę przyjęcia

Od kameralnych przyjęć po 250 gości; sala z widokiem na park; aranżacja od boho po glamour, stoły okrągłe lub prostokątne; część bankietowa oddzielona od hotelowej.

♦ Nocleg dla gości

29 pokoi dla gości piętro wyżej — pod tym samym dachem co przyjęcie.

♦ Dogodny dojazd i parking

2 km od zjazdu z A4, przy DTŚ; bezpłatny parking na 80 aut dla Waszych gości; klimatyzacja na każdej sali.

DOM WESELNY CZY RESTAURACJA + HOTEL OSOBNO?

Większość par porównuje nas z dwiema opcjami: dom weselny za miastem albo restauracja, a nocleg i koordynacja osobno. U nas ceremonia, przyjęcie, nocleg i jedna osoba, która nad tym wszystkim czuwa, są pod jednym dachem. Mamy 60 miejsc noclegowych — część gości może zostać na noc, bez nocnego powrotu do domu.

MIEJSCE

Zobaczcie, gdzie wydarzy się Wasz najważniejszy dzień



BOHO → GLAMOUR

Aranżacja i dekoracje stołów



CEREMONIA W PLENERZE

Zaślubiny w ogrodzie lub na patio



DO 250 GOŚCI

Sala z widokiem na park — tu zasiądą Wasi goście



DLA PARY MŁODEJ

Wasz pokój na noc poślubną — w części willowej

Tak może wyglądać przebieg Waszego przyjęcia

14:15	First look opcjonalnie — pierwsze wspólne spojrzenie w ogrodzie, parku lub na zabytkowych schodach willi
15:00	Ceremonia w ogrodzie lub przyjazd Pary Młodej po ślubie w kościele / USC
15:30	Powitanie chlebem i solą toast winem musującym i tłuczenie szkła na szczęście
16:00	Obiad weselny zupa w wazach, dania główne na półmiskach
17:00	Deser i kawa
17:30	Pierwszy taniec
18:30	Tort weselny i zimne ognie — w cenie każdego pakietu
19:30	Zimna płyta — bufet
21:00	I ciepła kolacja w pakietach Szmaragdowym i Brylantowym — pokaz Szefa Kuchni
23:30	II ciepła kolacja
3:00	Zakończenie przyjęcia goście z noclegiem mają do pokoju jedno piętro



WIELKIE WEJŚCIE

*Panna Młoda na zabytkowych schodach
willi*

*To przykładowy plan dnia przy
ceremonii o 15:00. Godziny i kolejność
ulożymy razem z Wami —
koordynator czuwa nad przebiegiem
całego przyjęcia.*

PAKIET

Rubinowy

330 zł / os

297 zł / os w śluby pon.-czw. (-10%)

Klasyka, która zawsze działa: rosół, mięsa z półmisków, tort i sala do trzeciej. Wszystko, czego potrzebuje udane wesele — bez nadmiaru.

Zupa w wazie	Tradycyjny rosół z makaronem, pietruszką i marchewką.
Danie główne na półmiskach, 2 szt. mięsa/os.	Tradycyjny kotlet schabowy · soczysta pierś z kurczaka z masłem ziołowym w chrupiącej panierce · pieczeń wieprzowa duszona w aromacie czosnku · aksamitny sos pieczeniowy · ziemniaki z masłem i koperkiem · kluski śląskie · surówki: marchewka, kapusta pekińska, buraczki glazurowane.
Deser serwowany	Tradycyjny puchar lodowy z owocami.
Tort weselny	Puszysty tort śmietankowy z owocami sezonowymi.
Zimna płyta bufet	Deska serów ze świeżym winogronem · półmiski mięs z hotelowej wędzarni · śledzik w oleju z kryształową cebulką · domowy pasztet z żurawiną · tradycyjna sałatka jarzynowa · sałatka z grillowanym kurczakiem · kremowe jaja w sosie tatarskim · tymbaliki drobiowe · pikle · ciepłe, wypiekane na miejscu pieczywo z masłem.
Ciepła kolacja do wyboru	Bigos myśliwski z pieczywem · tradycyjny żurek śląski z jajkiem i kiełbasą · barszcz czerwony z pasztecikiem.
Napoje bez limitu	Soki owocowe 100% · woda z cytryną · bufet kawowo-herbaciany.

PAKIET

Szmaragdowy

440 zł / os

396 zł / os w śluby pon.-czw. (-10%)

NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANY

Nasz najczęściej wybierany pakiet — bo zawiera to, co goście pamiętają najdłużej: pokaz Szefa Kuchni przy kolacji i wyraźnie szerszy wybór dań.

Pakiet zawiera: wszystko z Rubinowego oraz drugą ciepłą kolację serwowaną i bogatszy wybór menu.

