



2026

*Długo i szczęśliwie
zaczyna się właśnie tutaj!*

OFERTA WESELNA

AZYL Hotel & Restauracja & Grill



Wrodzy,

Przed Wami czas przygotowań do tego najważniejszego dnia w życiu – ślubu i wesela.

Mając za sobą setki zorganizowanych wesel, możemy z pełnym przekonaniem stwierdzić, że będzie to piękny czas.

Zaopiekujemy się Wami, najlepiej jak potrafimy. Wykorzystamy całą naszą wiedzę i doświadczenie, żeby zorganizować Wam piękny ślub i udane wesele.

Zaangażujemy kelnerów, kucharzy, dekoratorów i cały sztab ludzi, by dopracować każdy detal Waszego przyjęcia.

To, co nas wyróżnia to nasze emocje i zaangażowanie.

Każdą Parę traktujemy indywidualnie. Ważne jest dla nas nie tylko to, czego od nas oczekujecie, ale także kim jesteście, co lubicie, jak spędzacie wolny czas, jaki jest Wasz styl życia.

Ważne są dla nas wszystkie Wasze potrzeby.

Za cel stawiamy sobie, żeby każde wesele było po Waszemu, tylko i wyłącznie w Waszym stylu.

To ma być Wasza historia!

Pomożemy Wam sprawić, by Wasz ślub i wesele okazały się niezapomniane!



Ślub w plenerze

Ślub poza murami urzędu stanu cywilnego?

Teraz to możliwe.

Pobierzcie się w pięknych okolicznościach!
Nadajcie tej uroczystości wyjątkowy charakter!
Niech Wasz ślub będzie czymś więcej niż tylko
zwykłą formalnością załatwianą w zimnych
murach USC.



*Stworzyliśmy dla Was miejsce
idealne na zaślubiny w plenerze!*

Piękna Altana usytuowana wśród zieleni naszego ogrodu, urzekające dekoracje kwiatowe, białe, udekorowane krzesła, długi biały dywan oraz elegancko przygotowane miejsce zaślubin nadadzą ceremonii niepowtarzalnego, wyjątkowego charakteru.

Niezależnie czy planujecie małe kameralne przyjęcie czy duże huczne wesele, ślub na tle natury zawsze jest czymś wyjątkowym!



Sprawdźcie naszą ofertę.

Najem Sali:

wynajęcie altany, krzesła dla wszystkich Gości, dywan – biały lub czerwony, rama ślubna z woalem lub bez:

- > od 2500 zł - śluby od poniedziałku do piątku
- > od 3000 zł - śluby w sobotę

Dekoracja kwiatowa – od 1500 zł



AZYL TO MIEJSCE PRZYJAZNE PRZYRODZIE I ZWIERZĘTOM!

> NIE STRZELAMY FAJERWERKÓW

> NIE UŻYWAMY TUB Z KONFETTI W OGRODZIE
(MOŻLIWOŚĆ UŻYCIA TUB NA SALI WESELNEJ)



Propozycja I

- idealne dla tradycyjnistów
- na przyjęcia do 2.00 w nocy
- w pakiecie: powitanie chlebem i solą, toast powitalny, 9 zakąsek i 3 dania ciepłe dodatkowe
- APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY W PREZENCIE

Toast powitalny

Wino musujące półwytrawne

Zupa

Tradycyjny staropolski rosół z makaronem

Danie główne

Tradycyjny kotlet schabowy

Soczysta pierś z kurczaka zawijana serem

Pieczeń z karkówki w aksamitnym sosie pieczeniowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem

Ziemniaki opiekane

Pulchne kluski śląskie

Bukiet świeżych surówek

Zakąski serwowane w bufecie

Półmiski mięs z azylowej wędzarni

Śledzik staropolski z kryształową cebulką

Domowy pasztet staropolski z żurawiną

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z soczystym grillowanym kurczakiem

