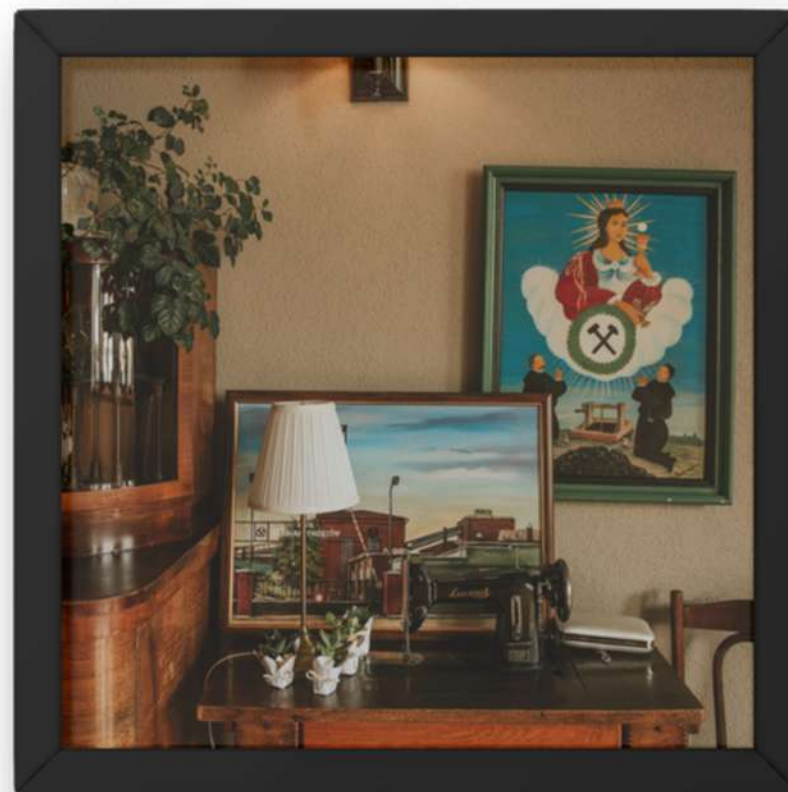
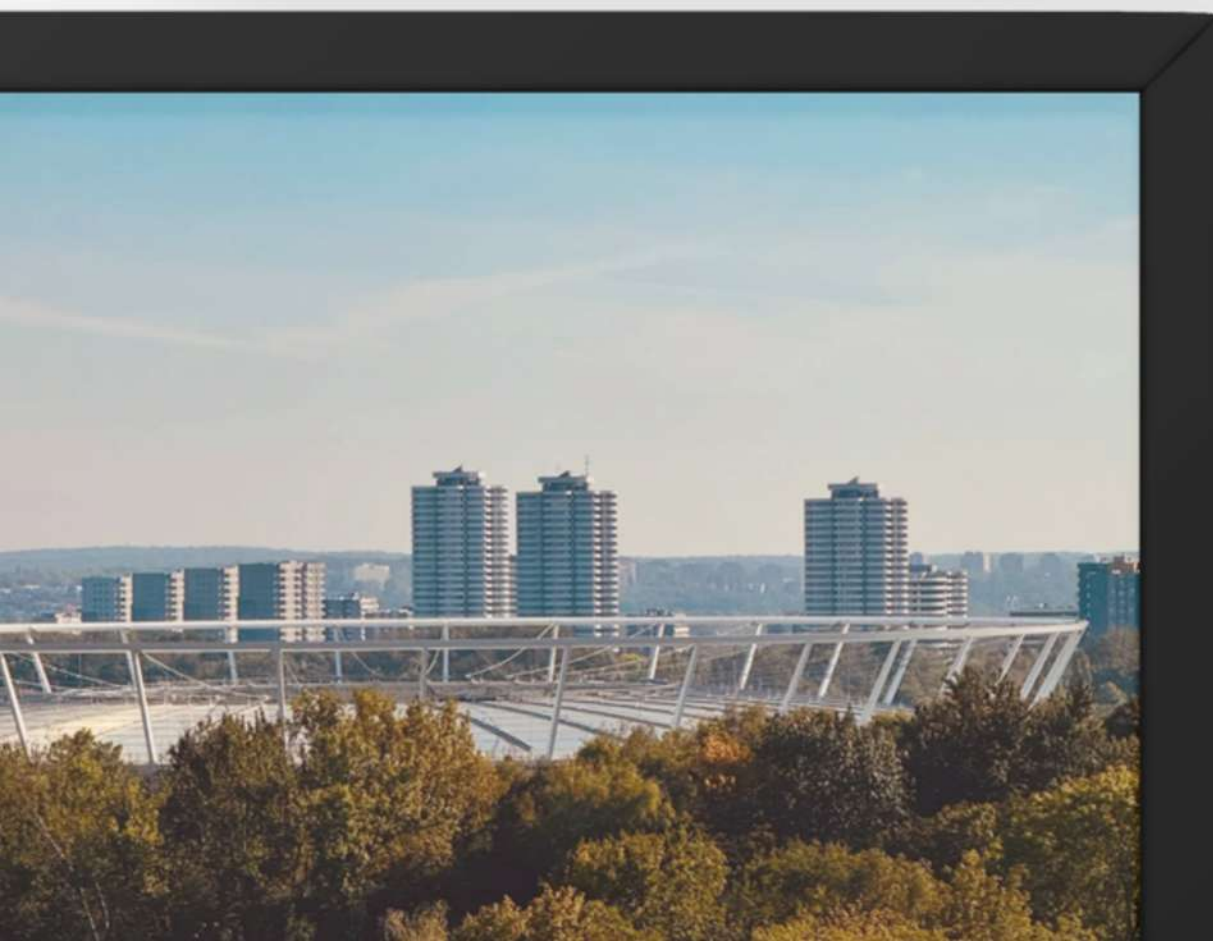




NOWE
WNĘTRZA!



Kompleks
Sztygarka
Chorzów



Oferta Weselna 2026



Spis Treści:

Każdą Parę poznaję osobiście

Sztygarka

Przestrzeń stworzona na Wasz dzień

Podstawowe informacje

Menu I

Menu II

Menu III

Bufety / Grill

Napoje

Ceremonia pod Szybem Prezydent

Noclegi

Warunki i Koszty

Kontakt

strona 2

strona 3

strona 4

strona 5

strona 6

strona 7

strona 8

strona 9

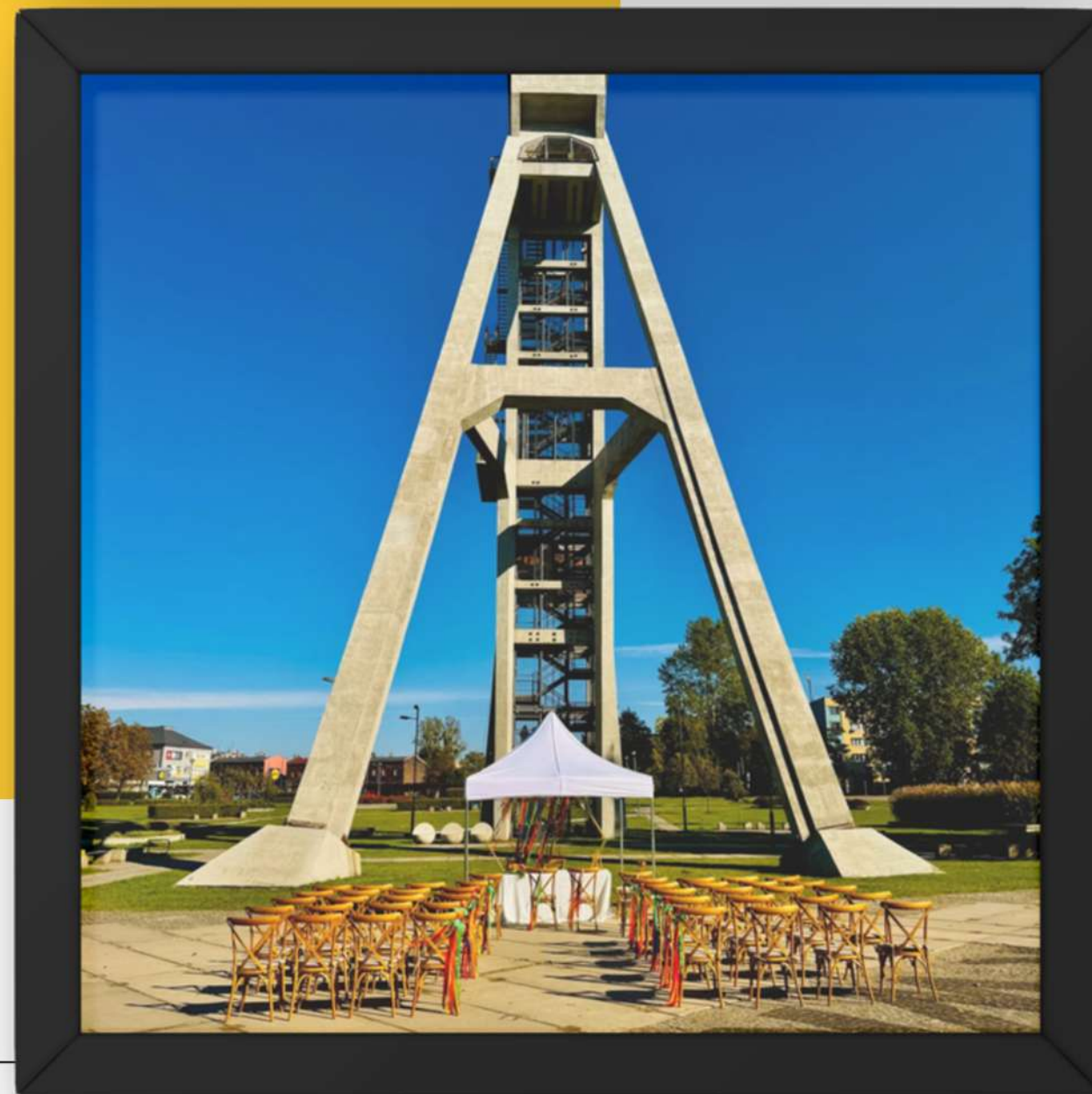
strona 10

strona 11

strona 12

strona 13

strona 14





Nazywam się **Justyna Polska**
Jako managerka Sztygarki
mam ogromną przyjemność
towarzyszyć Parom Młodym
w jednym z najważniejszych
dni ich życia.