Zupa do wyboru	Tradycyjny rosół z makaronem, pietruszką i marchewką · aromatyczny kaczy bulion z pierożkami.
Danie główne na półmiskach, 2 szt. mięsa/os.	Tradycyjna wołowa rolada śląska · grillowana pierś z kurczaka nadziewana suszonym pomidorem · udko z kaczki · sosy: pieczeniowy i warzywny · ziemniaki z masłem i koperkiem · kluski śląskie · surówki: marchewka, kapusta pekińska, buraczki glazurowane.
Deser serwowany, do wyboru	Sernik z sosem malinowym · szarlotka z gałką lodów waniliowych · puchar lodowy z owocami.
Tort weselny	Puszysty tort śmietankowy z owocami sezonowymi.
Zimna płyta bufet	Deska serów ze świeżym winogronem · półmiski mięs z hotelowej wędzarni · schab w ziołach z suszonym pomidorem · karczek pieczony w kolorowym pieprzu · boczek w aromacie miodu i czosnku · pasztet pieczony z dipem żurawinowym · tymbaliki drobiowe · śledź w oleju · caprese · bukiet sałat z grillowanym kurczakiem · sałatka nicejska · korpusy z kolorowymi pastami · ciepłe pieczywo z masłem.
I ciepła kolacja	Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną kapustą i sosem — <i>serwowany przez Szefa Kuchni w formie pokazu.</i>
II ciepła kolacja do wyboru	Barszcz czerwony z pasztecikiem · aksamitne ragout z kurczaka.
Napoje bez limitu	Soki owocowe 100% · woda z cytryną · bufet kawowo-herbaciany.

PAKIET

Brylantowy

550 zł / os

495 zł / os w śluby pon.-czw. (-10%)

Najwięcej z naszej kuchni: do wyboru pieczony łosoś albo pokaz Szefa Kuchni przy kolacji, najbogatsza zimna płyta i napoje gazowane bez limitu — dla par, które chcą, żeby goście wspominali jedzenie jeszcze długo po weselu.

Pakiet zawiera: wszystko ze Szmaragdowego oraz napoje gazowane w cenie i najszerszy wybór menu.

Zupa do wyboru	Tradycyjny rosół z makaronem, pietruszką i marchewką · krem z pieczonego kalafiora.
Danie główne na półmiskach, 2 szt. mięsa/os.	Tradycyjna wołowa rolada śląska · grillowana pierś z kurczaka nadziewana suszonym pomidorem · udko z kaczki · sosy: pieczeniowy i warzywny · ziemniaki z masłem i koperkiem · ziemniaki opiekane · kluski śląskie · surówki: marchewka, kapusta pekińska, buraczki glazurowane.
Deser serwowany, do wyboru	Sernik z sosem malinowym · szarlotka z gałką lodów waniliowych · puchar lodowy z owocami.
Tort weselny	Puszysty tort śmietankowy z owocami sezonowymi.
Zimna płyta bufet	Deska serów ze świeżym winogronem · półmiski mięs z hotelowej wędzarni · schab w ziołach z suszonym pomidorem · karczek pieczony w kolorowym pieprzu · boczek w aromacie miodu i czosnku · pasztet pieczony z dipem żurawinowym · tymbaliki drobiowe · śledź w oleju · caprese · bukiet sałat z grillowanym kurczakiem · sałatka nicejska · korpusy z kolorowymi pastami · ciepłe pieczywo z masłem.
I ciepła kolacja do wyboru	Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną kapustą i sosem — <i>serwowany przez Szefa Kuchni w formie pokazu</i> · pieczony filet z łososa w sosie maślano-cytrynowym, na syrkim ryżu z bukietem warzyw i brokułem.
II ciepła kolacja do wyboru	Beef strogonow z pieczywem · bogracz wieprzowy z kluseczkami.
Napoje bez limitu	Soki owocowe 100% · napoje gazowane · woda z cytryną · bufet kawowo-herbaciany.

PORÓWNANIE PAKIETÓW

Trzy pakiety — jedno spojrzenie

Wszystkie trzy mają ten sam fundament: obiad, tort, zimną płytę i salę do 3:00. Różni je szerokość menu i to, co dzieje się przy kolacji.

W CENIE PAKIETU	Rubinowy 330 zł/os 297 zł pon.- czw.	Szmaragdowy 440 zł/os 396 zł pon.-czw.	Brylantowy 550 zł/os 495 zł pon.-czw.
Obiad weselny, deser, tort weselny	✓	✓	✓
Wybór zup i deserów	—	✓	✓
Zimna płyta — bufet	✓	✓ bogatsza	✓ bogatsza
I ciepła kolacja	✓	✓ pokaz Szefa Kuchni	✓ tosoś lub pokaz Szefa Kuchni
II ciepła kolacja	—	✓	✓
Napoje bez limitu (soki, woda, kawa, herbata)	✓	✓	✓
Napoje gazowane bez limitu	—	—	✓

Pełne menu każdego pakietu znajdziecie na stronach obok, a wszystkie ceny — na stronie **Cennik w skrócie**.

STOŁY DODATKOWE

Dopełnijcie przyjęcie

Trzy stoły, którymi możecie wzbogacić menu — ustalone przy komponowaniu menu, wyceniane od osoby. Z ceną wprost, żeby nic Was nie zaskoczyło.



Stół śląski

45 zł
/ os

Necówka, żymlok, krupniok, schab po sztygarsku, boczek w piwie i wędliny z hotelowej wędzarni · hekele, szalot śląski, smalec, ogórki kiszone i swojski chleb.

