



ah GORCZOWSKI
HOTEL ★★★★★

OFERTA
WESELNA
2025

PATRYCJA BIENEK

EVENT MANAGER

+48 609 710 077

eventy@hotelgorczowski.pl

Stefana Batorego 35

41-506 Chorzów

www.hotelgorczowski.pl



W 2023r. hotel Gorczowski**** został wyróżniony nagrodą Orły Branży Ślubnej.

Niezwykle eleganckie i nowoczesnie urządzone wnętrza Hotelu Gorczowski**** w Chorzowie już niejednokrotnie stały się niezapomnianą scenerią dla roztańczonych wesel. Przeszklone patio oraz urokliwe ogrody naszego hotelu były świadkami licznych romantycznych ślubowań miłości i wierności.

Obsługa naszego hotelu to wyjątkowo doświadczony zespół, perfekcyjnie przygotowany do dbania o najdrobniejsze szczegóły. Dodatkowo, o wyjątkowe doznania kulinarne weselnego przyjęcia zatroszczy się niezrównany Szef Kuchni restauracji Amarone wraz ze swoim utalentowanym zespołem.



POZWÓL NAM STWORZYĆ WESELNY MAGICZNY ŚWIAT, W KTÓRYM ROMANTYCZNE WNĘTRZA I ZJAWISKOWY OGRÓD STANĄ SIĘ TŁEM NIEZAPOMNIANYCH CHWIL MIŁOŚCI I RADOŚCI.

www.hotelgorczowski.pl

CO MOŻEMY?

Wnętrza Hotelu Gorczowski**** są doskonałym miejscem na organizację kameralnego, kilkuosobowego przyjęcia dla najbliższych, po wesele dla 350 osób. Hotelowa restauracja oraz sala bankietowa dają bowiem szerokie możliwości aranżacji przestrzeni.

Hotelowy ogród to malowniczy plener dla przyjęć weselnych. Zarówno w nim, jak i na przeszklonym patio zorganizować można plenerowe zaślubiny.

Zaplecze w postaci 60 miejsc noclegowych oraz przestronny parking dla 100 samochodów pozwala komfortowo przenocować przyjezdnych Gości.





DLA PARY MŁODEJ

Zorganizuj wesele na jednej z naszych sal.

Do każdej rezerwacji pakietu dodajemy w prezencie:

W prezencie od hotelu:



Pokój dla Nowożeńców

Śniadanie do pokoju dla Młodej Pary

Wino i słodka niespodzianka

Voucher dla Nowożeńców na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu

Voucher do strefy SPA

5% rabatu na kolejne przyjęcie

Powitanie chlebem i solą

Lampka wina musującego dla gości na powitalny toast

Białe bankietowe pokrowce na krzesła

Podstawowa dekoracja

Brak opłaty za menu dla dzieci do 3lat

50% zniżki menu dla dzieci 3-7lat

Atrakcyjne ceny pokoi dla Gości weselnych

Bezpłatny parking dla Młodej Pary i Gości hotelowej



*Oferta dotyczy imprez min. 50-osobowych.

www.hotelgorczowski.pl

SALE WESELNE



Nasze przestronne sale weselne zostały starannie stworzone, by w magiczny sposób uczynić Wasze chwile niezapomnianymi, otulając je wyjątkową atmosferą. Naszym priorytetem jest dostarczenie Wam bezstresowego dnia, pełnego radości i miłości.