Każdą parę poznaję osobiście.

Słucham Waszych pomysłów, marzeń i potrzeb, bo wierzę, że dobre wesele zaczyna się od rozmowy. W Sztygarce nie pracujemy na gotowych pakietach – **wspólnie tworzymy koncepcję przyjęcia, dopasowując przestrzeń, menu i przebieg wydarzenia** do Waszego stylu i oczekiwań.

Czuwam nad przebiegiem przygotowań od pierwszego spotkania, przez dzień wesela, aż po jego zakończenie. **Wspiera mnie doświadczony, zaangażowani kreatywny zespół**, który dba o logistykę, detale i komfort Waszych Gości, tak abyście Wy mogli w pełni cieszyć się tym wyjątkowym czasem.

Ogromną wagę przykładamy do kuchni. Oferujemy elastyczne menu, bufety tematyczne oraz efektowne live cooking, przygotowywane z dbałością o jakość, smak i estetykę. **To element, który bardzo często zostaje w pamięci Gości na długo po weselu.**

Sztygarka to nie tylko piękne sale.
To również zielony ogród, idealny na ceremonię plenerową lub chwilę oddechu, oraz komfortowe zaplecze noclegowe, które doceniają zarówno Pary Młode, jak i ich Goście.

Wszystko w jednym miejscu – bez pośpiechu i niepotrzebnego stresu. Chętnie polecam sprawdzonych, zaufanych partnerów: dekoratorów, florystów, oprawę muzyczną czy dodatkowe atrakcje. To osoby, z którymi współpracujemy od lat i których jakość pracy jest spójna z naszym podejściem.

Jeśli marzycie o weselu z charakterem, w miejscu, które łączy historię z nowoczesnością i naturą, **będzie mi bardzo miło Was poznać.**

Sztygarka

to miejsce, które łączy historię, naturę i funkcjonalność.

Wszystko znajduje się w jednym, spójnym kompleksie, co znacząco ułatwia organizację i pozwala Parze Młodej skupić się wyłącznie na przeżywaniu tego wyjątkowego dnia.

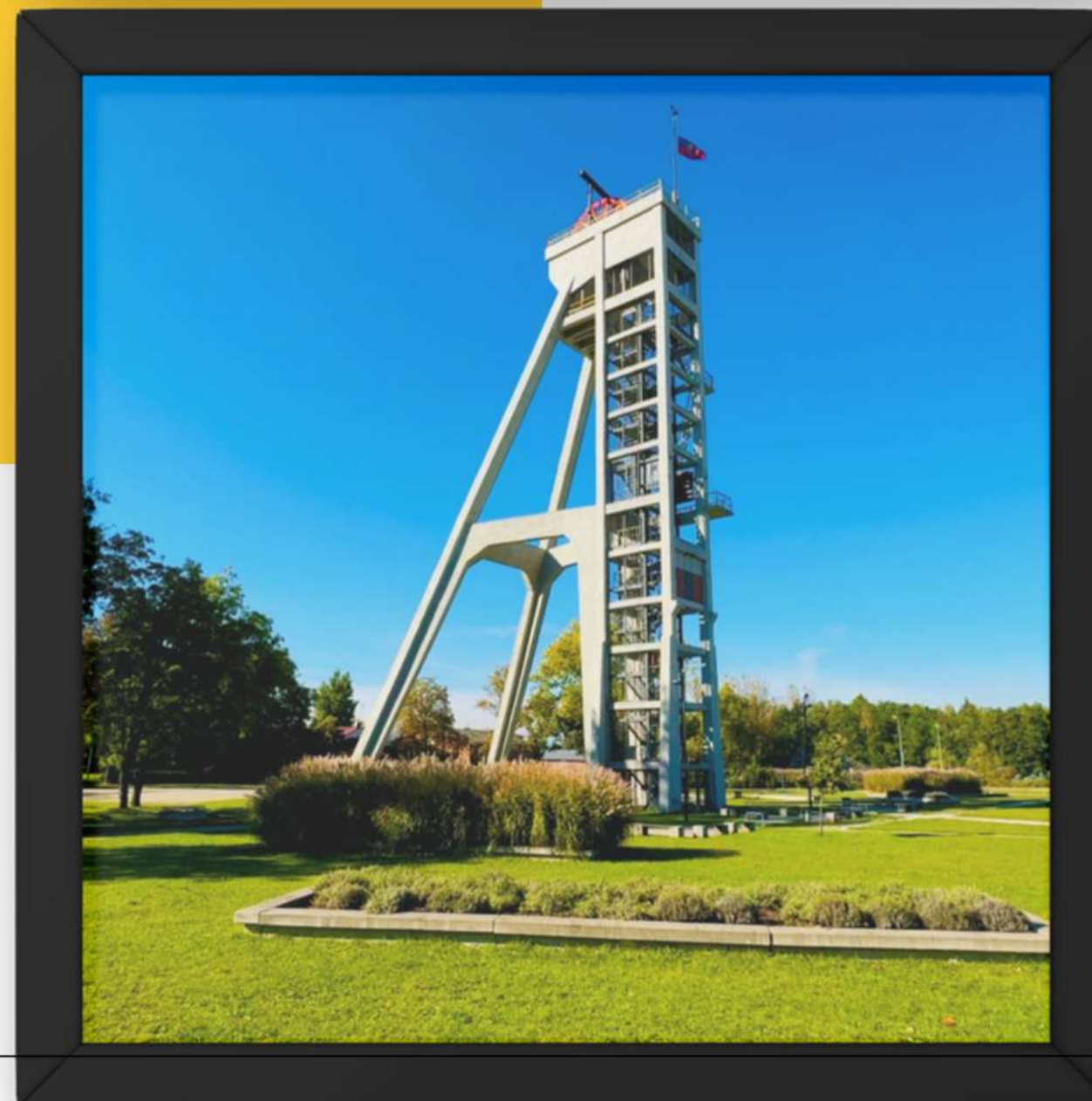
Ogromnym atutem Sztygarki jest rozległa, zielona przestrzeń przy Szybie Prezydent, idealna do:

- organizacji ceremonii ślubnej w plenerze
- postawienia namiotu weselnego
- stworzenia strefy chilloutu z leżakami i oświetleniem
- aranżacji strefy dla dzieci
- realizacji sesji zdjęciowej w naturalnym otoczeniu

To miejsce daje Parom Młodym swobodę i wiele możliwości, a Gościom – przestrzeń do odpoczynku i rozmów z dala od parkietu.

Na terenie obiektu zapewniamy również:

- własny, wygodny parking dla Gości
- bazę noclegową, dzięki której wesele może trwać bez pośpiechu
- zaplecze idealne pod bufety tematyczne i live cooking
- przestrzeń na after party lub poprawiny



