



Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie salą weselną w restauracji Karczma Kuban.

Wierzymy, że wybór naszej propozycji okaże się najlepszą decyzją, a my będziemy mieli zaszczyt przygotować i przeprowadzić z Państwem tą wyjątkową i niezapomnianą uroczystość.

Proponujemy Państwu:

- ❖ salę weselną w której zmieścimy nawet **200 osób**,
- ❖ **wyborne menu**, na które składają się obiad (proponujemy 2,5 porcji mięs/os), deser, zimną płytę i III lub IV kolacje na ciepło,
- ❖ V wersji cenowych do wyboru, w cenie już **od 200 zł/os**,
- ❖ osobne menu dla **wegetarian**,
- ❖ wersje zawierające w cenie **wiejski stół**,
- ❖ dodatkowe **atrakcje**, takie jak: fontanna czekoladowa, barman, pokazy fajerwerków,
- ❖ **apartament dla Pary Młodej – GRATIS**,
- ❖ **wino musujące – GRATIS**
- ❖ **przywitanie chlebem i solą – GRATIS**,
- ❖ **wsparcie konsultanta ślubnego** przy organizacji tortu i ciast, fotografa, kamerzysty, fotobudki, barmana i innych atrakcji – **GRATIS**,
- ❖ **Zimna płyta** serwowana do **stołów i bufetów**,
- ❖ **Specjalną ofertę na wesele w tygodniu**,
- ❖ **brak opłat** za tzw. „korkowe”
- ❖ **dzieci do 3 roku życia – GRATIS, a dzieci od 4 do 10 roku życia za ½ ceny**,
- ❖ **bezpłatny parking**.

Zapraszamy,
Restauracja Karczma Kuban

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Wersja I
200,00 zł/os

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne podawane wieloporcyjowo (2,5 porcji mięs/os):

- ❖ Śląska rolada wołowa z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym
 - ❖ Schab po myśliwsku
 - ❖ Kotlet de volaille nadziewany masłem
 - ❖ Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce
 - ❖ Pieczone udka z kurczaka
- Kluski białe, ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy
Modra kapusta, buraczki, surówka z marchewki i jabłek, surówka z białej kapusty z koperkiem

Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń
Ciasto własne
Owoce

Zimna płyta serwowana do stołów i bufetów:

Półmisek swojskich wędzonek

Deska serów

Tymbaliki drobiowe

Ruloniki z szynki z puchem chrzanowym

Śledzie w oleju

Śledzie w śmietanie

Jajka w sosie tatarskim

Pomidory i ogórki okraszone cebulką

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Pieczycwo, masło

Kolacja I podawana wieloporcyjowo (1,3 porcji mięs/os)

- ❖ Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami i mozzarellą
 - ❖ Schab z pieczarkami
- Ziemniaki opiekane z boczkiem i cebulką
Sałatka wiosenna z kapusty pekińskiej podawana z cebulką, pomidorem, ogórkiem i sosem vinegrette

Kolacja II

Gulasz wieprzowy z pieczywem

Kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem

Możliwość dobrania napojów bezalkoholowych typu: Pepsi, Mirinda, 7UP (pet 05,l), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana bez ograniczeń w cenie 20,00 zł/os.

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Wersja II
220,00 zł/os

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne podawane wieloporcyjowo (2,5 porcji mięs/os):

- ❖ Śląska rolada wołowa z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym
 - ❖ Kotlet schabowy faszerowany szynką i serem
 - ❖ Kotlet de volaille nadziewany aromatycznym masłem ziołowym, z czosnkiem
 - ❖ Pieczone faszerowane udka z kurczaka
 - ❖ Udka z kaczki pieczone po staropolsku
 - ❖ Rolada wieprzowa faszerowana mięsem i pieczarkami
- Kluski białe, ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy
Modra kapusta, buraczki, surówka z marchewki i jabłek, bukiet warzyw z pary okraszony bułką

Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń
Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną
Ciasto własne
Owoce

Zimna płyta serwowana do stołów i bufetów:

Półmisek wędlin i mięs pieczonych (schab ze śliwką, z morelą, karczek pieczony w miodzie)
Deska serów z suszonymi owocami
Tymbaliki drobiowe
Ruloniki z szynki z puchem chrzanowym
Galantyna z kurczaka z żurawiną

Śledzie w oleju

Śledzie w śmietanie

Jajka faszerowane musem łososiowym

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Salatka z makaronem sojowym, kurczakiem i brokułami

Salatka z tuńczyka ze szparagami i kukurydzą
Pieczywo, masło

Kolacja I podawana wieloporcyjowo (1,3 porcji mięs/os)

