



2026

KRÓTKIE WESELE WIELKIE EMOCJE

KRÓTKIE PRZYJĘCIE WESELNE

AZYL Hotel & Restauracja & Grill

WASZ DZIEŃ, WASZE ZASADY

Nie każde wesele musi trwać do rana.

Coraz więcej Par wybiera krótsze, bardziej kameralne przyjęcia – pełne emocji, pięknych momentów i swobody.

W Azylu tworzymy przestrzeń, w której możecie świętować dokładnie tak, jak chcecie.

Bez presji, bez schematów – w Waszym stylu.

My zajmiemy się organizacją, czyli tym co potrafimy najlepiej,
Wy skupicie się na tym, co najważniejsze.





PRZESTRZEŃ DOPASOWANA DO WASZEGO STYLU

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.

SALE RUSTYKALNE

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 130 osób!**



POWIEDŹ „TAK” WŚRÓD NATURY

Ceremonia w ogrodzie to coś więcej niż formalność – to wyjątkowe doświadczenie, które zostaje w pamięci na lata.

STWORZYLIŚMY DLA WAS MIEJSCE IDEALNE NA ZAŚLUBINY W PLENERZE!

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

Niezależnie czy planujecie małe kameralne przyjęcie czy duże huczne wesele, ślub w naturze, w stylu “slow” zawsze jest czymś wyjątkowym!



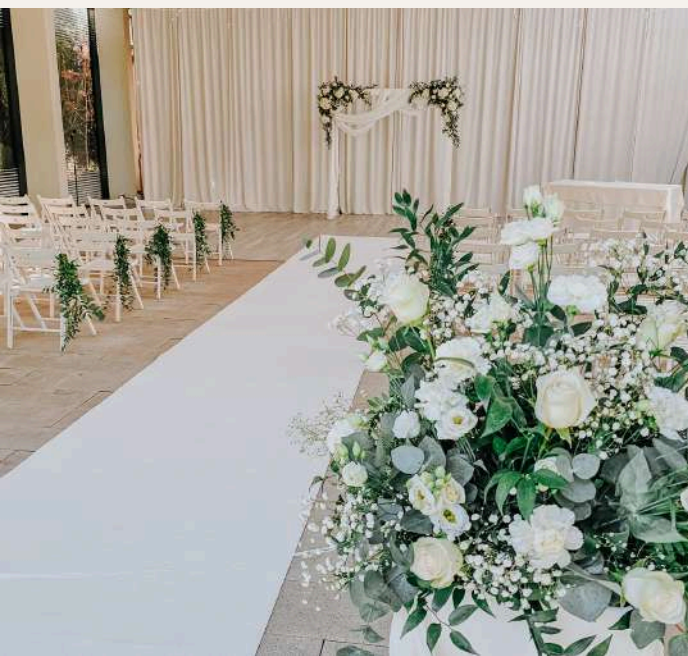
ZAPEWNIAMY

wynajęcie altany, krzesła dla wszystkich Gości, dywan – biały lub czerwony, rama ślubna z woalem lub bez oraz koło z dekoracją
> od 2500 zł - śluby od poniedziałku do piątku
> od 3000 zł - śluby w sobotę
> koordynacja ślubu 500 zł

Dekoracja kwiatowa od 1500 zł
Oprawa muzyczna od 1000 zł



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





CEREMONIA & OBIAD

199 zł /os

Idealny wybór dla Par, które marzą o eleganckim, kameralnym przyjęciu po ceremonii.

wspólny toast
klasyczny obiad weselny
deser i słodki akcent
nastrojowa atmosfera
możliwość wyboru sali (od 20 osób)
piękny ogród, plac zabaw w ogrodzie
bezpłatny parking

Przyjęcie do 4 godzin, maksymalnie do godziny 20

Toast powitalny

Zupy

- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

- Tradycyjna pierś z kurczaka panierowana
- Steki schabowe zawijane w aksamitnym sosie ogórkowo-koperkowym