Sztygarka tu miłość ma swoje miejsce



Strona 3

Niepowtarzalne zabytkowe przestrzenie

Przestrzeń stworzona na Wasz dzień



Sala Balkonowa – mieści maksymalnie 45 osób

/ minimalna ilość gości: 30 osób pełnopłatnych /

Sala Bankietowa – mieści maksymalnie 110 osób

/ minimalna ilość gości: 70 osób pełnopłatnych /

Sala Balkonowa + Sala Bankietowa – mieści maksymalnie 150 osób

/ minimalna ilość gości: 120 osób pełnopłatnych /

Magazyn Ciekłego powietrza – mieści maksymalnie 160 osób

/ minimalna ilość gości: 80 osób pełnopłatnych /

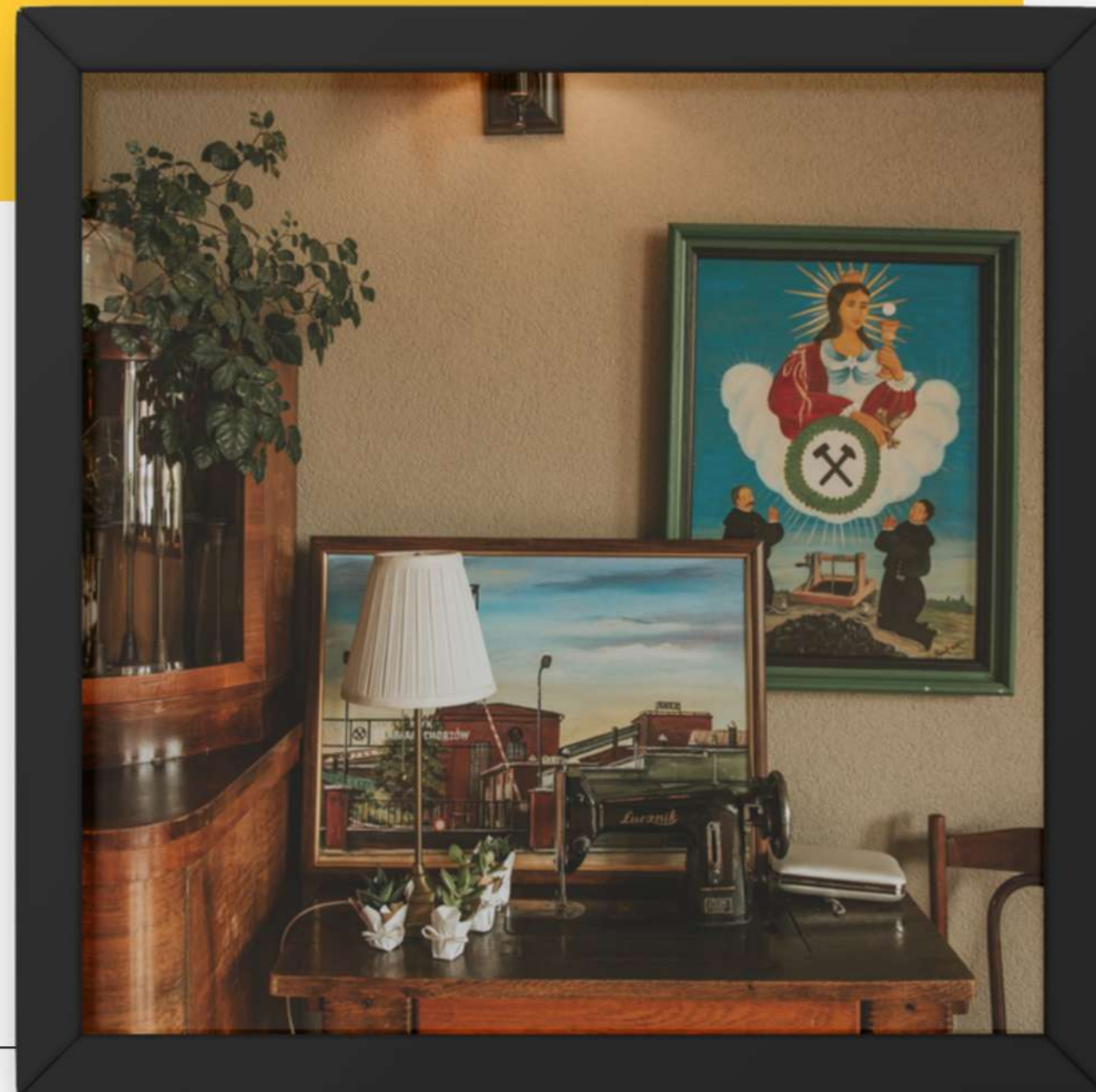
Pub Tlenownia – mieści maksymalnie 45 osób

/ minimalna ilość gości: 30 osób pełnopłatnych /

/ opłata za niewykorzystany zakres rezerwacji – 250 zł od osoby /

Dodatkowo:

- stylowo urządzone pokoje butikowe
- wyjątkowa ceremonia ślubna przy Szybie Prezydent
- miejsce wytchnienia w historycznym otoczeniu
- plac zabaw przy Szybie Prezydent
- strefa radości dla małych Gości / ogólnodostępna /



Podstawowe informacje

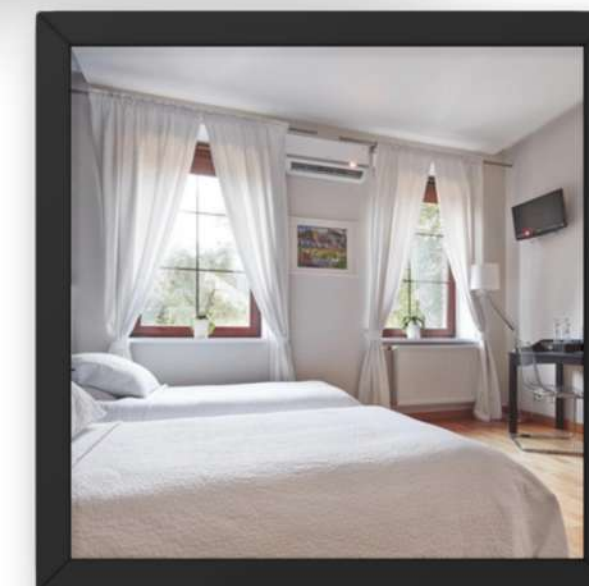
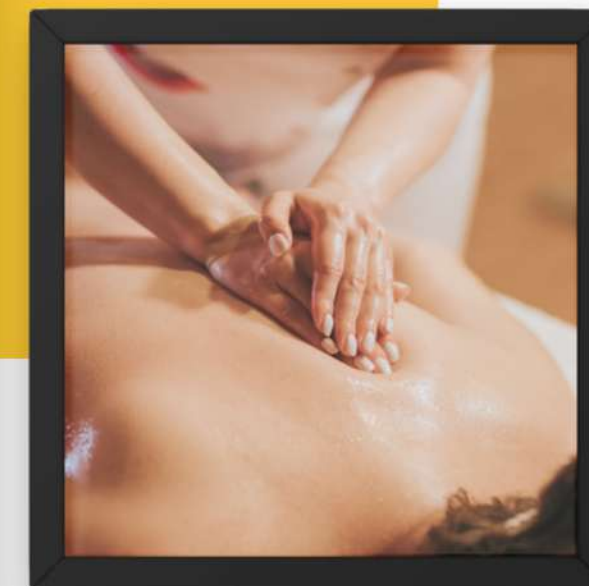
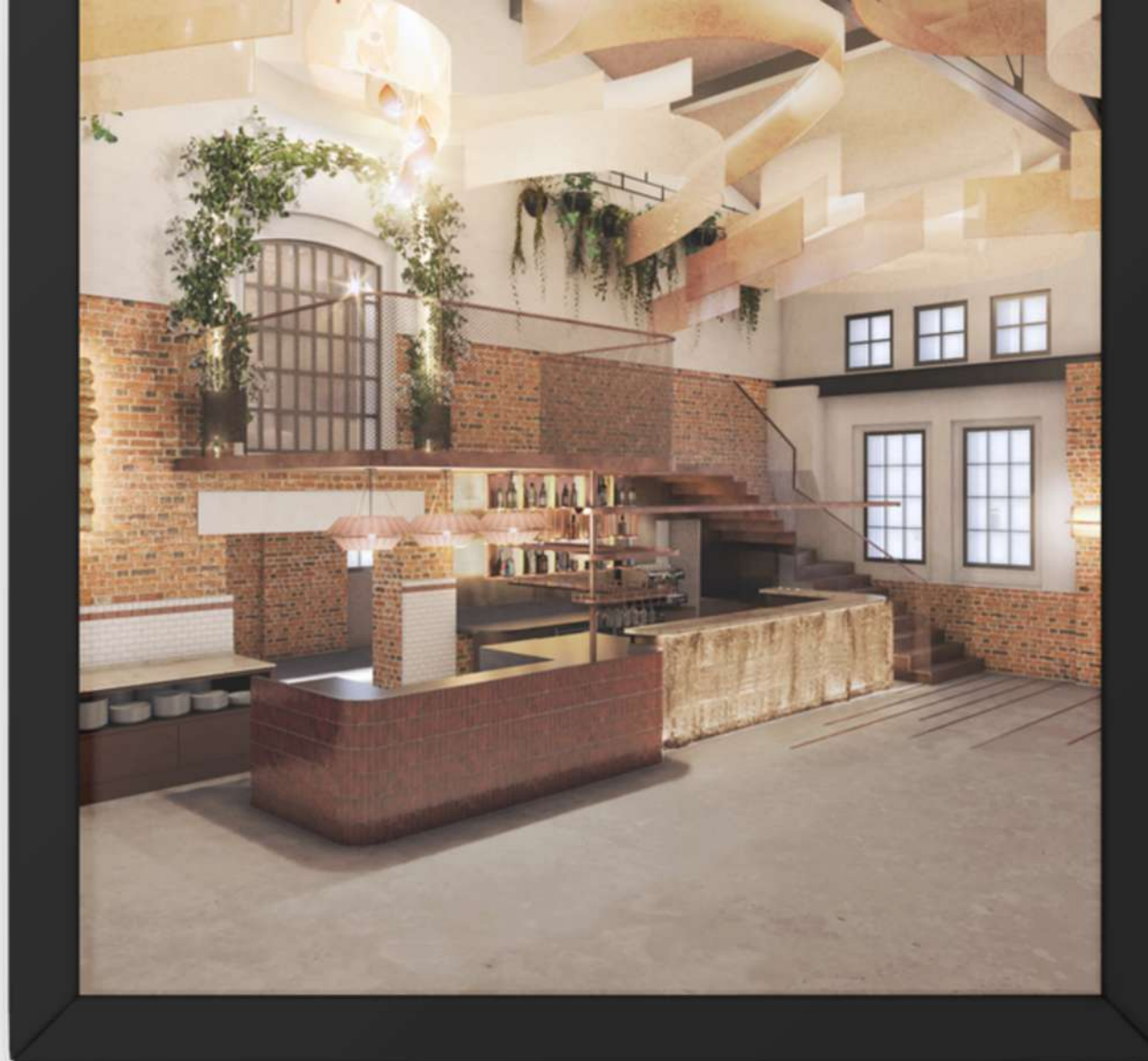


Na cenę weselną w Sztygarce składają się:

- opłata za menu
- opłata za napoje
- opłata za ceremonię zaślubin w plenerze
- usługi dodatkowe
- możliwe dokupienie noclegów

Za to nie płacicie:

- wynajem sali
- apartament dla Pary Młodej ze śniadaniem z widokiem na salę weselną
- strefa chillout
- podstawowe wyposażenie sali: stoły okrągłe, krzesła / boho, glamour /, obrusy i serwetki w różnych wariantach kolorystycznych, złote podtalerze, zastawa w kilku stylach do wyboru



