



2026

DŁUGO I SZCZĘŚLIWIE
ZACZYNA SIĘ WŁAŚNIE
TUTAJ!

OFERTA WESELNA

AZYL Hotel & Restauracja & Grill

DZIEŃ, KTÓRY TWORZYCIE PO SWOJEMU

To nie jest zwykłe wesele.
To dzień, który tworzycie po swojemu.
My jesteśmy po to, żeby dopracować każdy detal.
Od pierwszego spotkania aż po ostatni toast.
W Azylu tworzymy wesela, które mają klimat, emocje i styl.

DLACZEGO PARY WYBIERAJĄ AZYL ?

**ogród i altana – ceremonia i wesele w jednym
miejscu**
kameralny klimat blisko Wrocławia
kompleksowa organizacja (od A do Z)
doświadczenie setek realizacji
indywidualne podejście – każda para = inna historia
możliwość wesela w plenerze





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.

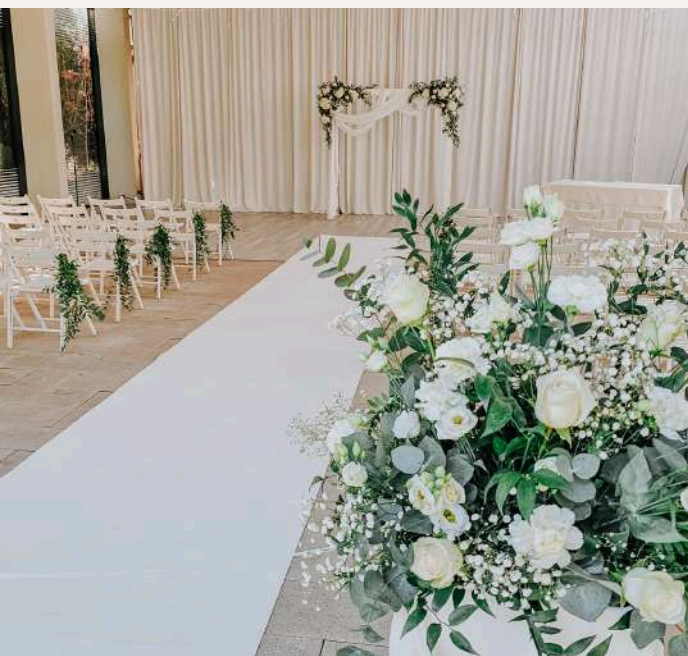
Niezależnie czy planujecie małe kameralne przyjęcie czy duże huczne wesele, ślub w naturze, w stylu “slow” zawsze jest czymś wyjątkowym!



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)



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

DOSKONALE 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

DOSKONALE 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!**



KLASYCZNE WESELE

350 zł / os

Idealny dla par, które cenią tradycję i sprawdzone smaki.

Toast powitalny

Zupa

- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Soczysta pierś z kurczaka zawijana serem
- Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym

Dodatki

- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kluski śląskie
- Bukiet świeżych surówek

Zakąski serwowane w bufecie

- Półmiski mięs z Azyłowej wędzarni
- Śledzik z kryształową cebulką
- Pasztet staropolski z żurawiną na grzance
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z soczystym grillowanym kurczakiem
- Jaja w sosie tatarskim
- Galaretki drobiowa
- Mix faszerowanych kieszonek
- Ciepłe, wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Dodatkowe dania ciepłe

- Tradycyjny bigos
- Gofąbek w sosie pomidorowym
- Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą

Napoje ciepłe

- Kawa i herbata

Napoje zimne

- Soki owocowe
- Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*

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

W CENIE PAKIETU:

- STANDARDOWE NAKRYCIE STOŁÓW OBRUSAMI I SERWETY
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ
- POWITANIE CHŁEBEM I SOLĄ
- PRZYJĘCIE DO 2.00 W NOCY

UWAGA:
PAKIET NIE UWZGLĘDNIĄ: POKROWCÓW I DEKORACJI
KWIATOWYCH
DEKORACJE KWIATOWE NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE
OD 3000ZŁ