Dodatki

- Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek

Deser

- Ciasto – różne rodzaje

Napoje

- Soki owocowe
- Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną
- Kawa i herbata

Lampka wina do obiadu

**możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty*

***dekoracje kwiatowe - do indywidualnego uzgodnienia*

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:

- owoce i tort personalizowany
- przystawkę do obiadu lub dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- candy bar
- napoje gazowane
- pyszne, smakowe lemoniady
- alkohol: wino, wódkę
- noclegi dla Gości i apartament dla Pary Młodej
- eleganckie dekoracje stołów i sali



CELEBRACJA

290 zł / os

Więcej czasu, więcej smaków i swobodna atmosfera spotkania.

obiad + zakąski

większy wybór menu

czas na rozmowy i świętowanie

idealny balans elegancji i luzu

możliwość wyboru sali (od 20 osób)

piękny ogród i plac zabaw

Przyjęcie do 6 godzin, maksymalnie do godziny 22

Toast powitalny

Zupy

- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Soczysta pierś z kurczaka po tokańsku z pomidorami i bazylią
- Zraziki wieprzowe w aksamitnym sosie pieczeniowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
Kluski śląskie
Ziemniaki opiekane
Bukiet surówek

Deser

- Ciasto — różne rodzaje
- Tort personalizowany

Zakąski

- Tace aromatycznych serów garnirowanych orzechami
- i winogronem z żurawiną
- Półmiski mięs z Azylowej wędzarni
- Świeża sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
- Sałatka amerykańska z kukurydzą, pomidorami chrupiącym kurczakiem, prażoną cebulą i sosem BBQ
- Śledzik staropolski z kryształową cebulką
- Sakiewki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem
- Galaretką drobiową
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masto

Napoje

- Kawa i herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna

**możliwość modyfikowania pakietu lub
przygotowania indywidualnej oferty*

**dekoracje kwiatowe — do indywidualnego uzgodnienia*

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:

- owoce i tort personalizowany
- przystawkę do obiadu lub dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- candy bar
- napoje gazowane
- pyszne, smakowe lemoniady
- alkohol: wino, wódkę
- noclegi dla Gości i apartament dla Pary Młodej
- eleganckie dekoracje stołów i sali



WIECZÓR WESELNY

365 zł / os

Pełniejsze doświadczenie weselne w krótszej formie.
rozbudowane menu
dodatkowe danie ciepłe
dłuższe przyjęcie
klimat wieczornej celebracji
możliwość wyboru sali (od 20 osób)
piękny ogród i plac zabaw

Przyjęcie do 8 godzin, maksymalnie do godziny 24

Toast powitalny

Zupy

- Krem z pieczonych pomidorów, z parmezanem, grzankami i oliwą

Danie główne

- Zraziki wieprzowe w aromatycznym sosie pieczeniowym
- Soczysta pierś z kurczaka panierowana w migdałach
- Filet z kurczaka ze szpinakiem i pestkami dyni

Dodatki

- Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
- Ziemniaki opiekane z solą morską i rozmarynem
- Pulchne kluski gnocchi z palonym masłem
- Bukiet surówek

Deser

- Tort personalizowany
- Ciasto — różne rodzaje

Zakąski

- Półmiski mięs z Azylowej wędzarni
- Sałatka ze szlachetnymi serami i marynowanym arbuzem
- Sałatka z grillowaną polędwiczką, soczystymi pomidorkami koktajlowymi i pomarańczą
- Fresh Rolls z grillowanym kurczakiem, serem gorgonzola i rozspanką
- Mix faszerowanych kieszzonek
- Śledzik z buraczkami i świeżo tartym jabłkiem
- Galaretką wieprzowa
- Fileciki z kurczaka przekładane ananasem
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Danie ciepłe

- Zestaw mięs grillowanych: soczysty schab, marynowany karczek, delikatna pierś z kurczaka, smakowita kiełbasa w dwóch odstonach, soczysty szaszłyk, aromatyczne żeberka, krucha i pełna smaku golonka, ziemniaki opiekane, warzywa grillowane