409 zł / osoba

Menu I



Powitanie wliczone w cenę

- Powitanie chlebem i solą
- Poczęstunek winem musującym

Zupa / jedna do wyboru /

- Rosół tradycyjny z makaronem ozdobiony marchewką i pietruszką / serwowany w wazach /
- Krem prowansalski z nutą crème fraîche
- Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym i red pesto

Mięsa / dwie porcje, 3 rodzaje do wyboru /

- Rolada śląska w sosie pieczeniowym
- Udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami
- Roladka drobiowa z farszem szpinakowym w sosie beszamelowym
- Panierowany filec z kurczaka
- Pieczona karkówka marynowana w majeranku i czosnku
- Pieczony filec z dorsza z masłem ziołowym

Dodatki skrobiowe / dwie pozycje do wyboru /

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Pieczone ziemniaki z dodatkiem ziół
- Kluski śląskie
- Panczkraut

Dodatki warzywne / dwie pozycje do wyboru /

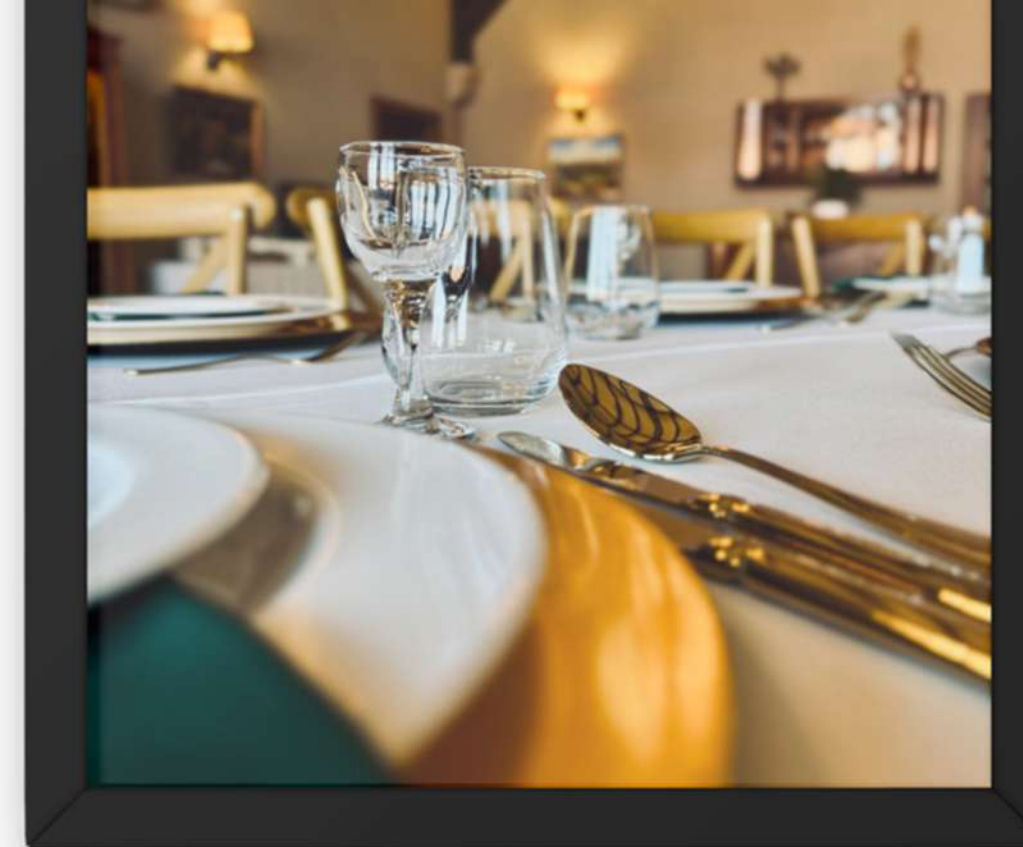
- Buraki na zimno
- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Kapusta czerwona na ciepło
- Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami
- Warzywa w delikatnej obróbce parowej

Deser / jedna pozycja do wyboru /

- Wniebowzięta Beza Pavlova
- Copa melba - aksamitne lody waniliowe z delikatnym musem brzoskwiniowym, chrupiącą bezą i lekką bitą śmietaną
- Mus czekoladowy z nutą pomarańczy

Zimna płyta

- Sałatka grecka z oliwkami
- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki drobiowe
- Hekele śląskie – tatar ze śledzia
- Śledź w oleju z cebulką
- Deska serów z orzechami włoskimi
- Mięsa pieczone i regionalne wędliny
- Mini tortilla z kurczakiem
- Pasztecik z żurawiną
- Tłuste z ogórkiem kiszonym
- Pieczywo
- Masło



Kolacja na ciepło I / jedna pozycja do wyboru /

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie z sosem barbecue
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z dodatkiem kluseczek gnocchi oraz fasolką szparagową
- Schab wieprzowy nadziewany serem i szynką, na puree ziemniaczanym z surówką Colestlaw

Kolacja na ciepło II / w formie bufetu / / jedna pozycja do wyboru /

- Żur śląski
- Pikantna zupa gulaszowa

439 zł / osoba

Menu II



Powitanie

wliczone w cenę

- Powitanie chlebem i solą
- Poczęstunek winem musującym

Zupa / jedna do wyboru /

- Rosół tradycyjny z makaronem ozdobiony marchewką i pietruszką / serwowany w wazach /
- Krem prowansalski z nutą crème fraîche
- Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym i red pesto

Mięsa / dwie porcje, 3 rodzaje do wyboru /

- Rolada śląska w sosie pieczeniowym
- Udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami
- Roladka drobiowa z farszem szpinakowym w sosie beszamelowym
- Panierowany filec z kurczaka
- Pieczona karkówka marynowana w majeranku i czosnku
- Pieczony filec z dorsza z masłem ziołowym

Dodatki skrobiowe / dwie pozycje do wyboru /

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Pieczone ziemniaki z dodatkiem ziół
- Kluski śląskie
- Panczkraut

Dodatki warzywne / dwie pozycje do wyboru /

- Buraki na zimno
- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Kapusta czerwona na ciepło
- Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami
- Warzywa w delikatnej obróbce parowej

Deser / jedna pozycja do wyboru /

- Wniebowzięta Beza Pavlova
- Copa melba - aksamitne lody waniliowe z delikatnym musem brzoskwiniowym, chrupiącą bezą i lekką bitą śmietaną
- Mus czekoladowy z nutą pomarańczy

Zimna płyta

- Sałatka grecka z oliwkami
- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki drobiowe
- Hekele śląskie – tatar ze śledzia
- Śledź w oleju z cebulką
- Deska serów z orzechami włoskimi
- Mięsa pieczone i regionalne wędliny
- Mini tortilla z kurczakiem
- Paszтет z żurawiną
- Tłuste z ogórkiem kiszonym
- Pieczywo
- Masło



Kolacja na ciepło I / jedna pozycja do wyboru /

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie z sosem barbecue
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z dodatkiem kluseczek gnocchi oraz fasolką szparagową
- Schab wieprzowy nadziewany serem i szynką na puree ziemniaczanym z surówką Coleslaw

Kolacja na ciepło II / w formie bufetu /

/ jedna pozycja do wyboru /

- Strogonow wołowy
- Pikantna zupa gulaszowa

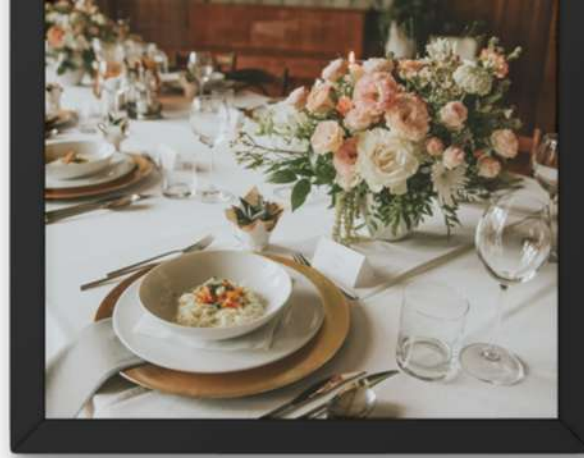
Kolacja na ciepło III / w formie bufetu /

/ jedna pozycja do wyboru /

- Barszcz czerwony z paluchem z ciasta francuskiego
- Żur śląski

389 zł / osoba

Menu III



Powitanie wliczone w cenę

- Powitanie chlebem i solą
- Poczęstunek winem musującym

Zupa / jedna do wyboru /

- Rosół tradycyjny z makaronem ozdobiony marchewką i pietruszką / serwowany w wazach /
- Krem prowansalski z nutą crème fraîche
- Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym i red pesto

Mięsa / dwie porcje, 3 rodzaje do wyboru /

- Rolada śląska w sosie pieczeniowym
- Roladka drobiowa z farszem szpinakowym w sosie beszamelowym
- Panierowany filet z kurczaka
- Pieczona karkówka marynowana w majeranku i czosnku
- Pieczony filet z dorsza z masłem ziołowym

Dodatki skrobiowe / dwie pozycje do wyboru /

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Pieczone ziemniaki z dodatkiem ziół
- Kluski śląskie
- Panczkraut

Dodatki warzywne / dwie pozycje do wyboru /

- Buraki na zimno
- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Kapusta czerwona na ciepło
- Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami
- Warzywa w delikatnej obróbce parowej