ELEGANCKIE WESELE

470 zł / os

Więcej różnorodności, grill, bogatsze menu – dla całonocnych wesel

Toast powitalny

Zupa

- Rosół z kaczki, julienne warzywne, pierożki z kaczka

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 Azylowej 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
- Jajka faszerowane pastą serowo – koperkową
- Kruche Vol au vent z kolorowymi pastami
- Sakiewki z serem i pieczarkami
- Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Deser

- Sernik
- 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
- Barszcz czerwony z krokietem
- Strogonov

Napoje ciepłe

- Kawa i Herbata

Napoje zimne

- Soki owocowe
- Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną
- Napoje gazowane

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*

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

W CENIE PAKIETU:

- STANDARDOWE NAKRYCIE STOŁÓW OBRUSAMI I SERWETY,
- POKROWCE NA KRZESŁA
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ
- POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- PRZYJECIE DO 4.00 W NOCY

UWAGA:

PAKIET NIE UWZGLĘDNIAMY DEKORACJI KWIATOWYCH
DEKORACJE KWIATOWE NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE
OD 3000ZŁ

WESELE PREMIUM

550 zł / os

Kompleksowe doświadczenie – tort, wino, pełna oprawa.

Toast powitalny

Zupa

- Rosół z kaczki z julienne warzywnym i pierożkami

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
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane z masłem sezamowym

Zakąski

- Półmisek mięs z Azylowej wędzarni
- Tace pełne aromatycznych serów garnirowanych orzechami i winogronem z żurawiną
- Śledzik z buraczkami i świeżo tartym jabłkiem
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
- Sałatka z rukoli z soczystymi pomidorami, słończnikiem i dipem bazyliowym
- Galaretką wieprzowa
- Jaja w sosie tatarskim
- Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka, pieczarka)
- Tortille z soczystym kurczakiem
- Ciepłe i wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Deser

Tort okolicznościowy (smak i wygląd do wyboru)
Ciasta – różne rodzaje (2 kawałki na osobę)

Dodatkowe dania ciepłe

- Płonący udziec
- Tradycyjny Barszcz czerwony z krokietem
- Strogonov

Napoje b/o

- Kawa i herbata
- Soki owocowe
- Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną
- Napoje gazowane
- **Alkohol:** Wino 0.75 l

**możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty

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

W CENIE PAKIETU:

- STANDARDOWE NAKRYCIE STOŁÓW OBRUSAMI I SERWETY,
- POKROWCE NA KRZESŁA
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ
- POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- TORT WESELNY
- CIASTO (2 KAWAŁKI / OS)
- RZUTNIK I EKRAŃ DO PREZENTACJI ZDJEŃ RODZINNYCH
- PRZYJĘCIE DO 4.00 W NOCY

UWAGA:

PAKIET NIE UWZGLĘDNI DEKORACJI KWIATOWYCH
DEKORACJE KWIATOWE NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE - OD 3000ZŁ



MENU UZUPEŁNIAJĄCE

PRZYSTAWKI

- Wędzony łoś 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 kiełbasą
- Zupa gulaszowa z pieczywem
- Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą 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 arbuzem
- 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 łososia, 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 kiszzone,- 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

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 maśta smakowe. Idealna propozycja dla Gości ceniących lekkość i śródziemnomorski klimat.

CANDY BAR OD 1600 ZŁ

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, ptysie, szarlotki i serniczki, szaszłyki owocowe w czekoladzie.

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

BAR Z LEMONIADAMI 800 ZŁ

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

ROLL BAR OD 700ZŁ

Mobilny bar z beczkowym piwem

POPRAWINY



POPRAWINY W STYLU TRADYCYJNYM (do 6 godzin)

160 zł/os

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

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną

**możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*



POPRAWINY W STYLU GRILLOWYM (do 6 godzin)

195 zł/os

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 odstonach, soczysty szaszлык, 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 azylowej wędzarni

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z szynką, kukurydzą, i żółtym serem

Smalec

Ogórki małosolne

Pieczywo i masło

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata

Napoje zimne

Soki owocowe

Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną

UZUPEŁNIJCIE SWOJE WESELE O WYJĄTKOWE ATRAKCJE

- STREFA CHILLOUT OD 600 ZŁ**
- NAPISY LEDOWE WISZĄCE 300 ZŁ**
- STOJĄCE LITERY OD 1000 ZŁ**
- WYNAJEM OKRĄGŁYCH 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*

