



NOWE MENU WESELNE ALL INCLUSIVE **310 zł** od osoby W piątki i niedziele rabat 10 % na wersję all inclusive.

Przyjęcie w Restauracji Shuma organizowane jest w przestronnej Sali głównej.
Proponujemy przyjęcie zasiadanie przy okrągłych stołach dwunastoosobowych, bądź tradycyjnie przy wspólnym stole w kształcie podkowy lub przy stołach prostokątnych ułożonych w tzw. widelec.
Sala weselna wyposażona jest w scenę dla zespołu lub DJ-a oraz w profesjonalny parkiet.
Do dyspozycji pozostaje także taras z widokiem na jezioro, plażę i zalesione tereny ośrodka oraz kameralna, przednia część z wodospadem...

TRADYCYJNE POWITANIE

chlebem i solą
lampka wina musującego serwowana przez kelnerów

PRZYSTAWKA (proszę wybrać jedną):
znajduje się na stole przed przybyciem gości
do przystawki proponujemy wino białe i czerwone, serwowane przez kelnerów

- 1/. terrina z indyka nadziewana musem chrzanowym i żurawiną,
- 2/. rolada łososiowo-szpinakowa z ricottą,
- 3/. galantyna z kurczaka z płatkami pomarańczy i sosem z czarnej porzeczki,
- 4/. tatar z łosia na carpaccio z zielonego ogórka,
- 5/. rożki szynkowe z musem chrzanowym pod delikatnym auszpikiem.

I DANIE (proszę wybrać jedno):

- 1/. rosół królewski z makaronem i kawałkami kaczki (serwowany przez kelnerów),
- 2/. bulion z pasieczkami indyka i warzywami Julienne,
- 3/. krem z brokułów ze smażonymi płatkami migdałów,
- 4/. szlachetny krem z grzybów leśnych z mascarpone i śmietanowo-boczkową pianką,
- 5/. krem z grzybów leśnych z poduszczkami z ciasta francuskiego,
- 6/. krem z zielonego groszku z chipsem z wędzonego boczku.

II DANIE (proszę wybrać 4 rodzaje):

podawane na półmiskach w ilości 2 kawałki mięsa na osobę dorosłą

- 1/. chrupiące udźce z indyka z jabłkiem i żurawiną,
- 2/. roladka z indyka ze szpinakiem i serem feta,
- 3/. de volatile faszzerowany, serem i masłem czosnkowym,
- 4/. kieszonka drobiowa nadziewana warzywami i serem,
- 5/. zawijaniec schabowy, faszzerowany grzybami i kapustą,
- 6/. kotlet po szwajcarsku ze schabu z szynką i serem, w złocistej panierce,
- 7/. śląska rolada wołowa,
- 8/. filet z dorsza marynowany w koperku i pietruszce obsmażony w maselku,
- 9/. łosoś zapiekany ze szpinakiem w cieście francuskim.

SOSY (proszę wybrać 2 rodzaje):

- 1/. sos pieczeniowy,
- 2/. sos grzybowo-śmietanowy (jasny),
- 3/. sos włoski ziołowy (jasny).

DODATKI (proszę wybrać 2 rodzaje):

- 1/. kluseczki śląskie,
- 2/. ziemniaki z wody z koperkiem i masłem,
- 3/. ziemniaczane puree z maselkiem,
- 4/. ziemniaczane talarki podsmażane z boczkiem,
- 5/. dziki ryż z duszonymi warzywami i nutką sezamowej oliwy.