Deser / jedna pozycja do wyboru /

- Tradycyjny kołocz śląski
- Puchar lodowy z owocami

Zimna płyta / w formie bufetu szwedzkiego / / 80% gości /

- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki drobiowe
- Hekele śląskie – tatar ze śledzia
- Śledź w oleju z cebulką
- Deska serów z orzechami włoskimi
- Mięsa pieczone i regionalne wędliny
- Mini tortilla z kurczakiem
- Pasztet z żurawiną
- Tłuste z ogórkiem kiszonym
- Pieczywo
- Masło



Kolacja na ciepło I / jedna pozycja do wyboru /

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie z sosem barbecue
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z dodatkiem kluseczek gnocchi oraz fasolką szparagową

Kolacja na ciepło II / w formie bufetu / / jedna pozycja do wyboru /

- Żur śląski
- Pikantna zupa gulaszowa

Kolacja III / w formie bufetu /

- Barszcz czerwony z paluchem z ciasta francuskiego

Usługi dodatkowe
Bufety



Bufet wiejski – 50 zł / osoba – minimalna ilość: 50 osób

- Swojskie wyroby: salceson, krupniok, rzymlok, boczek
- Pasztet domowy z żurawiną
- Smalec z ogórkiem kiszonym
- Bigos staropolski lub pierogi ruskie
- Pieczywo, chrzan, musztarda

Bufet słodki – 50 zł / osoba – minimalna ilość: 60 osób

- Mini muffinka
- Cake pops w czekoladzie
- Cake sicles
- Mini beza
- Mini tarta
- Serniczek nowojorski
- Mini deserek

Tort weselny – 30 zł / porcja

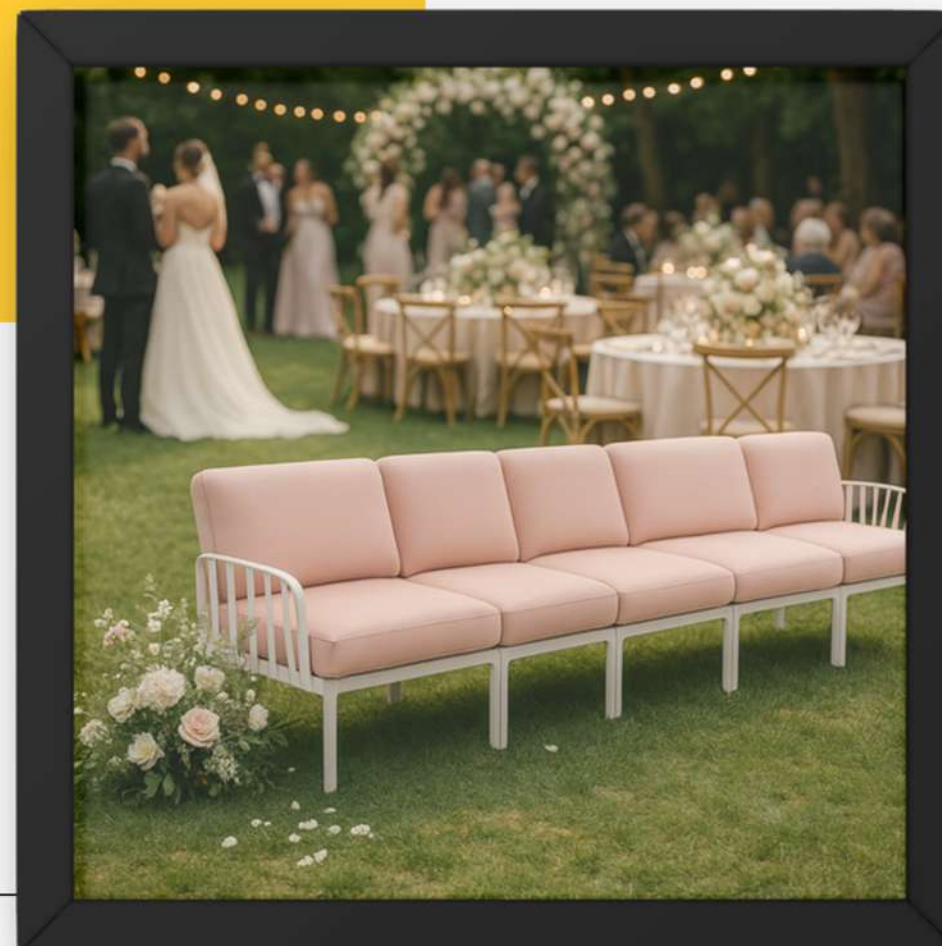
Każdy tort jest wyjątkowy – jego smak tworzymy razem z Państwem, aby idealnie odpowiadał Waszym kulinarnym oczekiwaniom.

Usługi dodatkowe
Grill



Grill na świeżym powietrzu – 70 zł / osoba – minimalna ilość: 60 osób

- Burger wołowy, burger wegetariański
- Kiełbasa
- Żeberka barbeuce
- Karczek
- Ziemniak z masłem ziołowym
- Warzywa prowansalskie z serem feta
- Dip czosnkowy, dip pomidorowy



Napoje



Zestaw I – 59 zł / osoba

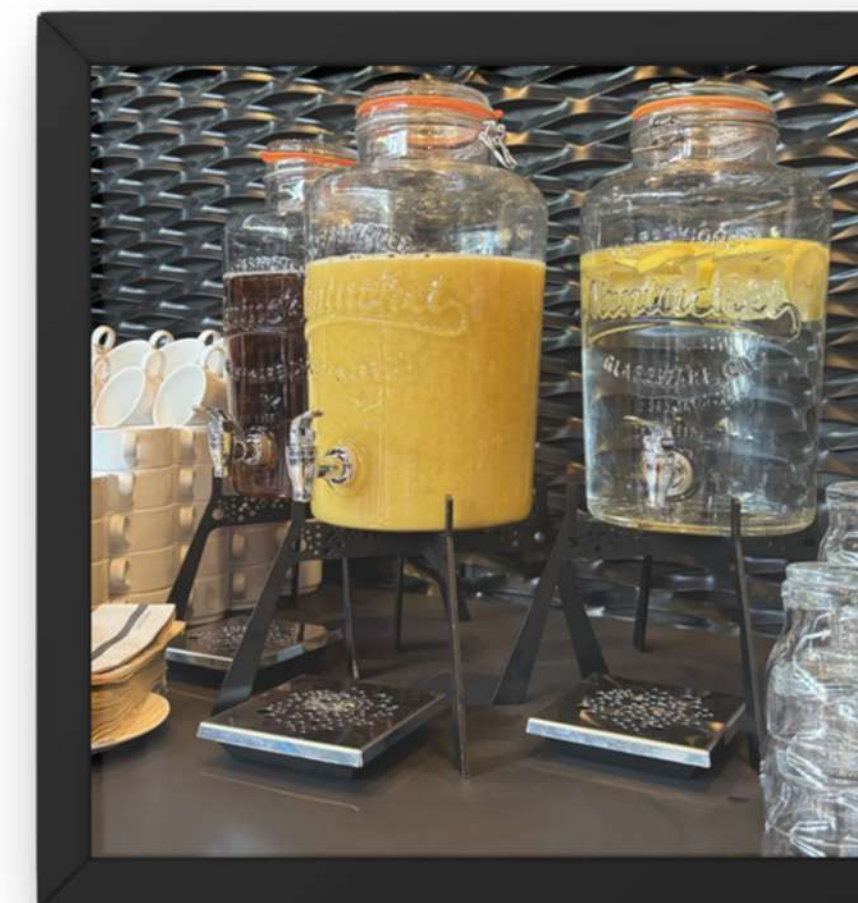
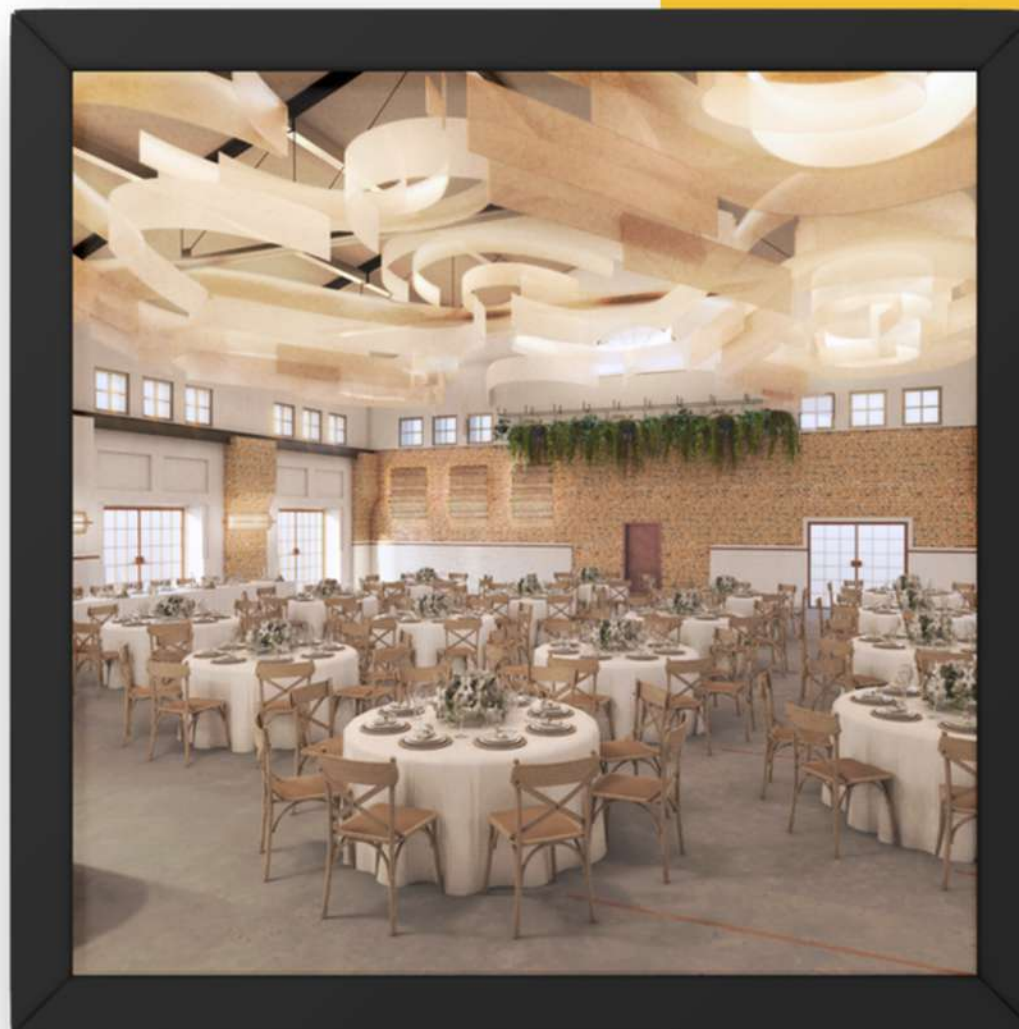
- Woda gazowana i niegazowana
- Sok jabłkowy, pomarańczowy
- Herbata oraz kawa z ekspresu
- Napoje gazowane firmy Coca-Cola