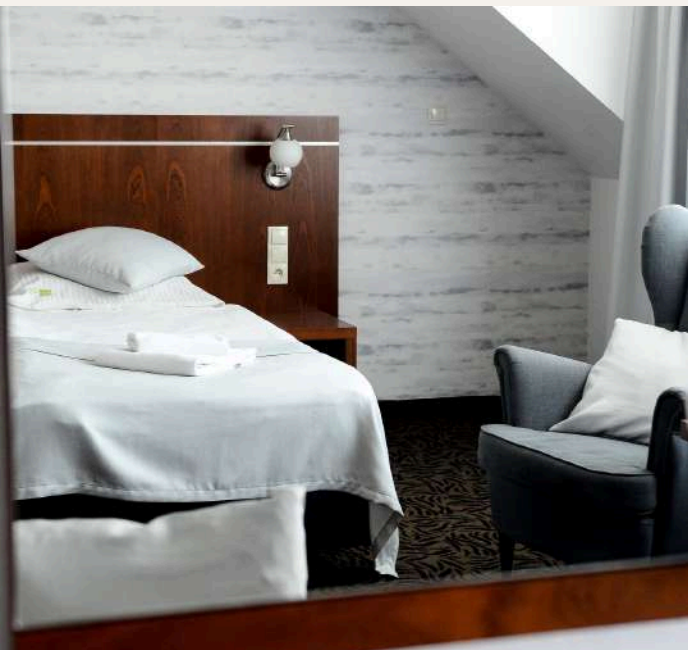


NOCLEGI



➤ **NOCLEGI DLA WASZYCH GOŚCI**

➤ **APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY**



POKOJE NAD RESTAURACJĄ

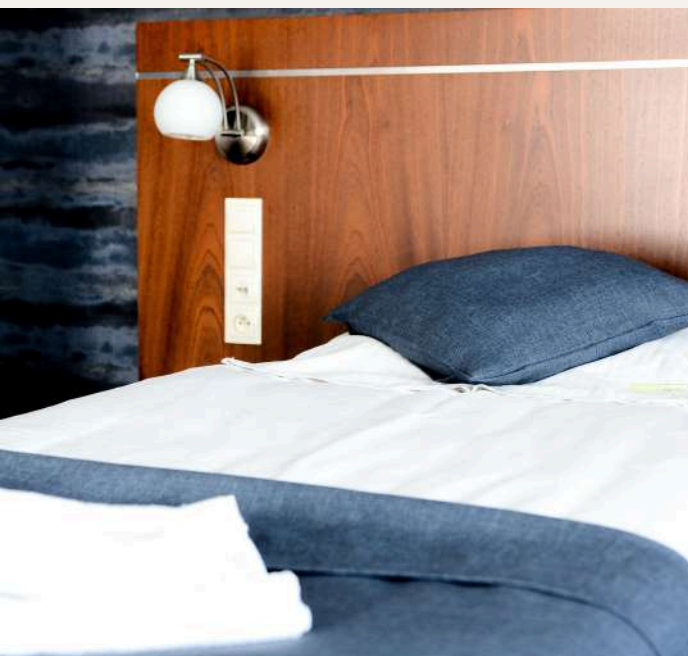
> 15 miejsc noclegowych

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 czterosobowy**

JAK WYGLĄDA WSPÓŁPRACA?

- Kontakt i sprawdzenie terminu
- Spotkanie i poznanie Waszej wizji
- Dopasowanie indywidualnej oferty
- Wstępna rezerwacja na 7 dni
- Podpisanie umowy
- Organizacja i planowanie
- **WASZ WIELKI DZIEŃ :)**



WESELNE PROMOCJE

PREZENT OD AZYLU
UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI AZYL
Z OKAZJI PIERWSZEJ ROCZNICY ŚLUBU

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

A może wesele zimą?

Zapytajcie naszą
konsultankę weselną

o

DODATKOWE KORZYŚCI!



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