DODATKI DO OBIADU NA ZIMNO /SURÓWKI/ (proszę wybrać 2 rodzaje):

- 1/. z selera z rodzynkami i sosem jogurtowym,
- 2/. z białej kapusty z marchewką w delikatnym sosie jogurtowo-majonezowym,
- 3/. z marchwi, jabłek i mandarynek,
- 4/. z czerwonej kapusty (jabłko, cebulka, oliwka),
- 5/. mizeria z zielonego ogórka,
- 6/. sałata masłowa z kwaśną śmietaną,

DODATKI DO OBIADU NA CIEPŁO (proszę wybrać 2 rodzaje):

- 1/. biała kapusta zasmażana z boczkiem,
- 2/. kapusta kiszona, duszona z kurkami i miodem,
- 3/. fasolka szparagowa, obsmażana w bułeczce,
- 4/. warzywa gotowane z sosem beszamelowym

DESER (proszę wybrać 1 rodzaj):

- 1/. puchar lodowy ze świeżymi owocami i sosem (sos do wyboru: truskawkowy, czekoladowy, toffi, owoce leśne, advocat, tiramisu),
- 2/. jabłka w herbacianej galaretkie w aromacie mięty i wanilii,
- 3/. podany w kielichu - sorbet truskawkowy „na szampanie”, z lodami waniliowymi i koronką czekoladową w chmurze z bitej śmietany,
- 4/. podane w kielichu - smażone wiśnie na aromatycznym miodzie, z dodatkiem lodów waniliowych i puszystą śmietaną,
- 5/. rożek musu pomarańczowego z biszkoptem czekoladowym na sosie malinowym, z listkiem mięty.

ZIMNE ZAKĄSKI

wszystkie wymienione poniżej znajdują się na stołach weselników lub na osobnym bufecie

- 1/. kurczak po kurpiowsku faszerowany wątróbką i ziołami,
- 2/. półmisek tradycyjnych zimnych mięs pieczonych i wędlin,
- 3/. pasztety z suszonymi owocami w otoczce słoniny i ziół,
- 4/. paszтет z kaczki ze słoniną „z komina”,
- 5/. deski serów różnych, z bakaliami,
- 6/. galaretki warzywno – mięsne,
- 7/. galaretka z sumą z zielonym pieprzem,
- 8/. konfitura z pieczonej papryki i pomidorów,
- 9/. makaron conchiglie z kurczakiem i serem pleśniowym,
- 10/. „Koszycki” śledzi z zielonym groszkiem na musie śmietanowo – musztardowym,
- 11/. śledzie wiejskie z marynowanym imbirem i korniszonami
- 12/. sos tatarski, sos chrzanowy, musztarda, chrzan, marynaty, maselko ziołowe, pieczywo jasne i ciemne.

WIEJSKI GORĄCY BUFET - podany na osobnym bufecie

- 1/. staropolska zupa z twarogiem wędzonym i białą kielbasą
- 2/. placek ziemniaczany z szynką wiejską i skwarkami z dzbanem kefiru
- 3/. dymiący kociołek bigosu myśliwskiego
- 4/. smalec z jabłkiem i majerankiem

SALATKI (proszę wybrać 3 rodzaje):

- 1/. sałatka włoska Caprese z mozzarellą i pomidorami,
- 2/. sałatka grecka z serem feta i oliwkami,
- 3/. sałatka jarzynowa,
- 4/. sałatka z brokuł z szynką, serem pleśniowym, papryką oraz sosem jogurtowo-majonezowym,
- 5/. sałatka Casablanca z kurczakiem w kurkumie z sałatą lodową, pomidorami, papryką, ogórkiem,
- 6/. sałatka zielona „Niewiast” z makaronem ryżowym, zielonym ogórkiem i ananasem

I GORĄCA KOLACJA serwowana przez kelnerów (proszę wybrać 1 rodzaj):

- 1/. pierś z kurczaka zawijana boczkiem z sakiewką ziemniaczaną z ciasta francuskiego i bukietem jarzyn,
- 2/. kieszonka z piersi z kurczaka z warzywami pod sosem Dor blue, z kopytkami i surówką,
- 3/. karczek z grilla przepłatan boczkiem, z zapiekanką warzywną i ziołowo – czosnkowym dipem, z sałatką z korniszonów i czerwonej cebuli,
- 4/. zapiekany filet z pstrąga z podgrzybkiem, z ryżem jaśminowym w duecie żółtej fasolki i marynowanej papryki,
- 5/. łosoś duszony w pomidorach na szpinakowym tagliatelle,
- 6/. roladki z indyka z szynką na sosie truflowym z ziemniaczanym gnocchi z kompozycją kolorowych sałat z sosem vinaigrette.