Stół włoski

45 zł
/ os

Deska włoskich wędlin i serów, focaccia, grissini, mini caprese, mini bruschetta, szynka parmeńska z melonem.

Smaki naszej restauracji La Margherita — te same, które serwujemy na co dzień w oranżerii, na Waszym weselnym stole.



Stół słodki

65 zł
/ os · min. 30 osób

NAJCZĘŚCIEJ DOBIERANY

Okolo 3–3,5 deseru na osobę, wybierane przed przyjęciem: makaroniki, cake pops, mini Pavlova, monoporcje, tartaletki, eklery, brownie.



PRZEJRZYSTA CENA

Bez niespodzianek *po fakcie*

NASZA GWARANCJA

*Cena, którą podajemy,
to cena, którą płacicie.*

Klimatyzacja, media, obsługa i sala do 3:00 — wszystko w cenie pakietu.

Na pierwszym spotkaniu dostajecie jedną, pełną kwotę.

BEZ DOPISKÓW NA KOŃCU ROZMOWY

W CENIE KAŻDEGO PAKIETU

- ✓ Sala do 3:00 · klimatyzacja · media · obsługa
- ✓ Jedzenie i napoje bezalkoholowe bez limitu
- ✓ Koordynator prowadzący Wasz dzień
- ✓ Bezpłatna degustacja menu po podpisaniu umowy
- ✓ Pokój Deluxe na noc poślubną
- ✓ Zimne ognie do tortu
- ✓ Kącik dla dzieci i strefa chillout dla gości
- ✓ Voucher 200 zł na kolację w pierwszą rocznicę
- ✓ -10% na kolejne przyjęcie u nas (chrzciny, komunია, urodziny)

OPCJE DODATKOWE — JEŚLI CHCECIE

- + Alkohol — z naszej karty lub własny
- + Słodki stół z lokalnej cukierni
- + Sezonowe patery owoców
- + Dodatkowe noclegi dla gości

CENNIK

Wszystkie ceny w jednym miejscu

Zebrane tak, żebyście nie musieli ich szukać. Ceny mają charakter orientacyjny — ostateczną wycenę przygotujemy dla Waszej daty i liczby gości.

PAKIETY WESELNE — OD OSOBY

Rubinowy	330 zł
297 zł pon.-czw.	

Szmaragdowy	440 zł
396 zł pon.-czw.	

Brylantowy	550 zł
495 zł pon.-czw.	

ALKOHOL — Z NASZEJ KARTY / ZA BUTELKĘ

Wódka Wyborowa	70 zł
----------------------	-------

Wódka Finlandia	90 zł
-----------------------	-------

Wino białe / czerwone	70 zł
-----------------------------	-------

Korkowe	5 zł
własny alkohol — obsługa, szkło i lód po naszej stronie	
za butelkę	

STOŁY DODATKOWE — OD OSOBY

Stół śląski	45 zł
-------------------	-------

Stół włoski	45 zł
-------------------	-------

Stół słodki	65 zł
min. 30 osób	

DZIECI I POZOSTAŁE

Dzieci do 2 lat	bezpłatnie
-----------------------	------------

Dzieci 3–7 lat	50%
----------------------	-----

Własny tort	5 zł
od osoby	

W cenie każdego pakietu: sala do 3:00, klimatyzacja, media i obsługa. W pakietach alkohol nie jest wliczony.

Wszystko, o co zwykle pytają Pary



Dzieci

Do 2 lat — menu bezpłatne; 3-7 lat — 50% ceny.

Menu specjalne

Opcje dla wegetarian i dzieci — układane z koordynatorem.

Noclegi

29 pokoi dla gości — rezerwacja przy pakiecie.

Sala

Rezerwacja do 3:00 · sala z widokiem na park · aranżacja i obrusy do wyboru (granat | zieleń | biel) · część bankietowa oddzielona od hotelowej.

Dojazd i parking

2 km od A4, przy DTŚ; bezpłatny parking na 80 aut.

NASTĘPNE KROKI

Trzy proste kroki do Waszego terminu

1

Napiszcie lub zadzwońcie

W 24 godziny wracamy z dostępnymi terminami i wstępną wyceną.

2

Przyjedźcie zobaczyć sale i ogród

Pokażemy Wam wszystko na spokojnie i odpowiemy na Wasze pytania.

3

Rezerwujecie termin i podpisujecie umowę

Po podpisaniu zapraszamy na bezpłatną degustację, a koordynator prowadzi Was przez resztę.

Wolne soboty rezerwują się u nas zwykle z rocznym wyprzedzeniem. Jeśli myślicie o
sezonie 2027 — sprawdźcie swój termin, zanim zniknie.

Wesele, na którym jesteście gośćmi.

KONTAKT

Ewelina

tel. 502 993 938 · wesele@hotelgorczowski.pl

Hotel Gorczowski ★★★★★

ul. Stefana Batorego 35, 41-506 Chorzów

hotelgorczowski.pl · wesele.hotelgorczowski.pl