Kremowe jaja w sosie tatarskim

Galaretka drobiowa

Ciepłe, wypiekane na miejscu pieczywo i masło b/o

Mix faszerowanych kieszzonek

Dodatkowe dania ciepłe

Tradycyjny bigos

Delikatne gołąbki w sosie pomidorowym

Tradycyjny żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą

Napoje ciepłe

Kawa i herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe 1 l/os

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o

KOSZT 350 ZŁ/OS

*W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów
obrusami, serwety

**Pakiet nie uwzględnia: pokrowców, dekoracji
kwiatowych

DEKORACJE KWIATOWE na indywidualne
zamówienie - od 3000zł

***możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty

****uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.



Propozycja II

- propozycja dla ceniących urozmaicone smaki
- odpowiednia na całonocne przyjęcie
- w pakiecie: powitanie chlebem i solą, toast powitalny, 9 zakąsek, 3 dodatkowe ciepłe dania, napoje
- apartament dla Młodej Pary w prezencie

Toast powitalny

Wino musujące półwytrawne

Zupa

Aromatyczny rosół z kaczki, julienne warzywne, pierożki z kaczką

Danie główne

Delikatny schab w sosie kurkowym
Soczysta pierś z kurczaka w migdałach
Zraziki wieprzowe w aromatycznym sosie pieczeniowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane z ziołami i boczkiem
Kluseczki gnocchi z palonym masłem
Bukiet surówek

Zakąski

Rożki z domowej szynki pieczonej na ogniu z chrzanowym dipem
Świeża sałatka ze szlachetnymi serami i marynowanym arbuzem
Tatar z matiasa na razowym pieczywie z kaparami i oliwkami
Śledzik z oliwkami i selerem naciowym
Naleśniczki z nadzieniem z suszonych pomidorów
Kremowe jajka faszerowane pastą serowo – koperkową
Krucze *Vol au vent* z kolorowymi pastami
Sakiewki z serem i pieczarkami
Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Deser

Sernik wiedeński
Szarlotka

Dodatkowe dania ciepłe

Zestaw mięs grillowych: marynowany karczek, delikatna pierś z kurczaka, smaczkowa kielbasa w dwóch odstonach, soczysty szaszłyk, aromatyczne żeberka, krucha i pełna smaku golonka
Warzywa grillowane
Zestaw tradycyjnych sosów: ketchup, musztarda, chrzan
Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem
Zupa gulaszowa

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe b/o
Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o
Napoje gazowane 1L/os.

KOSZT 470 ZŁ/OS

*W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów obrusami, serwety, pokrowce na krzesła

**Pakiet nie uwzględnia: dekoracji kwiatowych

DEKORACJE KWIATOWE na indywidualne zamówienie - od 3000zł

***możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty

****uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.



Propozycja III

Tradycyjne menu z napojami i winem

- powitanie chlebem i solą, toast powitalny
- TORT WESELNY
- ciasto (2 kawałki / os)
- wino bez limitu
- rzutnik i ekran do prezentacji zdjęć rodzinnych
- apartament dla Młodej Pary w prezencie

Toast powitalny

Wino musujące półwytrawne

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

Długo duszona wołowina po burgundzku

Soczysta pierś z kurczaka panierowana w migdałach

Zraziki wieprzowe zawijane w aromatycznym sosie ogórkowo-koperkowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem

Ziemniaki opiekane

Pulchne kluski śląskie

Bukiet surówek

Zakąski

Półmisek mięs z azylowej wędzarni

Tace pełne aromatycznych serów garnirowanych orzechami i winogronem z żurawiną

Śledzik z buraczkami i świeżo tartym jabłkiem

Świeża sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą

Sałatka z rukoli z soczystymi pomidorami, słonecznikiem i dipem bazyliowym

Galaretką wieprzową

Kremowe jaja w sosie tatarskim

Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka, pieczarka)

Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Tortille z soczystym kurczakiem

Deser

Tort okolicznościowy (smak i wygląd do wyboru)

Ciasta — różne rodzaje (2 kawałki na osobę)

Dodatkowe dania ciepłe

Wyborne golonczki wieprzowe z kapustą zasmażaną serwowane w chlebie

Tradycyjny Barszcz czerwony z krokietem

Zupa gulaszowa

Napoje

Kawa i herbata b/o

Soki owocowe b/o

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o

Napoje gazowane

Alkohol: Wino 0.75 l b/o

KOSZT 550 ZŁ / OS

*W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów obrusami, serwety.