- ❖ Schab z pieczarkami zapiekany z serem
 - ❖ Cygaretki drobiowe faszerowane brokułami i szynką
- Ziemniaki opiekane z boczkiem i cebulką
Surówka z białej kapusty

Kolacja II podawana wieloporcyjowo (1 porcja/os)

Polędwiczki wieprzowe rolowane w boczku
Karczek zapiekany po mediolańsku
Sos ziołowy na białym winie
Ziemniaki puree z masłem i koperkiem
Salatka z ogórkiem kiszonym

Kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem/ żurek z jajkiem/
gulasz wieprzowy/ paprykarz drobiowy

Możliwość dobrania napojów

bezalkoholowych typu: Pepsi, Mirinda, 7UP (pet 05,l), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana bez ograniczeń w cenie 20,00 zł/os.

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Wersja III
240,00 zł/os

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem i gęsiami
zołądkami
Lub
Aksamitny krem z leśnych grzybów z
grzankami

Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń
Panna Cotta z musem truskawkowym i bitą
śmietaną
Ciasto własne
Owoce

Danie główne podawane wieloporcyjowo (2,5
porcji mięs/os):

- ❖ Śląska rolada wołowa z wędzonym
boczkiem i ogórkiem kiszonym
 - ❖ Połudwiczki wieprzowe faszerowane
szpinakiem i serem pleśniowym
 - ❖ Koperta ze schabu z pieczarkami w
złocistej panierce
 - ❖ Pączki z kurczaka pieczone w
miodzie i czosnku
 - ❖ Kotlet de volaille nadziewany
aromatycznym masłem ziołowym, z
czosnkiem
 - ❖ Udka z kaczki pieczone w ziołach z
kaparową nutą
- Kluski białe, ciemne, ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy
Sos grzybowy
Modra kapusta, buraczki, surówka z
marchewki i jabłek, bukiet warzyw z pary
okraszony bułką, sałatka wiosenna

Zimna płyta serwowana do stołów i bufetów:

Półmisek wędlin z kabanosami i mięs
pieczonych sosem cumberland (schab ze
śliwką, z morelą, karczek pieczony w miodzie)
Deska serów z suszonymi owocami
Roladki drobiowe ze szpinakiem i pleśniowym
serem
Tymbaliki drobiowe
Ruloniki z szynki z puchem miodowo-
chrzanowym
Galantyna z kurczaka z żurawiną
Galaretki wieprzowe
Tatarki wołowe
Śledzie w oleju
Tatar ze śledzia z odrobiną wędzonego pstrąga
Kulki rybne marynowane w occie
Roladki z łososia z wiosennym twarożkiem
Sałatka jarzynowa
Sałatka z pomidorami, mozzarellą, sosem
vinegrette i kremem balsamico
Sałatka z kurczakiem i dipem koperkowym
Sałatka z makaronem sojowym, brokułami i
żółtym serem w sosie ostrygowym
Pieczywo, masło

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Kolacja I podawana wieloporcyjowo (1,3 porcji
mięś/os)

- ❖ Łosoś pieczony w ziołowej skorupce
- ❖ Piersz kurczaka faszerowana musem pietruszkowym i suszonymi pomidorami
- Ryż z warzywami, frytki
- Surówka z kapusty kiszzonej

Kolacja II (1 porcja/os)

Kita wieprzowa pieczona w piwie i pitnym miodzie, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

Kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem/ bogracz wołowy/ żurek z jajkiem/ gulasz wieprzowy

Stół wiejski (wędzonki, ogórek kiszony, smalec ze skwarkami) – GRATIS

Możliwość dobrania napojów bezalkoholowych typu: Pepsi, Mirinda, 7UP (pet 05,l), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana bez ograniczeń w cenie 20 zł/os.



**Wersja IV
250,00 zł/os**

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem i drobiowymi żołądkami

Danie główne podawane wieloporcyjowo (2,5 porcji mięś/os):

- ❖ Śląska rolada wołowa z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym
- ❖ Medaliony z polędwicy wieprzowej pieczone w boczku
- ❖ Kotlet de volaille nadziewany aromatycznym masłem ziołowym, z czosnkiem

- ❖ Rolowana pierś kurczaka faszerowana musem szpinakowym
- ❖ Udka z kaczki pieczone z jabłkami z odrobiną cynamonu i czerwonego wina