LUB (w przypadku minimum 30 osób)

PLONĄCY UDZIEC SWOJSKI, MARYNOWANY W ZIOŁACH Z PRAŻONYMI ZIEMNIAKAMI Z KOCIOŁKĄ I KAPUSTĄ KISZONĄ, DUSZONĄ Z MAŚLAKAMI.

TORT WESELNY(proszę wybrać 1 rodzaj):

piętrowy (okrągły) lub parterowy wedle życzenia
smaki - kremy : advocat, czekolada, nugat, orzechowy z kawałkami orzechów, śmietankowy, kakaowy, czekoladowo gruszkowy, czekoladowo wiśniowy lub Bita śmietana sama lub z owocami
dekoracja: kwiaty cukrowe, dekoracje ręczne , owoce, jadalne kuleczki

II i III GORĄCA KOLACJA (proszę wybrać odpowiednio 2 dania):

serwowana przez kelnerów

- 1/. ragu z maślakami i suszonymi pomidorami
- 2/. bogracz na wieprzowinie
- 3/. Boeuf Strogonow
- 4/. meksykańska zupa Chilli con carne
- 5/. barszczyk czerwony z pasztecikiem w cieście drożdżowym
- 6/. żurek na maślanie z wędzonką

STÓŁ ALKOHOLI LUKSUSOWYCH:

0,7l Scotch whisky 1 but.
0,7l Rum 1 but.
0,7l Tequila 1but.
0,7l Brandy 1 but.

DODATKOWO bez ograniczeń:

napoje zimne:

soki owocowe (pomarańcza, grejpfrut, jabłko, porzeczka) – podane w dzbankach na stołach gości
napoje Pepsi, Mirinda, 7up, Sprite – podane na osobnym bufecie
woda mineralna w karafkach

napoje gorące: - podane na osobnym bufecie

karwa z ekspresu

herbata z cytryną

alkohole (proszę wybrać jedną):

wódka Finlandia, Wyborowa, Pan Tadeusz (proszę wybrać 1 rodzaj wódki)

półwytrawne wino białe i czerwone

piwo lane : Tyskie Gronie

PATERY CIAST I OWOCÓW PODANE NA OSOBNYM SŁODKIM BUFECIE (proszę wybrać 4 rodzaje):

- 1/- Sernik z brzoskwinią: tradycyjny puszysty sernik z kawałkami brzoskwini i delikatnym smakiem skórki pomarańczy
- 2/- Sero – jabłecznik, czyli połączenie dwóch najlepszych Polskie przysmaków. Warstwa prażonych na maśle jabłek ze słodką warstwą serową
- 3/- Sernik duński: aksamitny sernik na zimno z kawałkami brzoskwini na delikatnym biszkopcie
- 4/- Sero – mak
- 5/- Szarlotka: zapiekane na maśle jabłka z cynamonem, z bezową pianką i smakowitą kruszonką
- 6/- Jabłecznik babci: jabłka ukryte w cieście biszkoptowym
- 7/- Ciasto słonecznikowe: mocno czekoladowe ranty przekładane toffi i słonecznikiem prażonym na maśle i miodzie
- 8/- Orzechowiec: miodowe ranty przekładane budyniowym kremem z warstwą orzechów włoskich
- 9/- Mioduszka: miodowe ranty przełożone kremem grysikowym z czekoladową warstwą
- 10/- Ciasto rumowe: intensywny smak czekolady, bakalii i rumu
- 11/- Makowiec: pyszny mak z bakaliami na kruchym cieście
- 12/- Wilgotny makowiec przekładany kremem grysikowym i żurawiną
- 13/- Strucla makowa: mak z bakaliami zawinięty w nasze słynne ciasto drożdżowe
- 14/- Aromatyczny piernik przekładany kremem grysikowym i dżemem wiśniowym
- 15/- Ciasto z galaretką i mocą owoców na delikatnym biszkopcie
- 16/- Ciasto czekoladowe z mandarynkami i kokosowym kremem
- 17/- Ciasto babci: delikatne ciasto drożdżowe z dodatkiem naturalnego jogurtu, wiśniami, kruszonką i płatkami migdałów
- 18/- Ciasto włoskie aromatyczne ciasto z bakaliami i jabłkami
- 19/- Ciasto firmowe Cukierni Cieplak na bazie czekoladowego kremu Russel z bakaliami i alkoholem
- 20/- Cupcake: czyli indywidualnie udekorowana babeczka ze smakowitym nadzieniem
- 21/- **mini ciasteczka:** adwokacki, rureczki żółtkowe, babeczki na kruchym cieście z kremem budyniowym i owocami , rożki orzechowe, mini firmowe, bitki makowe, mini eklerki, mini ptysie