**Pakiet nie uwzględnia: dekoracji kwiatowych

DEKORACJE KWIATOWE na indywidualne zamówienie - od 3000zł

**możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty

***uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.

Poprawiny



Poprawiny w stylu tradycyjnym (do 6h)

Zupa

Kwaśnica

Danie główne

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń z karkówki w aksamitnym sosie pieprzowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem

Pulchne kluski śląskie

Zakąski

Cannelloni z naleśnika z musem bazyliowym i suszonymi pomidorami

Salatka grecka z fetą, oliwkami i cebulą

Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Mix Faszerowanych kieszzonek

Śledzik z buraczkami i świeżo tartym jabłkiem

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe 500 ml / os

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną 500 ml / os

KOSZT 160 ZŁ/OS

Poprawiny w stylu grillowym (do 6h)

Zupa

Tradycyjny żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą

Danie główne

Zestaw mięs grillowanych: soczysty schab, marynowany karczek, delikatna pierś z kurczaka, smakowita kiełbasa w dwóch odsłonach, soczysty szaszłyk, aromatyczne żeberka, krucha i pełna smaku golonka

Dodatki

Pajda z masłem i sosem czosnkowym

Ziemniaki opiekane

Duet surówek

Zestaw sosów: keczup, musztarda, chrzan, czosnkowy, tzatzyki

Zakąski

Półmisek mięs z azyłowej wędzarni

Tradycyjna салатка jarzynowa

Salatka z szynką, kukurydzą, i żółtym serem

Smalec

Ogórki małosolne

Pieczywo i masło

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe 500 ml / os

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną 500 ml / os

KOSZT 195 ZŁ/OS



Marzysz o Weselu innym niż wszystkie?

**Odkryj magię wesela w plenerze
i zorganizuj przyjęcie, o którym Wasi
goście będą mówić latami!**

Naturalne światło, zachód słońca, ogród skąpany
w blasku lampionów.
Plenerowe atrakcje, które rozkręcą zabawę do białego rana!
Romantyczna sceneria jak z bajki — idealna do ślubnych
zdjęć!

**Sprawdź więcej szczegółów w
naszej ofercie lub skontaktuj się
z nami bezpośrednio i sprawdź
dostępność terminów!**



Nasze weselne realizacje w plenerze





DOSTOSUJĄCIE SALĘ DO CHARAKTERU UROCZYSTOŚCI:

Sala restauracyjna

IDEALNA NA ELEGANCKIE, KLASYCZNE WESELA

Przestronną i klimatyzowaną salę charakteryzuje nowoczesne i eleganckie wnętrze. Restauracja może pomieścić do 110 osób. Istnieje możliwość wynajęcia okrągłych stołów.

Sala kominkowa, wierzbowa i ogrodowa

DOSKONAŁE MIEJSCE NA WESELA W STYLU RUSTYKALNYM

Niezwykle klimatyczne, drewniane sale z pięknym widokiem i bezpośrednim wyjściem na ogród. Sala Kominkowa, Wierzbowa i Ogrodowa to trzy sale, które połączone pomieszczą do 90 Gości Weselnych.



Altana w ogrodzie

DOSKONAŁE MIEJSCE NA ŚLUB I WESELE W PLENERZE

W ogrodzie, wśród zieleni Goście czują się bardzo komfortowo. Obcowania z naturą niemal automatycznie poprawia samopoczucie i sprzyja doskonałej zabawie.

**Na wyłączność od 60 porcji menu.
Przyjęcia do 200 osób!**

Wzupetnijcie menu o inne dania:

Przystawki

Wędzony łosoś na kruchej sałacie
Befszyk tatarski
Krewetki z sosem włoskim
Paszтет staropolski z żurawiną
Royal warzywny
Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta
Grillowany oscypek z żurawiną
Przegrzebki na sałacie z pomidorków koktajlowych
Rilletes z kaczki na grzance
Mini sałatka z burakiem i kozim serem

Zupy

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z kurek na białym winie
Krem z dyni z marynowanymi kurkami
Krem z pieczonego buraka z kozim serem
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
Flaki wołowe

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.
Polędwica z dorsza z purée ziemniaczanym, palonym kalaflorem i kasztanami