Opłata korkowa wynosi 23 zł / osoba

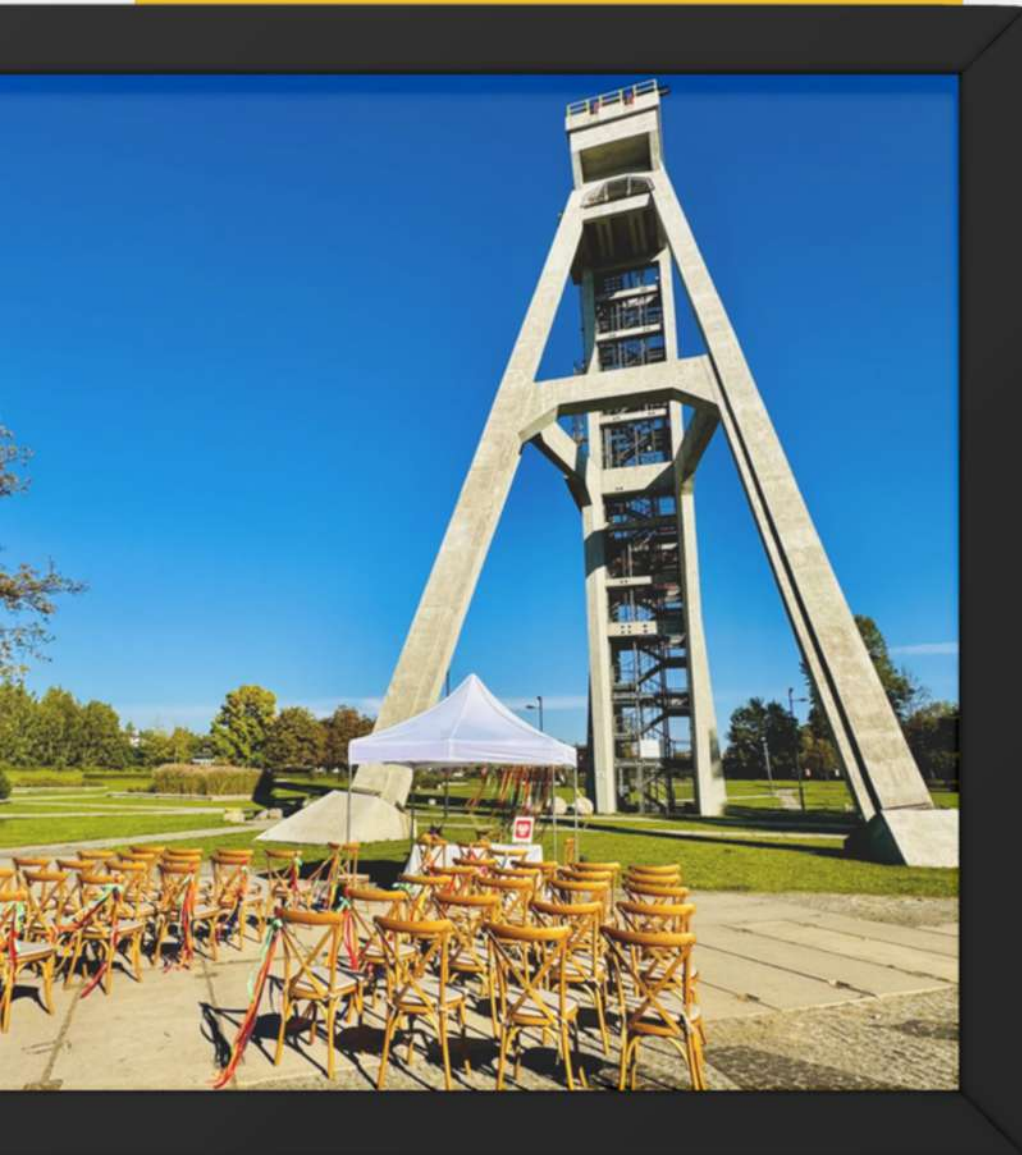
Zestaw II – 130 zł / osoba

- Woda gazowana i niegazowana
- Sok jabłkowy, pomarańczowy
- Herbata oraz kawa z ekspresu
- Napoje gazowane firmy Coca-Cola
- Piwo beczkowe
- Wino białe/czerwone
- Wódka Wyborowa
/ inny rodzaj wódki – do indywidualnej wyceny /

Do zestawu istnieje możliwość wniesienia własnych alkoholi w cenie opłaty korkowej 30 zł / osoba