DEKORACJA

Żywe kwiaty w dużych „ikebanach” na świecznikach lub w szklanych wazonach

CZAS PRZYJĘCIA

Przyjęcie w n/w cenie trwa do godziny 5:00 rano lecz nie dłużej niż 12 godzin.

Każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt 1000 zł.

PAŃSTWO MŁODZI otrzymują GRATIS Pokój hotelowy ze śniadaniem

KOSZT 310 ZŁ / OSOBA DOROSŁA (cena na sezon 2018)

230 ZŁ / OSOBA Z OBSŁUGI (CZŁONEK ZESPOŁU/DJ, FOTOGRAF , KAMERZYSTA)

155 ZŁ/DZIECI W WIEKU 4-14 LAT

0 ZŁ / DZIECI DO 3 ROKU ŻYCIA

Dodatkowo podczas trwania przyjęcia weselnego możemy zorganizować dla Państwa następujące atrakcje:

FONTANNA Z GORĄCĄ CZEKOLADĄ

Do wyboru czekolada: mleczna, biała, deserowa, pomarańczowa, truskawkowa, limonkowa, miodowa, karmelowa, cappuccino
Świeże owoce (pomarańcze, kiwi, banany, truskawki)
Owoce suszone (morele, śliwki)
Krucze ciasteczka

Koszt 650,00 Pln

STÓŁ Z CHŁOPSKIM JADŁEM

- Wędzony pstrąg
- Podwędzana polędwiczka
- Swojska kielbasa, szynka, salceson, kaszanka
- Paszty staropolskie
- Chleb staropolski
- Grzyby marynowane
- Grochówka
- Smalec wiejski z skwarkami
- Ogórki małosolne
- Kapuśniak

Koszt 24,00 Pln od osoby

SZTUCZNE OGNIEM

W ten sposób można dodatkowo zaakcentować wstąpienie w związek małżeński lub podziękować rodzicom za pomoc przy organizacji uroczystości, czy też Gościom za liczne przybycie.

Wystrzałów dokonuje nasz uprawniony pracownik z łodzi wypuszczonej na jezioro.

Koszt uzależniony jest od długości iluminacji i wynosi:

Zestaw I – koszt 2000 zł (600 strzałów, 5 minut)
Zestaw II – koszt 3000 zł (600 strzałów dużego kalibru, 6 minut)

FOTOBUDKA

To nie tylko zdjęcia. Przede wszystkim to doskonały pomysł na wyróżnienie Waszego wesela. Zdjęcia wywoływane są na miejscu i będą pamiątką na wiele lat.

Fotobudka wypożyczana jest z wszystkimi potrzebnymi akcesoriami: tła do wyboru, czapki, maski, wąsy i inne gadżety, dvd ze zdjęciami, galeria internetowa to wszystko w cenie:

Koszt:

1 h – 700 zł
2 h – 950 zł
3 h – 1150 zł

SAMOCHÓD DLA MŁODEJ PARY

BMW X6

to piękny pięcioosobowy, czterodrzwiowy samochód o luksusowym wnętrzu.