Dania główne

Pierś z kurczaka w migdałach/ w sezamie/nadziewana pieczarkami
Pierś z kurczaka w sosie pieczeniowym w sosie pieprzowym
Pierś z kurczaka zawijana z serem
Kotlet siekany z cebulką
Pieczeń z karkówki w sosie ziołowym lub pieczeniowym
Schab faszerowany warzywami w sosie pomidorowym
Sola ze szpinakiem w sosie cytrynowym
Indyk panierowany w sezamie/ w migdałach
Karkówka długo pieczona
Schab z grilla w sosie pieczeniowym
Schab po parysku
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/paprykowym
Polędwiczka w bekonie w sosie borowikowym
Grillowany kurczak z orzechami w sosie musztardowo-miodowym
Kieszonki z łososiem ze szpinakiem
Konfitowana noga z kaczki
Policzki wołowe duszone w winie

Desery

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
Szarlotka na ciepło z gałką lodu i bitą śmietaną
Mus malinowy lub truskawkowy z listkiem mięty
Ciasta pieczone domowe 2 kawałki
Galaretka z owocami i bitą śmietaną
Sernik ze skórką pomarańczową
Panna Cotta
Ciastko czekoladowe z kremem jogurtowym
Tarta czekoladowa lub truskawkowa

WAŻNA INFORMACJA!

Jeśli chcecie, możecie przywieźć do nas swoje CIASTA, TORT i ALKOHOL!

Pamiętajcie! Ciasta i tort muszą być z cukierni, a alkohol posiadać oryginalne banderole.

KOSZT ciasta i tortu w naszym menu:

24 zł / 2 kawałki ciasta na osobę (różne rodzaje)

25 zł / porcja tortu na osobę



Idealne atrakcje na Wasze wesele:

Stół wiejski

Proponujemy Państwu stół pełen świeżych i smacznych swojskich wyrobów najwyższej jakości, które doskonale sprawdzą się na przyjęciu weselnym. Mięsa wędzone są w naszej wędzarni, dzięki czemu mają Państwo pewność najwyższego standardu i wyśmienitego smaku. Na stole wiejskim między innymi znajdą Państwo: wędzone ryby- wędzonego łosia, pstrągi z nadzieniem ziołowym, wędzone mięsa- wędzony boczek, polędwiczkę, szynkę, udziec, kiełbasę polską własnej roboty, kaszankę, pasztet własnej roboty. Swojskie dodatki- smalec własnej roboty,- ogórki kiszzone,- pajdy swojskiego chleba

Koszt - od 2500 zł

Stół wiejski wegetariański

Wyobrażacie sobie wesele bez kotleta schabowego i deski wędlin, wesele z menu wegetariańskim. To może nie jest jeszcze bardzo często wybierane rozwiązanie, ale na pewno zyskuje na popularności :). Okazuje się bowiem, że wśród weselnym gości coraz więcej jest wegetarian, a często i sama Młoda Para nie je mięsa. Menu wegetariańskie na wesele może być równie ciekawe jak to tradycyjne, a na pewno będzie oryginalne i wpisze się w aktualne eko trendy. A jeśli nie całe menu to może jego część. Na przykład wiejski stół wege pomysłu naszego Szefa Kuchni Radek Błaszczuk.

Cena - od 2000 zł

Płonący udziec

Płonący udziec serwowany przez Szefa Kuchni

**Cena:
39 zł / osoba**

Candy Bar

Śłodkości, słodkości, słodkości....

To jest to co dzieci lubią najbardziej. Ale nie tylko...

Nasz kącik umili czas Wszystkim Gościom weselnym i na pewno pozytywnie ich zaskoczy.

W ofercie: cupcakes, cakepops, cakesicles, desery w kieliszkach, beziki, mini pavlove, makaroniki, mini tartaletki, eklerki, ptysie, szarlotki i serniczki, szaszłyki owocowe w czekoladzie.

Istnieje możliwość przygotowania candy baru nawiązującego do wybranego motywu Państwa kolorystycznego.