Napoje

- Soki owocowe
- Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną
- Kawa i herbata

**możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*

***dekoracje kwiatowe — do indywidualnego uzgodnienia*

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:

- owoce i tort personalizowany
- przystawkę do obiadu lub dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- candy bar
- napoje gazowane
- pyszne, smakowe lemoniady
- alkohol: wino, wódkę
- noclegi dla Gości i apartament dla Pary Młodej
- eleganckie dekoracje stołów i sali

MENU UZUPEŁNIAJĄCE

PRZYSTAWKI

- Wędzony łosoś na kruchej sałatce
- Befszyk tatarski
- Pasztet staropolski z żurawiną
- Royal warzywny
- Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta
- Grillowany oscypek z żurawiną
- 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

ZAKĄSKI

- Tortilki z grillowanym soczystym kurczakiem
- Kremowe humusy / wyborne pasty warzywne
- Jaja w aksamitnym sosie tatarskim
- Kremowe jaja faszerowane pastą serowo-koperkową
- Naleśniczki z nadzieniem z suszonych pomidorów
- Paszteciki z ciasta filo ze szpinakiem
- Sakiewki z pieczarkami i serem
- Pikle
- Tradycyjny śledzik z cebulką
- Śledzik w aromatycznej kompozycji z buraczkami
- Chrupiące Vol au venty z wyborowymi, kolorowymi pastami
- Tace wyselekcjonowanych serów
- Carpaccio z buraka i delikantym kozim serem
- Sałatka amerykańska
- Sałatka grecka
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka ze szlachetnymi serami i marynowanym arbuзем
- Sałatka caprese
- Sałatka z rukolą, granatem, pomarańczą i orzechami włoskimi

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 łososia ze szpinakiem
- Konfitowana noga z kaczki
- Policzki wołowe duszone w winie

DANIA WEGETARIANSKIE

- 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 maki 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

WAŻNA INFORMACJA!

Jeśli chcecie, możecie przywieźć do swoje
CIASTA, TORT I ALKOHOL

Pamiętajcie!

Ciasta i tort muszą być z cukierni, a
alkohol posiadać oryginalne banderole.
(obowiązuje od 30 pełnych porcji w menu)

KOSZT ciasta i tortu w naszym menu:
24 zł / 2 kawałki ciasta na osobę (różne
rodzaje)
25 zł / porcja tortu na osobę
Dzieci do 3 lat za darmo, od 3 do 10 lat
- 70% ceny menu, usługodawcy - 70%
ceny menu



IDEALNE UZUPEŁNIENIE NA WASZE WESELE:

STÓŁ WIEJSKI OD 2500 ZŁ

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, kaszanekę, pasztet własnej roboty, Swojskie dodatki- smalec własnej roboty,- ogórki kiszane,- pajdy swojskiego chleba

STÓŁ WIEJSKI WEGETARIAŃSKI OD 2000 ZŁ

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 weselnych 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.

PŁONĄCY UDZIEC 39 ZŁ / OS

Płonący udziec serwowany przez Szefa Kuchni

CANDY BAR OD 1600 ZŁ

Słodkości, 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.

STÓŁ WŁOSKI OD 3000 ZŁ

Kompozycja inspirowana smakami Italii - pełna aromatycznych wędlin, wyselekcjonowanych serów i marynowanych warzyw. Całość dopełniają chrupiące grissini, bruschetty, włoskie pieczywo oraz pasty i masła smakowe. Idealna propozycja dla Gości ceniących lekkość i śródziemnomorski klimat.