Jedynie dla Państwa Młodych weselących się w naszym kompleksie restauracyjno-hotelowym proponujemy bardzo atrakcyjne ceny wynajmu, które w 2015 i 2016 będą kształtować się następująco:
250 zł za godzinę wynajmu samochodu (minimum 2h)

Dojazd powyżej 30 km od Dąbrowy Górniczej 2zł za 1 km

Do zakończenia wesela w Shumie samochód dostępny dla Państwa do sesji fotograficznej.

Z naszej strony zapewniamy dekorację limuzyny żywymi kwiatami oraz bardzo staranną obsługę przez naszego firmowego szofera, paliwo.

DO PRZEWOZU PAŃSTWA GOŚCI WESELNYCH PROPONUJEMY:

1/. Wynajem samochodu osobowego z kierowcą (do 4 osób):

1 km 3,0 zł w dzień tj. od 6:00 do 22:00
1 km 4,5 zł w nocy tj. od 22:00 do 6:00
Postój 60 zł/h

2/. Wynajem Busa (Mercedes Benz) z kierowcą (do 8 osób):

1 km 5,50 zł w dzień tj. od 6:00 do 22:00
1 km 7,50 zł w nocy tj. od 22:00 do 6:00
Postój 80 zł/h

WAŻNE!!!

Mercedes jest przystosowany do przewozu osób niepełnosprawnych (posiada windę załadowniczą pozwalającą inwalidzie wjechać do BUS'a na wózek).

NOCLEGI

Z myślą o wszystkich, którzy chcą dłużej pozostać w naszych progach oddajemy do dyspozycji 73 miejsca noclegowe w kompleksie Shuma oraz 70 miejsc noclegowych typu turystycznego.

Proponujemy pobyt w **KOMFORTOWYCH POKOJACH HOTELOWYCH SHUMA**

Dla gości ceniących sobie wysoki standard do dyspozycji oddajemy :
cena ze śniadaniem

pokoje dwuosobowe z łóżkiem małżeńskim

cena
dla gości weselnych 216 PLN

pokoje dwuosobowe z możliwością dostawki
(łóżka rozdzielone)

cena
dla gości weselnych 216 PLN + 56 zł dostawka

pokoje jednoosobowe LUX *

cena
dla gości weselnych 176 PLN

MIEJSCA NOCLEGOWE W WERSJI TURYSTYCZNEJ:

cena bez śniadania

śniadanie płatne dodatkowo 25 zł/ os

Dla większych grup proponujemy śniadania w formie stołu szwedzkiego.

- **DOMKI TYPU BRDA**

cena 400 PLN *

32 miejsc noclegowych

Drewniane domki piętrowe usytuowane w lesie brzoźowym nad brzegiem jeziora.

Domki wyposażone są w kuchnię oraz łazienkę.

Domki posiadają:

- dwie górne sypialnie,
- kuchnię z lodówką i płytą grzewczą oraz kompletem naczyń i sztućców
- łazienkę z wc, umywalką i kabiną prysznicową, ręcznikami
- dolny salon z 2 rozkładanymi sofami i fotelami, pościelą, szafą, stołem i krzesłami, TV oraz kominkiem
- taras z meblami ogrodowymi

*cena za domek

- **HOTELIK PIRACKI**

cena 250 PLN *

Murowany domek który posiada 4 pokoje pięciosobowe

Pokoje te są dwupoziomowe, każdy posiada odrębne wejście.

Pokoje w standardzie wyposażone są w:

- łazienkę z wc, umywalką i kabiną prysznicową,
- zabudowaną szafę,
- lodówkę. *cena za pokój

Hotel Shuma Spółka Jawna Latos

41-303 Dąbrowa Górnicza, ul. Żeglarska 20

NIP: 629-247-08-84, REGON: 360417758

Bank ING Bank Śląski: 12105012721000009205839690

[Magdalena Gryta Manager Hotelu mobile : 666 032 570 email: hotel@hotelshuma.pl](mailto:hotel@hotelshuma.pl)