



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.



*Stworzymy 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 tonie 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
- > koordynacja ślubu 500 zł

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 paszтет 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 faszzerowanych kieszonek

## **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, smakowita kiełbasa 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

Pótmisek 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, stonecznikiem i dipem bazyliowym

Galaretka wieprzowa

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

Sałatka grecka z fetą, oliwkami i cebulą

Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Mix Faszerowanych kieszonek

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, smaczkowita kiełbasa w dwóch odstonach, soczysty szaszłyk, aromatyczne żeberka, krusza 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 sałatka jarzynowa

Sałatka 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





# DOSTOSUJCIE SAŁĘ DO CHARAKTERU UROCZYSTOŚCI:

## *Sala restauracyjna*

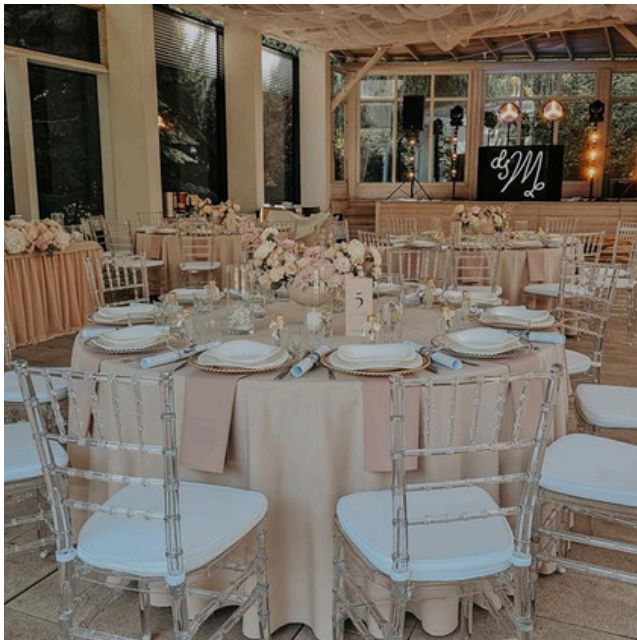
### IDEALNA NA ELEGANCKIE, KLASYCZNE WESELA

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 MIEJSCA 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 MIEJSCA 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!**

# Wzpełnijcie menu o inne dania:

## Przystawki

---

Wędzony łosoś na kruchej sałacie  
Befszytk tatarski  
Krewetki z sosem włoskim  
Paszтет staropolski z żurawiną  
Royal warzywny  
Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta  
Grillowany oscypek z żurawiną  
Przeżrebki 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 kiebasą  
Zupa gulaszowa z pieczywem  
Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem  
Żurek z jajkiem i białą kiebasą 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 kalafiorom 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 loda i bitą śmietaną  
Mus malinowy lub truskawkowy z listkiem mięty  
Ciasta pieczone domowe 2 kawałki  
Galaretką 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 swoich 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 Błaszczyk.

**Cena - od 2000 zł**

### Płonący udziec

---

Płonący udziec serwowany przez Szefa Kuchni

**Cena:  
39 zł / osoba**

### Candy Bar

---

Stodkości, stodkości, stodkości...

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, ptyisie, 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 1000zł

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*



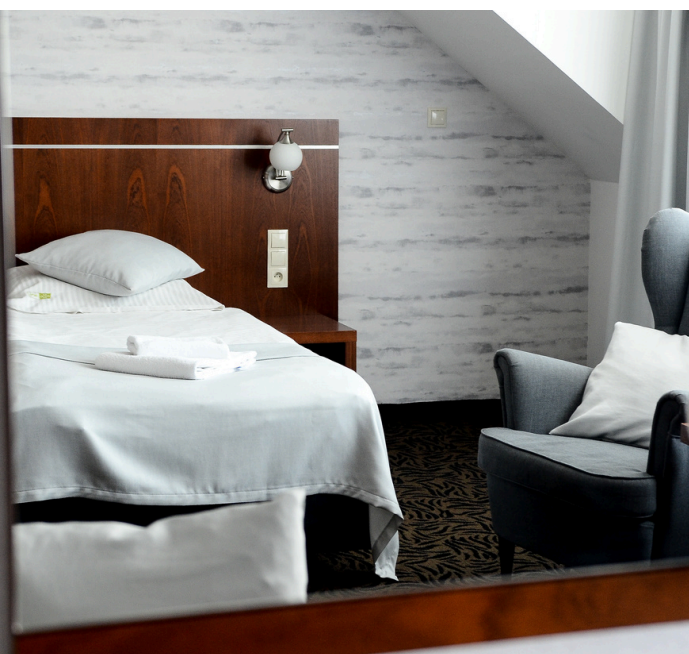
# Noclegi

## **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

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](http://www.hotelazyl.wroclaw.pl)**



**AZYL Hotel & Restauracja & Grill**

ul. Popietuszki 26  
55-080 Kąty Wrocławskie

Ważne notatki :)

---