



# OFERTA WESELNA

w Hotelu Camelot



# DOBRY WYBÓR DLA PAR



100 miejsc noclegowych  
w eleganckich pokojach.  
Nocleg dla pary młodej  
w dniu wesela gratis.

Możliwość ustalenia  
menu do indywidualnych  
potrzeb i możliwości  
finansowych.



Komfortowe warunki i wyjątkowo  
urocza lokalizacja hotelu sprawią,  
że uroczystość w naszym obiekcie  
będzie dla Państwa niezapomnia-  
nym przeżyciem.



Poprawiny, obiad w cenie  
69 zł od osoby. Śniadanie  
dla gości w formie bufetu  
szwedzkiego 15 zł/os.



3 przestronne, klimatyzowane  
sale i Park Szwedzki  
bezpośrednio obok hotelu.



## ZADBAMY O TO, ABY CZULI SIĘ PAŃSTWO WYJĄTKOWO

Pewne wydarzenia są niepowtarzalne i dlatego zasługują na niepowtarzalną oprawę.

Wyjątkowe wnętrza Hotelu Camelot są doskonałym miejscem na organizację przyjęcia weselnego.

Wybierając nasz hotel w tym szczególnym dniu, mogą być Państwo pewni, iż profesjonalizm i doświadczenie naszego zespołu, zaspokoją Państwa oczekiwania, indywidualne podejście do każdego Gościa, zadowoli nawet najbardziej wymagających.



**3 sale  
bankietowe**



**klimatyzacja**



**doskonała  
obsługa**

### **Dekoracje**

Organizując wesela, dbamy o dekoracje.

### **Kolorystyka**

Nasze wnętrza komponują się idealnie z dekoracjami w różnych kolorach.

### **Aranżacje**

Sale są przestronne i istnieje możliwość dostosowania ustawień stołów.

# Menu weselne

## 209 zł

**Powitanie chlebem i solą**  
**Wino musujące – Toast**

**Obiad:**

Rosół z makaronem  
Danie główne podawane na półmiskach:  
Kotlet schabowy  
Pierś z kurczaka po parysku  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Ziemniaki zapiekane lub frytki

Zestaw surówek

**Zimna płyta:**

Deski wędlin, pieczonych mięs:  
(karczek, schab ze śliwką, boczek)  
Sery żółte i pleśniowe  
Śledź w oleju  
Pierś z kurczaka z brzoskwinią  
Jajko garnirowane na sałatce jarzynowej  
Sałatka grecka  
Kolorowe roladki drobiowe  
Sałatka polo z kurczakiem  
Dorsz po grecku  
Pieczywo  
Kawa, herbata bez ograniczeń  
Kawa z ekspresu dopłata 10 zł/ os  
Wódka biała 40 ml /os  
Sok owocowy, woda mineralna 200 ml/os

**Dania nocne:**

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Zupa gulaszowa

RAZEM: od **209** zł od osoby

# Menu weselne

## 239 zł

### **Powitanie chlebem i solą Wino musujące – Toast**

#### **Obiad:**

Rosół z makaronem lub krem z toskańskich pomidorów  
Danie główne podawane na półmiskach:  
Kotlet schabowy po kowalsku (z pieczarkami i żółtym serem)  
Rolada z indyka w sosie bazyliowym  
Pierś z kurczaka po parysku  
Ziemniaki z wody, Ziemniaki zapiekane lub frytki, Kluski śląskie  
Zestaw surówek

#### **Zimna płyta:**

Deski wędlin, pieczonych mięs: (karczek, schab ze śliwką,  
boczek)  
Sery żółte i pleśniowe  
Paszтет staropolski  
Śledź w oleju, Śledź w sosie remoulade  
Schab faszerowany chrzanem  
Pierś z kurczaka z brzoskwinia  
Jajko garniowane na sałatce jarzynowej  
Galantyna z kurczaka  
Sałatka grecka, Sałatka polo z kurczakiem  
Dorsz po grecku  
Galaretka wieprzowa  
Kolorowe faszerowane roladki drobiowe  
Pieczywo  
Kawa, herbata bez ograniczeń, Kawa z espresso dopłata 10 zł/ os  
Wódka biała 40 ml /os  
Sok owocowy, woda mineralna 200 ml/os

#### **Dania nocne:**

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Zupa gulaszowa  
Karczek z grilla , zapiekane ziemniaki , surówka z białej kapusty,  
lub  
Pieczone kurczaki w całości faszerowane kapustą i  
zapiekanymi ziemniakami (dopłata 7 zł /osoba)  
RAZEM: od **239** zł od osoby

# Menu weselne

## 259 zł

### **Powitanie chlebem i solą** **Wino musujące – Toast**

#### **Obiad:**

Rosół z makaronem lub zupa grzybowa z kluseczkami francuskimi

Danie główne serwowane na półmiskach:

Schab faszerowany grzybami,

Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym

Zawijaniec drobiowy ze szpinakiem i

serem feta na lustrze sosu bazyliowego

Ziemniaki z wody, Ziemniaki zapiekane lub frytki, Kluski śląskie

Zestaw surówek

#### **Zimna płyta:**

Deski wędlin, pieczonych mięs:  
(karczek, schab ze śliwką, boczek)

Sery żółte i pleśniowe

Pasztet staropolski

Śledź w oleju, Śledź w sosie remoulade

Schab faszerowany chrzanem

Pierś z kurczaka z brzoskwinią

Jajko garniowane na sałatce jarzynowej

Galaretką wieprzowa, Kolorowe faszerowane roladki drobiowe

Galantyna z kurczaka, Ozorek w galarecie

Sałatka grecka, Sałatka polo z kurczakiem,

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Rostbef szpikowany na sałatce żydowskiej

Szparagi zawijane w szynce, Ryba po grecku

Pieczyno

Kawa, herbata bez ograniczeń, Kawa z ekspresu dopłata 10 zł/ os

Wódka biała 40 ml /os

Sok owocowy, woda mineralna 200 ml /os.

#### **Dania nocne:**

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Strogonof

Płonące udźce wieprzowe podawane z zasmażanymi ziemniakami i z kapustą z leśnymi grzybami

RAZEM: od **259** zł od osoby

# Menu weselne Dodatkowo

Informujemy iż nie pobieramy żadnych dodatkowych opłat : (korkowe za alkohol i napoje, wynajem sali, opłata za serwowanie ciast i tortu)

Tort i ciasta we własnym zakresie  
Napoje i alkohol we własnym zakresie, lub  
Soki owocowe woda mineralna bez ograniczeń 10 zł / osoba  
Alkohol ( wódka biała ) do ceny hurtowej doliczamy 10 %  
Tatar wołowy 25 zł porcja, tatar z łososia 25 zł porcja (płatne dodatkowo)

## **Bufet Wiejskich Prysmaków od 29 zł do 59 zł od osoby**

(w zależności od asortymentu):

smalec, ogórki kiszane, pomidory, pasztet, kaszanka, kielbasy wiejskie, salceson, zasmażane pierogi: ruskie, z kapustą i grzybami, kapustą i mięsem, z mięsem, szpinakowo serowe, podsmażane ziemniaki z boczkiem i cebulką, kapusta z grzybami, bigos, gołąbki, żeberka, golonka, pulpety drobiowe, gulasz staropolski, szaszłyki, chleb wiejski

## **Bufet rybny 49 zł od osoby:**

faszerowany łosoś, sandacz, pstrąg, jesiotr, szczupak (2 do wyboru), tymbaliki rybne, rolada rybna, galantyna rybna, wędzony łosoś , tatar z łososia, sałatka z krewetkami

## **Bufet deserowy 39 zł od osoby:**

Ciasta pieczone 3 rodzaje,  
Wariacje deserowe: mus brzoskwinowy, malinowy, gruszkowy, ananasowy, karmelowy, czekoladowy, jabłka z cynamonem i kruszonką, deser tiramisu, deser migdałowo-karmelowy, panna cotta, creme brulee, sałatka owocowa (5 do wyboru)

## **POPRAWINY**

Obiad 69 zł od osoby:

Żurek staropolski z jajkiem

Zawijas wieprzowy faszerowany boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym

Kapusta zasmażana, Ziemniaki

Kawa, herbata bez ograniczeń – 6 zł od osoby

Kawa z ekspresu – dopłata 10 zł od osoby

Soki owocowe, woda bez ograniczeń – 10 zł od osoby

Nocleg dla Pary Młodej – gratis (w dniu wesela)

## **Nocleg dla Gości weselnych :**

- 130 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Hotel\*\*\* Camelot)
- 110 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Hotel\*\*\* Camelot)
- 95 zł od osoby ( pokój 4-osobowy, Hotel\*\*\* Camelot)
- 95 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Bukowy Dworek)
- 85 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Bukowy Dworek)

Cena gwarantowana przy płatności gotówką  
Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego – 15 zł / osoba

# Zapraszamy

do skorzystania z naszej oferty



Hotel \*\*\*

Camelot - Bukowy Dworek

+48 74 840 69 12

58-310 Szczawno-Zdrój,  
ul. Nizinna 2

[www.hotelcamelot.eu](http://www.hotelcamelot.eu)