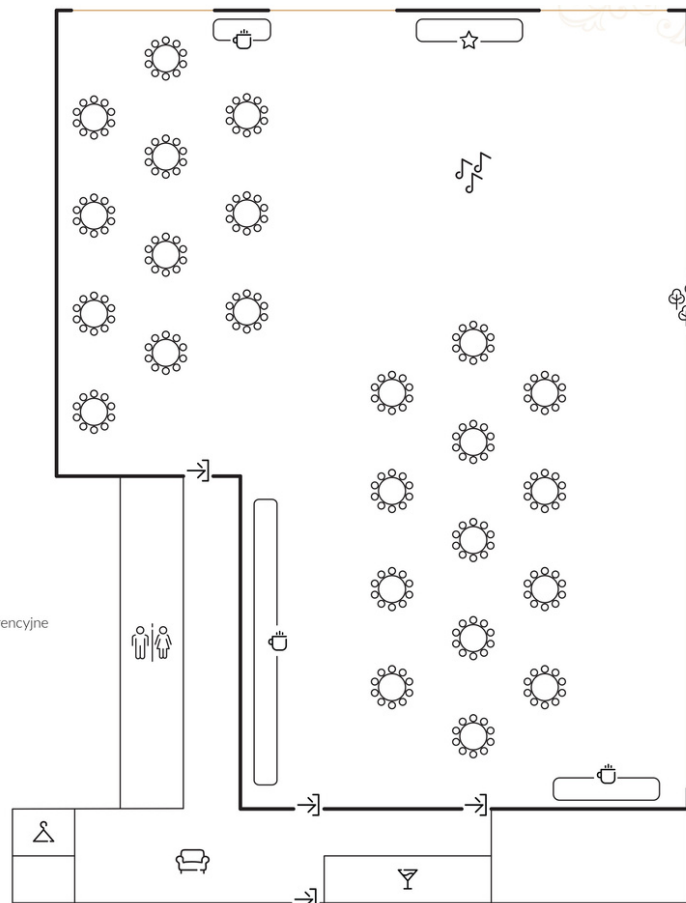
Zapewnimy Wam liczne udogodnienia, w tym pełną klimatyzację obejmującą każdą salę, co zagwarantuje optymalną temperaturę przez całe wydarzenie, bez względu na warunki atmosferyczne panujące na zewnątrz.

Sala bankietowa 589m²

OPIS:

-  BUFET
-  BAR
-  ZESPÓŁ MUZYCZNY / DJ
-  PRZESTRZEŃ TANCECZNA
-  SZATNIA
-  FOYER
-  TOALETA
-  WYJŚCIE DO OGRODU
-  DRZWI WEJŚCIOWE
-  OKNO ZEWNĘTRZNE

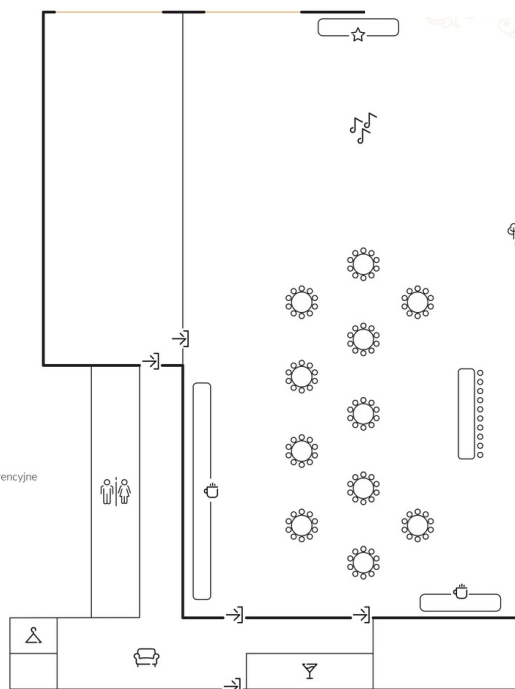
Układ sali
Centrum Bankietowo-Konferencyjne
240 



Sala bankietowa 471m²

- OPIS:
-  BUFET
 -  BAR
 -  ZESPÓŁ MUZYCZNY / DJ
 -  PRZESTRZEŃ TANE CZNA
 -  SZATNIA
 -  Foyer
 -  TOALETA
 -  WYŚCIE DO OGRODU
 -  DRZWI WEJŚCIOWE
 -  OKNO ZEWNĘTRZNE

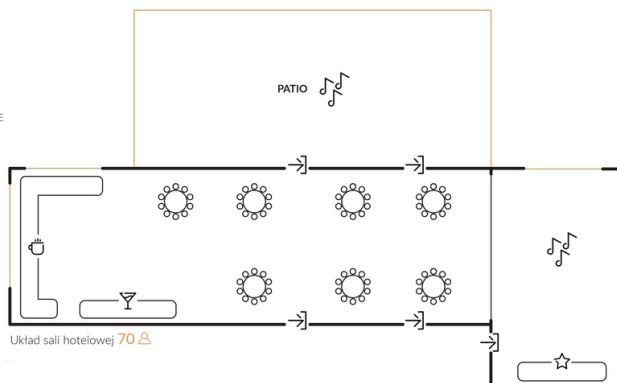
Układ sali Centrum Bankietowo-Konferencyjne 120 