BAR Z LEMONIADAMI 800 ZŁ

Owocowe lemoniady w 3 szklanych stojach smaki: cytryna, truskawka, arbuz

ROLL BAR OD 700ZŁ

Mobilny bar z beczkowym piwem



CIASTA

RODZAJE CIAST:

- Sernik wiedeński
- Sernik z brzoskwinia
- Sernik pistacjowy
- Szarlotka
- Ciasto czekoladowe z wiśnią
- Krówka
- Tortoletka
- Malinowa chmurka
- Snikers
- Raffaello

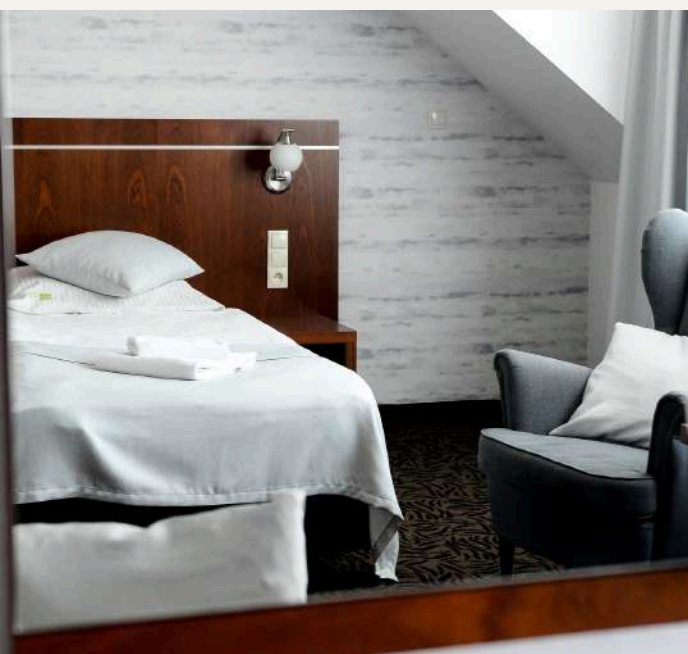


UZUPEŁNIJCIE SWOJE WESELE O WYJĄTKOWE ATRAKCJE

STREFA CHILLOUT OD 600 ZŁ
NAPISY LEDOWE WISZĄCE 300 ZŁ
STOJĄCE LITERY OD 1000 ZŁ
WYNAJEM OKRĄGLYCH STOŁÓW OD 1700 ZŁ
KOLOROWE RACE PRZED ALTANĄ OD 1500 ZŁ
FOTOBUDKA OD 2000 ZŁ
FOTOBUDKA 360 OD 2000 ZŁ
FOTOBUS OD 4000 ZŁ
GLAMBOT 6000 ZŁ
SKRZYPCE NA ŚLUB OD 1000 ZŁ
USŁUGA BARMAŃSKA OD 5000 ZŁ
PROSECCO VAN / PIANINO / FIAT OD 4000 ZŁ
FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI 650 ZŁ
SUSHI SHOW OD 3500 ZŁ
ANIMATOR DLA DZIECI OD 600 ZŁ
ZAMEK DMUCHANY OD 2000 ZŁ

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





NOCLEGI



NOCLEGI DLA WASZYCH GOŚCI



APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY

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
- > doba hotelowa: od 15.00 do 11.00
- > śniadanie w cenie 49 zł/os
- > możliwość zamówienia dostawek w cenie:
80 zł/dostawka/doba
- > opłata za zwierzę: 80zł

CENA PRZY ORGANIZACJI WESELA:

- > 269 zł / pokój dwuosobowy
- > 359 zł / pokój trzyosobowy
- > 399 zł / apartament czteroosobowy



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



DZIAŁ SPRZEDAŻY I ORGANIZACJI IMPREZ

DARIA RYNKOWSKA

Menadżer ds. sprzedaży organizacji eventów i wesel
+48 695 103 012

DARIA.RYNKOWSKA@HOTELAZYL.PL

WESELA@HOTELAZYL.PL

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

ZAPRASZAMY DO OBSERWOWANIA
NASZYCH PROFILI W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH



AZYL Hotel & Restauracja & Grill

ul. Popietuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie