



2026



DLA BIZNESU

KONFERENCJE / SZKOLENIA / SPOTKANIA BIZNESOWE

AZYL Hotel & Restauracja & Grill



3,605 (+210)	9,542 (-128)	2,609 (+35)	7,654 (+169)	6,522 (+122)	1,632 (-54)	3,652 (+182)
YBV 3,204 (-33)	QMN 5,211 (+156)	MMJ 7,100 (-60)	IIT 7,150 (-150)	KLM 782 (+74)	CCX 1,901 (+101)	EMH 3,280 (-120)
MBB 3,320 (-120)	WFF 712 (+12)	HJM 134 (+5)	OLC 2,022 (-18)	LSD 631 (+40)	SDH 6,287 (-57)	GHS 12,630 (+330)

O NAS

Chcielibyśmy zaprosić Państwa do zapoznania się z naszą biznesową ofertą konferencyjną i noclegową. Azyl to sala w doskonałej lokalizacji, komfortowe noclegi, smaczna kuchnia i świetne miejsce na kameralne spotkania biznesowe lub konferencje.

CO OFERUJEMY?

- Kompleksowo wyposażone sale konferencyjne
- Noclegi w pokojach o urozmaiconym standardzie w przystępnej cenie
- Pyszne śniadania
- Bogaty wybór menu w Azylowej restauracji
- Transport firmowy z lotniska/ transport do Wrocławia
- Kompleksowa organizacja szkoleń/konferencji/spotkań służbowych/przerw lunchowych
- Możliwość zorganizowania szkolenia lub konferencji w plenerze
- Przestronny, darmowy parking dla Gości

GDZIE JESTEŚMY?

- Tylko 12 minut autostradą A4 od Wrocławia
- 20 minut od Portu Lotniczego we Wrocławiu
- Dogodny dojazd zarówno od strony Wrocławia i Zgorzelca

W SKRÓCIE





MIEJSCA NA WASZE SPOTKANIE

RESTAURACJA

Restauracja Azyl to miejsce zlokalizowane w sercu Dolnego Śląska, zaledwie kilkanaście minut od Wrocławia. Restauracja, choć znajduje się w pobliżu autostrady A4, to dobrze ukryta jest przed zgiełkiem i wielkomiejskim hałasem. To, co ją wyróżnia to jej niezwykle otoczenie. Położona jest bowiem wśród pięknego, ogromnego ogrodu, z małym stawem w jego sercu, z licznymi alejkami, zakamarkami i piękną o każdej porze roślinnością. Wszelchobecna tu przyroda sprzyja spotkaniom i relaksowi.

RESTAURACJA LETNIA

Latem Goście mogą korzystać z Restauracji Letniej, którą wyróżnia bliskość natury. Za równo wokoło, jak i na talerzu.

To miejsce, gdzie Kucharze na oczach Gości przygotowują potrawy z grilla węglowego, gdzie można skosztować ryb i mięs prosto z azylowej wędzarni, pysznego wiejskiego chleba oraz smarowideł i nalewek Szefa Kuchni.

To miejsce z leżakami na trawie, dobrymi trunkami i luźną atmosferą.

GROTA SOLNA

W naszym ogrodzie stworzyliśmy również miejsce idealne na relaks po spotkaniu biznesowym czy szkoleniu lub konferencji, w którym można totalnie wrzucić na luz i na chwilę zapomnieć o codziennych obowiązkach. A przy okazji zażyć potężną dawkę jodu i innych cennych mikroelementów.

GROTA SOLNA to nowość w naszej ofercie.

Ukryta w zakamarkach naszego ogrodu, z klimatycznym wnętrzem, leżakami i małymi stolikami zaprasza, żeby zaszyć się w niej, wygodnie rozsiąść i po prostu odpocząć.



MIEJSCA NA SZKOLENIE LUB KONFERENCJĘ

SALA SZKOLENIOWO - KONFERENCYJNA

Do Państwa dyspozycji oddajemy nowoczesną i kompleksowo wyposażoną Salę Konferencyjną z pięknym widokiem na ogród.

W Sali Konferencyjnej zorganizować możemy spotkanie dla 30 osób w układzie konferencyjnym i dla 60 w układzie teatralnym.

Sala wyposażona jest:

- w system zaciemniający
- wysokiej klasy ekran projekcyjny
- rzutnik
- flipchart

Sala posiada bezpośrednie wyjście na ogród, a system drzwi przesuwnych daje dostęp do świeżego powietrza i umożliwia wietrzenie sali.

**Sala posiada
INDYWIDUALNĄ KLIMATYZACJĘ!**

Doskonale nadaje się na mniejsze spotkanie firmowe, jak i większą konferencję.

**WYNAJEM SALI:
800zł / dzień
200zł / 1h**

MAŁA SALA SZKOLENIOWA W HOTELU

W naszej ofercie posiadamy także: Małą Salę Konferencyjną w Hotelu.

Doskonale nadaje się na spotkanie do 10 osób, zapewniając przy tym niezbędną ciszę oraz spokój.

Idealnie sprawdzi się przy kameralnych spotkaniach firmowych, szkoleniach czy rozmowach rekrutacyjnych.

Sala wyposażona jest:

- ekran projekcyjny
- rzutnik
- flipchart

**Sala posiada
INDYWIDUALNĄ KLIMATYZACJĘ!**

**WYNAJEM MAŁEJ SALI DO 10 OSÓB:
600zł / dzień**



BUFET KONFERENCYJNY

BUFET KAWOWY I

Ciastka bankietowe b/o

Kawa i herbata b/o

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o

50 zł / os

BUFET KAWOWY II

Na słodko:

Ciasto — różne rodzaje (2szt/os)

Na słono:

Kanapki bankietowe (1szt/os)

Napoje:

Kawa i herbata

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o

70 zł / os



BUFET KAWOWY III

Na słodko:

Ciastka bankietowe

Rogalik francuski z czekoladą i mascarpone

Donut — różne rodzaje

Na słono:

Kanapki bankietowe — różne smaki (1szt./os)

Napoje:

Kawa i herbata b/o

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o

Sok owocowy b/o

100zł / os



Możliwość przygotowania bufetu według indywidualnych ustaleń, z przekąskami na słodko i słono, dipami, warzywami czy owocami.

Szczegółowych informacji udziela Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez.



PRZYKŁADOWE MENU NA LUNCH

ZUPA

Rosół z kaczki

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń w sosie
Kluski śląskie
Buraczki

NAPOJE

Woda z cytryną

70ZŁ / OS

ZUPA

Krem pomidorowy z kleksem
śmietany i listkiem bazylii

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka z pieczarkami
Ziemniaki opiekane
Surówka sezonowa

NAPOJE

Woda z cytryną

70ZŁ / OS

ZUPA

Żurek z jajkiem i kiełbasą

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny schabowy
Ziemniaki
Surówka z białej kapusty

NAPOJE

Woda z cytryną

70ZŁ / OS

**ZUPA I DANIE
DNIA!**

**ZAPYTAJCIE
O OFERTĘ!**

ZUPA I DANIE DNIA - ZAPYTAJ O OFERTĘ!

*możliwość przygotowania menu według indywidualnych ustaleń.
uwzględniamy osobne menu dla wegetarian, wegan oraz osób z dietami pokarmowymi



DANIA DO WYBORU:

**Możliwość przygotowania menu według indywidualnych ustaleń.
Uwzględniamy osobne menu dla wegetarian, wegan oraz osób z dietami pokarmowymi**

PRZYSTAWKI

Wędzony łosoś na kruchej sałacie
Befszyk tatarski
Krewetki z sosem włoskim
Paszтет staropolski z żurawiną
Roladka biszkoptowa z nadzieniem z żółtego twarożku
Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta
Grillowany oscypek z żurawiną Przegrzebki na sałacie z pomidorków koktajlowych
Płatki gęsi na grzance

ZUPY

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z dyni z prażonymi migdałami
Krem z pieczonego buraka z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli
Krem ziemniaczano-chrzanowy
Krem ze świeżych pomidorów z kleksem śmietany
Krem z zielonego groszku z bekonowym chipsem
Krem z białych warzyw
Żurek z jajkiem i białą kielbasą
Zupa gulaszowa z pieczywem
Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem
Żurek z jajkiem i białą kielbasą w chlebie

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka w migdałach lub w sezamie/
Pierś z kurczaka nadziewana pieczarkami
Pierś z kurczaka w sosie pieczeniowym lub w sosie pieprzowym
Pierś z kurczaka zawijana z serem
Kotlet siekany z cebulką
Pieczeń z karkówki w sosie żółtym lub pieczeniowym
Schab faszerowany warzywami w sosie pomidorowym
Sola ze szpinakiem w sosie cytrynowym
Indyk panierowany w sezamie lub w migdałach
Karkówka długo pieczona
Schab z grilla w sosie pieczeniowym
Schab po parysku lub steki schabowe w sosie ogórkowo-koperkowym
Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym lub ogórkowo-koperkowym
Żeberka w kapuście
Wieprzowina z cytryną i imbirem
Polędwiczka wieprzowa w sosie gorgonzola lub paprykowym
Polędwiczka w bekonie w sosie borowikowym
Grillowany kurczak z orzechami w sosie musztardowo-miodowym
Wędzona pierś z indyka w sosie serowo orzechowym
Podwędzany halibut marynowany w miodzie i limonce
Kieszonki z łososia ze szpinakiem
Udka z gęsi
Konfitowana noga z kaczki
Policzki wołowe duszone w winie

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Cukinia z pieca faszerowana serem pleśniowymi suszonymi pomidorami,
Rissotto z pieczonym burakiem, włoską mozzarellą oraz prażonym orzechem włoskim z dodatkiem czerwonego szczawiu
Ravioli ze szpinakiem i mascarpone w towarzystwie żółtego i czerwonego buraka pod truflową pianką.
Chrupiący ser camembert w złocistej panierce
Placki ziemniaczane z duszonym na maśle szpinakiem z dodatkiem rozdrobnionego czosnku
Sakiewki z mąki orkiszowej nadziewane duszonymi warzywami
Filet z soli z dodatkiem szpinaku w kremowym sosie cytrynowym
Makaron ryżowy z warzywami, jajkiem i pesto bazyliowym.

**** wycena indywidualna**



Noclegi

HOTEL - CZĘŚĆ NAD RESTAURACJĄ

> 15 miejsc noclegowych / 7 pokoi

HOTEL ***

> 34 miejsca noclegowe w standardzie *** / 15 pokoi

CENNIK:

- > Pokój jednoosobowy – 239 zł
- > pokój dwuosobowy – 259 zł

- > doba hotelowa: od 15:00 – 11:00
- > koszt śniadania: 49 zł



MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA IMPREZY INTEGRACYJNEJ!

W restauracji głównej, a w miesiącach letnich w stylu grillowym w restauracji letniej.

od 150 zł / os
Open Bar od 120 zł / os



PRZYKŁADOWE MENU NA SPOTKANIE FIRMOWE

Przystawka

Pasztet staropolski z żurawiną

Zupa

Krem pomidorowy z prażonymi pestkami słonecznika

Danie główne

Soczysta pierś z kurczaka zawijana z serem

Sola w chrupiącej panierce w migdałach

Steki schabowe zawijane w aromatycznym sosie ogórkowo-koperkowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem

Pulchne kluski śląskie

Bukiet surówek

Zakąski

Półmiski mięs z azylowej wędzarni

Salatka z grillowanym kurczakiem

Sakiewki z ciasta francuskiego nadziewane serem i pieczarkami

Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Tatar z matiasa na razowym pieczywie z kaparami i oliwkami

Deser

Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną

Napoje

Kawa i herbata b/o

Orzeźwiająca woda mineralna z cytryną b/o

Sok owocowy b/o

KOSZT POWYŻSZEJ PROPOZYCJI WYNOSI: 250 ZŁ.

OPEN BAR - OD 120 ZŁ/OS (WÓDKA, WINO, PIWO)

DJ - OD 3 TYŚ.





KONTAKT

**DZIAŁ SPRZEDAŻY
I ORGANIZACJI IMPREZ**

Anna Czernecka

anna.czernecka@hotelazyl.pl
+48 695 103 012