Sala hotelowa 179m² + patio 91m²

- OPIS:
-  BUFET
 -  BAR
 -  ZESPÓŁ MUZYCZNY / DJ
 -  PRZESTRZEŃ TANE CZNA
 -  DRZWI WEJŚCIOWE

Układ sali hotelowej 120 




Układ sali hotelowej 70 



CENTRUM BANKIETOWO KONFERENCYJNE

		
Sala 1	87m2 <input type="checkbox"/>	30
Sala 1+2	183m2 <input type="checkbox"/>	60
Sala 3	118m2 <input type="checkbox"/>	40
Sala 4	288m2 <input type="checkbox"/>	120
Sala 1-4	589m2 <input type="checkbox"/>	240

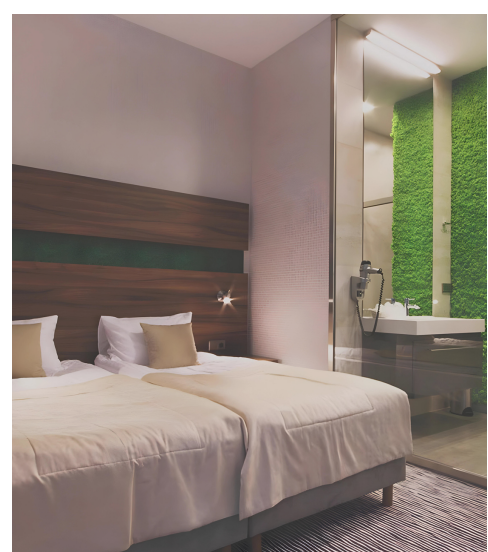
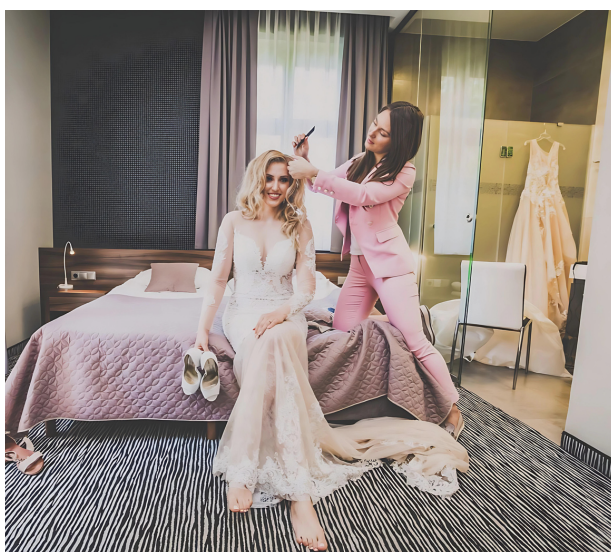
SALE HOTELOWE

		
Sala 1A+2B	101m2 <input type="checkbox"/>	50
Sala 2B+3C + patio	203m2 <input type="checkbox"/>	70
Sala 1A+2B+3C + patio	270m2 <input type="checkbox"/>	120











POKOJE DLA GOŚCI

Nasz hotel udostępnia 30 pokoi jedno- i dwuosobowych, wraz z luksusowym apartamentem. Każdy pokój jest klimatyzowany i zapewnia komfortowe wyposażenie. Oferujemy trzy kategorie noclegów: economy, standard i deluxe, aby zaspokoić różnorodne preferencje naszych Gości.



W cenie noclegu znajduje się obfite śniadanie, które z pewnością umili Państwu poranek. Ponadto, Goście mają pełny dostęp do naszego jacuzzi, sauny oraz dobrze wyposażonej siłowni, zapewniamy wyjątkowe możliwości relaksu i dbania o kondycję fizyczną.

Economy		<input type="checkbox"/>	250zł			
Standard		<input type="checkbox"/>	350zł		<input type="checkbox"/>	410zł
Deluxe		<input type="checkbox"/>	420zł		<input type="checkbox"/>	470zł
Apartament		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	800zł

PAKIETY WESELNE

Oferujemy trzy różnorodne pakiety weselne, dopasowane do różnych preferencji i budżetów, z opcją wegetariańską, pozycjami dla dzieci oraz dodatkowo pastą bar albo bufetem regionalnym.



Niezależnie od tego, czy marzysz o klasycznym weselu pełnym elegancji, nowoczesnym wydarzeniu zaskakującym innowacyjnymi detalami, czy też luksusowym doświadczeniu, nasz hotel ma wszystko, czego potrzebujesz, aby uczynić Twój wielki dzień wyjątkowym.

Możemy również stworzyć zupełnie nowe ekskluzywne menu specjalnie na życzenie Gości.

Oferta gastronomiczna



Zupa

Rosół wołowo – drobiowy z makaronem

Danie główne 2 porcje/os. do wyboru

- Śląska rolada wołowa
- Udko z kaczki w aromacie pomarańczy
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń wieprzowa w aromacie czosnku

Sos pieczeniowy

Dodatek skrobiowy

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Surówki

Buraczki z chrzanem

Kapusta czerwona gotowana

Surówka z kapusty białej z koperkiem

Deser 1 do wyboru

- Ciasta: szarlotka, sernik (1 porcja/os.)
- Patera z owocami
- Kruche ciasteczka

Tort 1 do wyboru | dodatkowo płatny

- Śmietanowy
- Czekoladowo orzechowy



PAKIET 1 350 zł/os.

Zimna płyta

Wybór wędlin i kiełbas z wędzarni

Hotelu Gorczowski

Pasztet pieczony z dipem

żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Tymbaliki drobiowe

Rulony z szynki z musem

chrazanowym

Śledź w śmietanie

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka makaronowa

Pikle (ogórek konserwowy, pieczarki

marynowane, papryka konserwowa)

Pieczyno i masło

Kolacja 1 do wyboru

- Ragout z kurczaka
- Żurek śląski

Napoje bez limitu

Kawa, herbata z dodatkami w bufecie

Woda niegazowana

Sok jabłkowy i pomarańczowy

Zupa

Rosół wołowo – drobiowy z makaronem

Danie główne 2 porcje/os. do wyboru

- Śląska rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy w złocistej panierce
- De volaille
- Grillowana pierś z kurczaka nadziewana suszonym pomidorem

Sos pieczeniowy

Dodatek skrobiowy

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Surówki

Buraczki z cebulką

Kapusta czerwona gotowana

Surówka z kapusty białej z koperkiem

Deser 2 do wyboru

- Ciasta: szarlotka, sernik (1 porcja/os.)
- Patera z owocami
- Kruche ciasteczka

Tort 1 do wyboru | dodatkowo płatny

- Śmietanowy
- Czekoladowo orzechowy

Napoje bez limitu

Kawa, herbata z dodatkami w bufecie

Woda niegazowana

Sok jabłkowy i pomarańczowy



PAKIET 2 420 zł/os.

Zimna płyta

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Wędzone szynki

Pasztet pieczony w kolorowym pieprzu z dipem żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Tymbaliki drobiowe

Śledź w musztardzie francuskiej

Śledź w oleju

Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Sałatka grecka

Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem

Pieczyno i Masło

Kolacja I 1 do wyboru

- Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną kapustą i sos
- Serwowane przez Szefa Kuchni w formie pokazu
- Pierś z kurczaka, sos serowy, gratine ziemniaczane, pieczony pomidor

Kolacja II 1 do wyboru

- Bogracz wieprzowy z kluseczkami
- Barszcz czacerwony z krokietem

Zupa 1 do wyboru

- Rosół wołowo – drobiowy z makaronem
- Krem z białych warzyw

Danie główne 3 porcje/os. do wyboru

- Śląska rolada wołowa
- Udko z kaczki w aromacie pomarańczy
- Eskalopki drobiowe panierowane
- Grillowana pierś z kurczaka nadziewana suszonym pomidorem

Sos pieczeniowy

Dodatek skrobiowy

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Ziemniaki opiekane

Surówki

Buraczki z cebulką

Kapusta czerwona gotowana

Bukiet sałat z winegret

Deser 2 do wyboru

- Ciasta: szarlotka, sernik (1 porcja/os.)
- Patera z owocami
- Kruche ciasteczka

Tort 1 do wyboru | w pakiecie

- Śmietanowy
- Czekoladowo orzechowy

Napoje bez limitu

Kawa, herbata z dodatkami w bufecie.

Woda niegazowana. Soki 2 rodzaje.



PAKIET 3 600 zł/os.

Zimna płyta

Pasztet pieczony w kolorowym pieprzu żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Tymbaliki drobiowe

Galaretki wieprzowe

Śledź w zaprawie korzennej

Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Sałatka nicejska

Warzywa przelane winegretem i serem feta

Tiftele drobiowe w sezamie

Pieczyno i Masło

Kolacja I 1 do wyboru

- Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną kapustą i sos
- Serwowane przez Szefa Kuchni w formie pokazu
- De volaille frytki i surówka z kapusty pekińskiej

Kolacja II 1 do wyboru

- Beef Strogonow | pieczywo
- Bogracz wieprzowy z kluseczkami

Kolacja III 1 do wyboru

- Barszcz czerwony z krokietem
- Ragout z kurczaka

OPCJE WEGE

Zupa 1 do wyboru

- Krem pieczarkowy z grzankami
- Krem z białych warzyw

Danie główne 1 do wyboru

- Makaron conchiglioni, nadziewany farszem serowo-szpinakowym, sos kurkowy
- Kotlet z soczewicy panierowany, podany z sadzonym jajkiem

Kolacja I 1 do wyboru

- Cukinia nadziewana z ratatouille
- Gołąbki z liści kapusty z farszem ryżowym w sosie pomidorowym



Kolacja II 1 do wyboru

- Papryka pieczona, nadziewana serowo-jajecznym farszem z pietruszką, panierowana i smażona
- Krążki selera panierowane z dipem czosnkowym

Kolacja III 1 do wyboru

- Ratatouille
- Barszcz jarski, krokiet z kapustą i grzybami

Alkohole i napoje

- Pakiet napoi gazowanych 35,00zł
Pepsi, Mirinda, 7up 0,25ml
- Pakiet alkoholi 94,00zł
Wódka Wyborowa 0,5l
Wino białe i czerwone 0,75l
Piwo beczkowe 0,5l

- Wyborowa 65,00zł
- Finlandia 85,00zł
- Wino białe/czerwone 65,00zł

Alkohole własne opłata korkowa 15zł/butelkę

ATRAKCJE KULINARNE

Stół regionalny

70,00 zł/os.

Mięsa:

necówka, żymlok śląski, kiełbasa
podsuszana, schab
po sztygarsku, boczek pieczony w
piwie, krupniok śląski, szynki z
własnej wędzarni, kabanosy własny
wyrób, pstrąg wędzony własny wyrób

Dodatki:

ciapkapusta, hekele, szatot śląski, ser
gazdowski, smalec ze skwarkami,
powidła śliwkowe

Pasta Bar

70,00 zł/os.

Makarony:

tagliatelle, strozzapreti, pappardelle,
gnocchi.

Sosy:

carbonara, neapolitański, pesto.

Dodatki:

gorgonzola, szpinak, pomidorki,
groszek, boczek, świeże zioła, grzyby,
kurczak, krewetki koktajlowe.



Uzupełnij swoje wesele o te wyjątkowe dodatki i daj swoim Gościom możliwość zanurzenia się w sztuce kulinarnych przyjemności.

Dania dla dzieci

80,00 zł/os.

- Rosółek z makaronem
- Naleśnik z serem / dżemem
- Tosty z serem z szynką
- Nugettsy, frytki, surówka z marchewki

Dodatkowa kolacja

30,00 | 30,00 | 65,00 zł/os.

- Bogracz z kluseczkami
 - Barszcz z krokietem
 - Udziec wieprzowy z ziemniakami, zasmażaną kapustą i sos.
- Serwowane przez Szefa Kuchni w formie pokazu



#forever



#happines

#love



POZNAJ NASZE MOŻLIWOŚCI:



ZAPRASZAM DO KONTAKTU
PATRYCJA BIENEK
+48 609 710 077
BIURO: +48 32 345 21 37
EVENTY@HOTELGORCZOWSKI.PL

NASZE STRONY:



Dodatkowo w ofercie:

- Polecamy sprawdzonych podwykonawców:
florystka, DJ
- Duży ogrodzony ogród
- Restauracja z pięknym Patio
- Przeszklona kawiarnia
- Wyśmienite dania
- Wyselekcjonowane wina
- BEZPŁATNY PARKING!

*Informacje cenowe dotyczące prezentowanych propozycji menu mają charakter orientacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu cywilnego, a jedynie zaproszenie do zawarcia uzgodnionej umowy.. Szczegółowe warunki zamówienia ustalane są na podstawie indywidualnej umowy sprzedaży.
Wszystkie podane ceny są cenami brutto.