❖ Udka kurczaka pieczone w tymianku
Kluski białe, ciemne, ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy
Sos borowikowy
Modra kapusta, surówka z marchewki z brzoskwinia, bukiet warzyw z pary z migdałami, sałatka wiosenna z ziołowym sosem vinegrette, surówka z selera, buraczki

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń
Malinowa Panna Cotta z nutą amaretto na
lazurowanych wiśniach
Ciasto własne
Owoce

Zimna płyta serwowana do stołów i bufetów:

Półmisek wędlin z kabanosami z kremem
chrzanowym i mięs pieczonych sosem
cumberland (schab ze śliwką, z morelą,
karczek pieczony w miodzie)
Deska serów z suszonymi owocami
Roladki drobiowe ze szpinakiem i pleśniowym
serem
Tymbaliki drobiowe
Ruloniki z szynki z puchem miodowo-
chrzanowym
Galantyna z kurczaka z żurawiną
Rilette z kaczki z marmoladą cebulową
Galaretki z nóżek
Tatarki wołowe
Śledzie w oleju z odrobiną chilli
Fileciki śledziowe podane na miodowym jabłku
z puchem cytrynowym
Roladki z wędzonego łososia z czosnkowym
twarożkiem glazurowane cytrynowym
auszpikiem
Sałatka jarzynowa z bekonem
Pomidory z mozzarellą na liściach kruszej sałaty
Sałatka hawajska z kurczakiem i sosem sweet
chilli
Mix sałat z kozim serem i wędzona
polędwiczka z dipem serowym

Grzyby marynowane w zalewie octowej
Pieczywo, masło

Kolacja I podawana wieloporcyjowo (1,3 porcji
mięś/os)

- ❖ Filet z sandacza zapiekany w maśle
czosnkowo - ziołowym
- ❖ Schab po cygańsku z wędzonym serem
Zapiekane ćwiartki ziemniaczane
Surówka z białej kapusty z odrobiną jogurtu
naturalnego

Kolacja II (1 porcja/os)

Polędwiczka faszerowana serem i orzechami
pieczona w boczku
Kopytka odsmażane na koperkowym maśle
Brokuły z pary z masłem ziołowym

Kolacja III

Strogonoff carski

Kolacja IV

Barszcz czerwony z krokietem/ bogracz
wołowy/ żurek z jajkiem

**Stół wiejski (wędzonki, ogórek kiszony,
smalec ze skwarkami) – GRATIS**

**Możliwość dobrania napojów
bezalkoholowych typu: Pepsi, Mirinda, 7UP
(pet 05,l), soki owocowe, woda mineralna
gazowana i niegazowana bez ograniczeń w
cenie 20 zł/os.**

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczma-kuban.pl



Na indywidualne zamówienie polecamy:

<i>Kity wieprzowe + dodatki</i>	<i>30 zł od osoby</i>
<i>Stół wiejski ze specjałami z własnej wędzarni</i>	<i>18 zł od osoby</i>
<i>Fontannę czekoladową podświetlaną z owocami</i>	<i>1 000 zł</i>
<i>Stół barmański z pokazem barmańskim</i>	<i>cena do uzgodnienia</i>
<i>Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń</i>	
<i>(Pepsi, Mirinda, 7UP, soki owocowe, woda mineralna gazowana, niegazowana)</i>	<i>20 zł/os</i>

Hotel Karczma Kuban oferuje:

- ❖ 15 pokoi 2-osobowych,
- ❖ 2 pokoje 2-osobowe o podwyższonym standardzie,
- ❖ 2 pokoje 3-osobowe,
- ❖ 1 pokój 4-osobowy
- ❖ możliwość dodania 2 dostawek 2-osobowych,

W sumie 47 miejsc noclegowych.



REZERWACJA HOTELU

Pokoje	Do 20 osób	Powyżej 20 osób
<i>Pokój 1-osobowy</i>	<i>100 zł/pokój</i>	<i>80 zł/pokój</i>
<i>Pokój 2-osobowy</i>	<i>130 zł/pokój</i>	<i>120 zł/pokój</i>
<i>Pokój 2-osobowy o podwyższonym standardzie</i>	<i>150 zł/pokój</i>	<i>130 zł/pokój</i>
<i>Pokój 3-osobowy</i>	<i>190 zł/pokój</i>	<i>170 zł/pokój</i>
<i>Pokój 4-osobowy</i>	<i>190 zł/pokój</i>	<i>170 zł/pokój</i>

Zapraszamy!

Karczma Kuban

43-230 Goczałkowice – Zdrój, ul. Spokojna 72 (droga DK-1)
telefon: +48 32 442 04 10, e-mail: marketing@karczmakuban.pl