Cena - od 2000 zł



IDEALNE ATRAKCJE NA WASZE WESELE:

Wynajem
okrągłych
stołów

od 1700 zł

Skrzypce
na ślub

od 800zł

Fotobudka

od 1500 zł

Fontanna
czekoladowa

650 zł

Literki

od 1000 zł

Animator
dla dzieci

od 600 zł/h

Zamek
dmuchany

od 2000 zł

Usługa
barmańska

od 4000 zł

Prosecco
Van

od 3500 zł

Fotobudka
360

od 1800 zł

**w przypadku podniesienia kosztów usług przez podwykonawców zastrzegamy, że podana w ofercie cena może ulec zmianie*



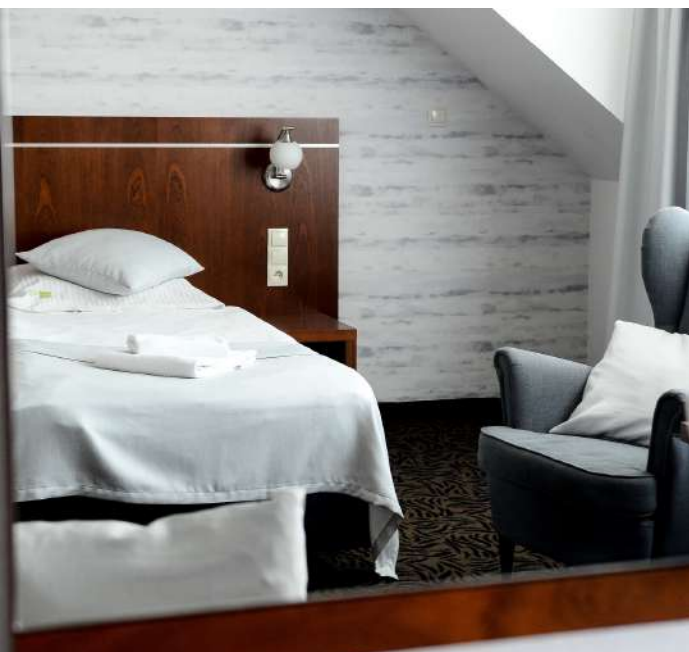
Noclegi

POKOJE NAD RESTAURACJĄ

> 15 miejsc noclegowych

HOTEL ***

> 34 miejsca noclegowe w standardzie ***
w drugim budynku Hotelu



SZCZEGÓŁY OFERTY:

- > 21 pokoi
- > maksymalna ilość miejsc:
60 miejsc noclegowych z dostawkami
- > apartament Młodej Pary w prezencie
- > doba hotelowa: od 15.00 do 11.00
- > śniadanie w cenie 49zł/os
- > możliwość zamówienia dostawek w cenie:
80zł/dostawka/doba
- > opłata za zwierzę: 80zł

CENA PRZY ORGANIZACJI WESELA:

> od 269zł / pokój dwuosobowy



Noclegi dla Waszych Gości

Apartament dla Młodej Pary



Weselne promocje

**Planujecie ślub i wesele
w środku tygodnia?**

A może wesele zimą?

Zapytajcie naszą
konsultankę weselną o

DODATKOWE KORZYŚCI!



Serdecznie zapraszamy!



Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez

Daria Rynkowska

+48 695 103 012

+48 530 905 256

daria.rynkowska@hotelazyl.pl

wesela@hotelazyl.pl

DODATKOWE INFORMACJE:

**WSZELKIE USTALENIA I WSTĘPNA REZERWACJA TERMINU
OBOWIĄZUJĄ PRZEZ 7 DNI, LICZĄC OD DNIA ICH DOKONANIA.
PO TYM TERMINIE USTALENIA I REZERWACJA ZOSTAJĄ ANULOWANE.**

CENA NA KOLEJNY SEZON MOŻE ULEC ZMIANIE O WARTOŚĆ STOPY INFLACJI

**AZYL TO MIEJSCE PRZYJAZNE PRZYRODZIE I ZWIERZĘTOM!
> NIE STRZELAMY FAJERWERKÓW
> NIE UŻYWAMY TUB Z KONFETTI W OGRODZIE (MOŻLIWOŚĆ UŻYCIA TUB NA SALI WESELNEJ)**

www.hotelazyl.wroclaw.pl



AZYL Hotel & Restauracja & Grill

**ul. Popietuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie**

Ważne notatki :)