Darmowe wejście
na taras widokowy Szybu Prezydent



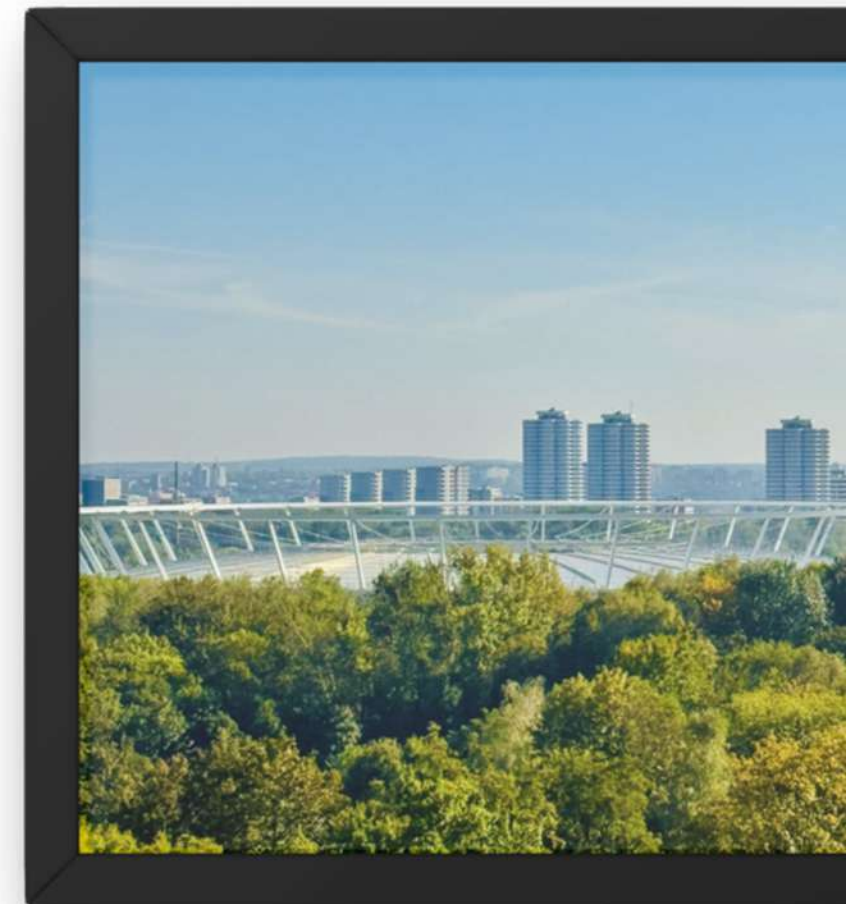
Ceremonia pod Szybem Prezydent

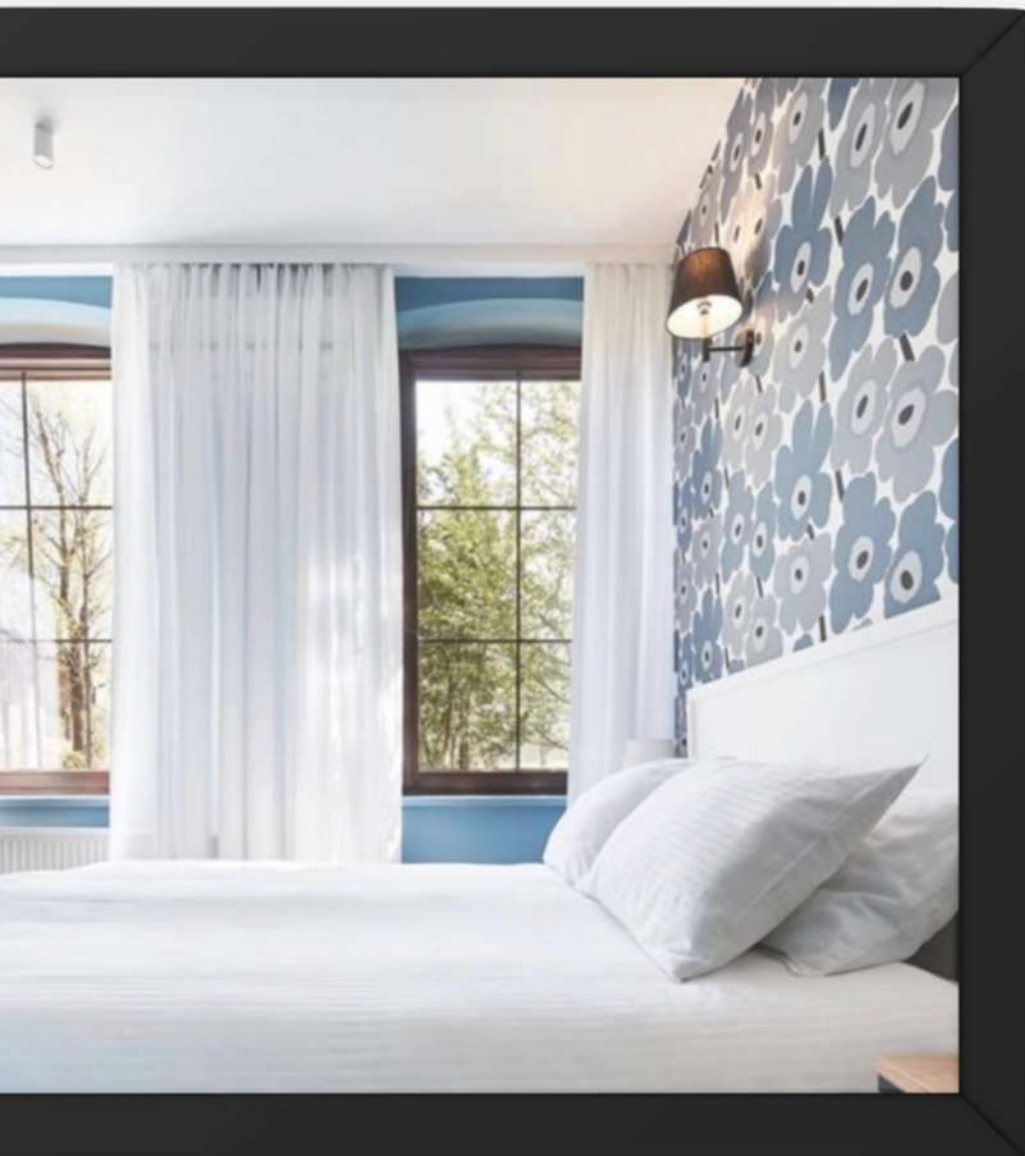
W cenę ceremonii wchodzi:

- Stół dla urzędnika
- Krzesła dla Pary Młodej
- Krzesła dla 30 gości
- W razie deszczu – namiot dla Pary Młodej

Cena: 3 000 zł

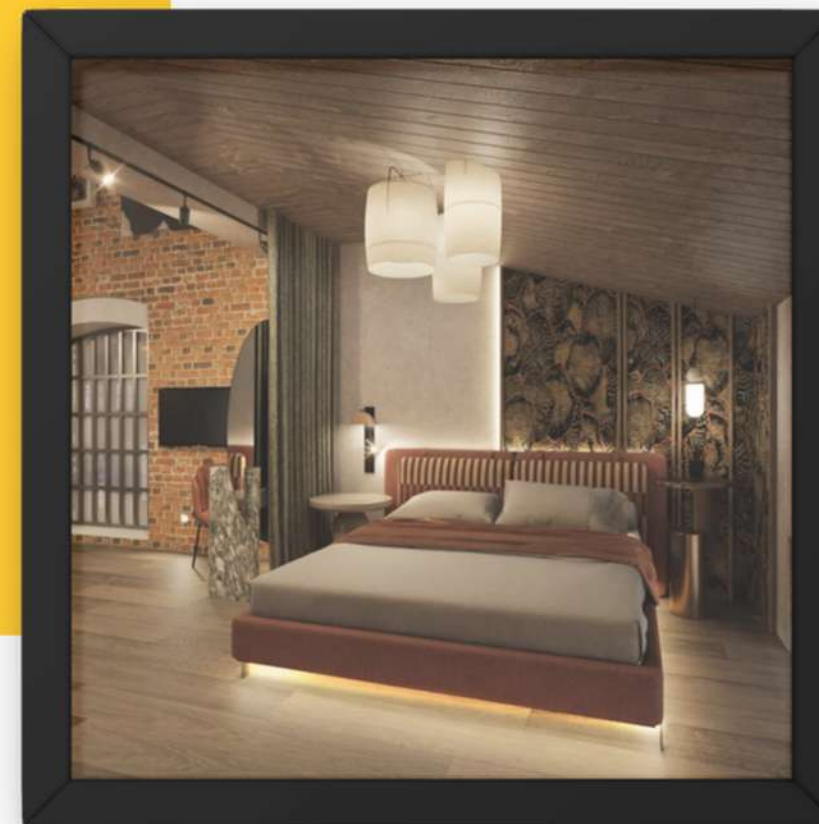
*możliwość dodatkowego wypożyczenia krzeseł 30 zł / sztuka





GRATIS!

apartament dla Pary Młodej
ze śniadaniem i widokiem
na salę weselną



Noclegi

W naszym Pensjonacie Pod Wieżą
dysponujemy 11 pokojami

2 pokoje typu studio - 4 osobowe
6 pokoi - 2 osobowych
oraz 1 pokój jednoosobowy

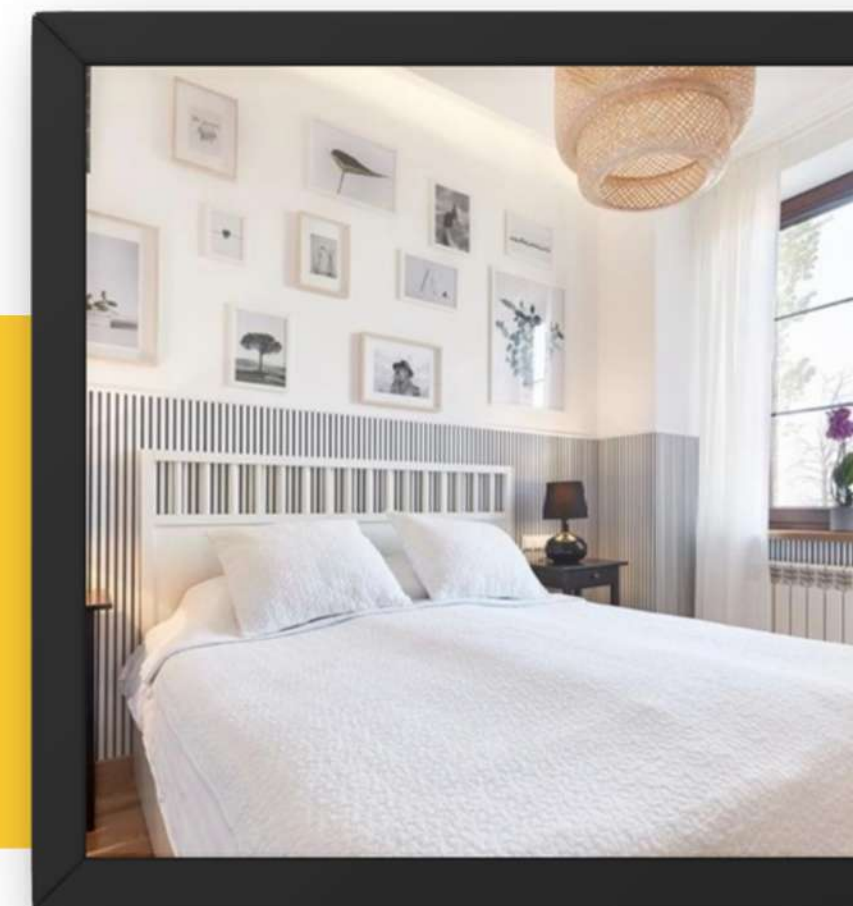
Pokój jednoosobowy - od 190 zł

Pokój dwuosobowy - od 220 zł

Studio - od 270 zł

Śniadanie - 50 zł / osoba

Parking
GRATIS!



Warunki i Koszty

Czas trwania wesela, to 12 godzin.

Każda dodatkowo rozpoczęta godzina, to koszt 700 zł.

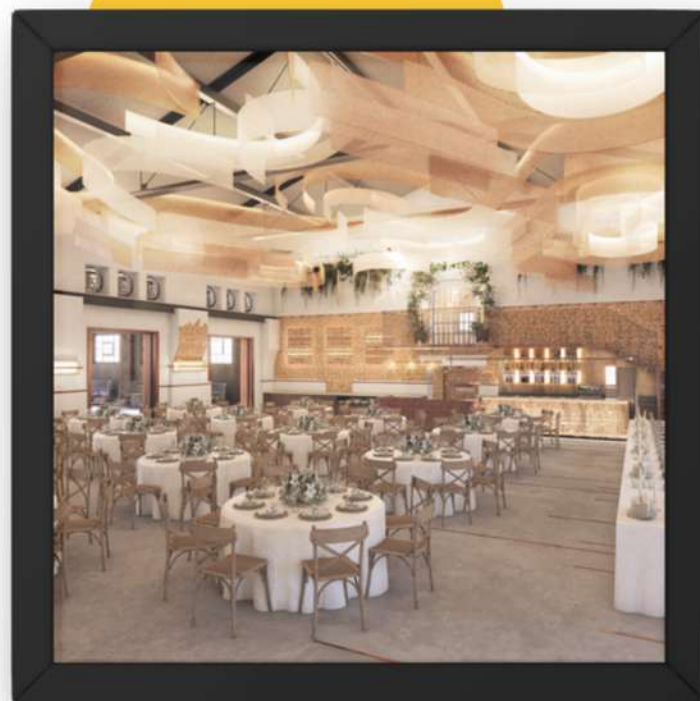
Możemy Was gościć maksymalnie do 5:00 rano.

Oplata za rezerwację terminu wynosi 4000 zł

(Ta kwota wlicza się w ostateczną cenę przyjęcia.)

Wczesny check in na przygotowania weselne jest płatny i możliwy tylko i wyłącznie w naszym Pensjonacie, pod warunkiem, że pozostaje wolny na dzień przed planowanym weselem.

Informacja o dostępności pokoi na przygotowania, przekazywana jest Parze Młodej 14 dni przed uroczystością.



Szttygarka tu miłość ma swoje miejsce

Ważne informacje

Ważne informacje dotyczące menu:

- Dzieci do dwóch lat nie są obejmowane opłatami
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat – 50% ceny wybranego menu i napojów
- Bazujemy na sezonowych produktach, dbając o najwyższą jakość doznań kulinarnych. W związku z tym wybrane pozycje w menu mogą ulegać zmianom w zależności od pory roku.

Minimalna ilość gości:

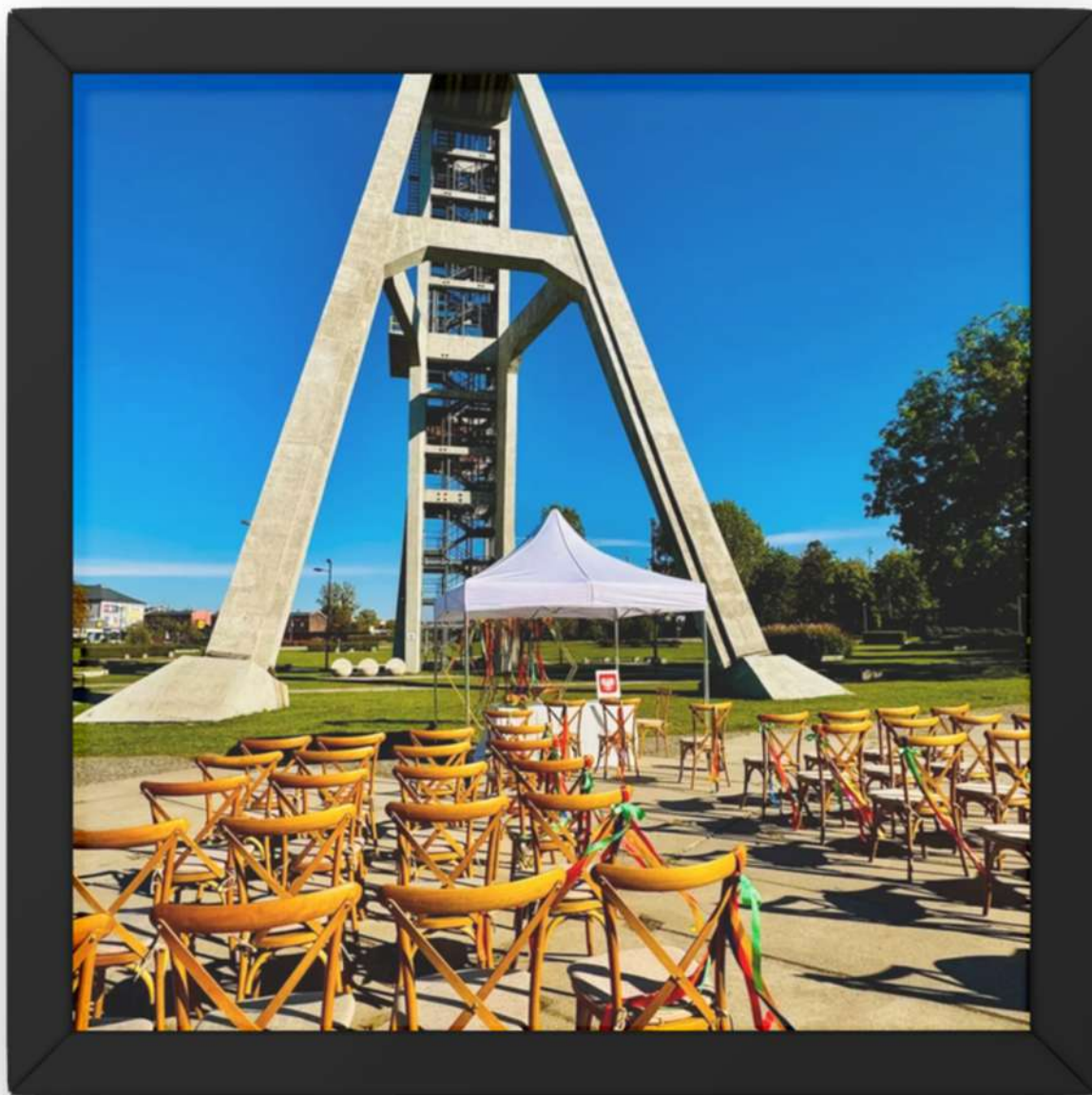
- od poniedziałku do czwartku oraz niedziele – 60 osób pełnopłatnych
- w piątki – 70 osób pełnopłatnych
- w soboty – 80 pełnopłatnych

Dodatkowo:

Ewentualna dopłata za brakujących gości, 250 zł od osoby
Dni świąteczne obowiązują limity jak w soboty, natomiast przedświąteczne jako piątki



Strona 13

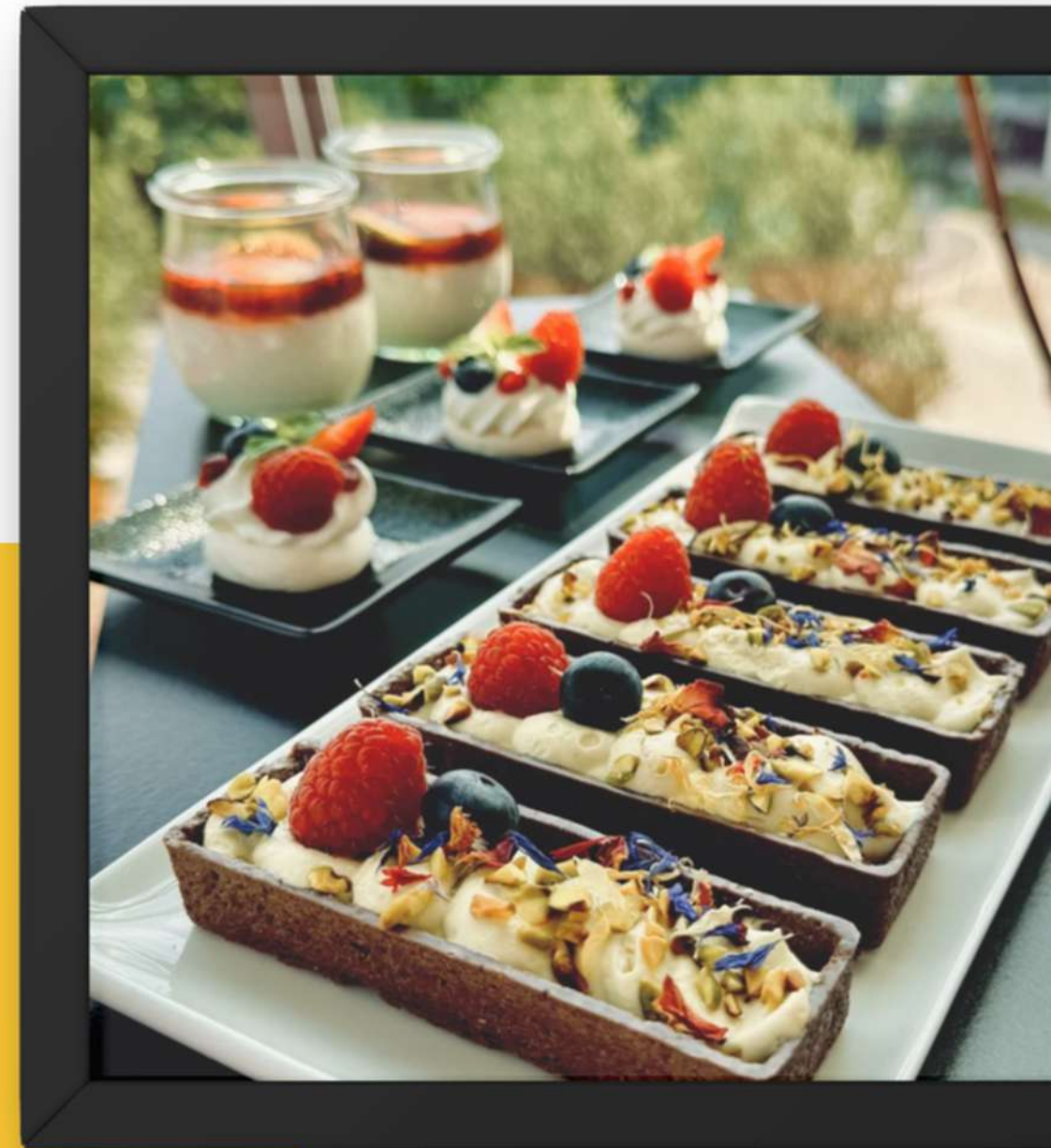


Kontakt

Justyna Polska

+48 735 989 573

wesele@sztygarka.pl



Zapraszam
do kontaktu

