



2026

ŚWIĘTUJ Z NAMAMI!

SPOTKANIA RODZINNE, CHRZICNY, URODZINY

AZYL HOTEL & RESTAURACJA & GRILL



Są momenty, które chce się zapamiętać na zawsze.
Rodzinne spotkania, urodziny i ważne uroczystości
to czas, który warto przeżyć bez pośpiechu.

W Azylu tworzymy przestrzeń, w której możesz
skupić się na tym, co najważniejsze – byciu razem.
My zajmiemy się resztą.

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ AZYL?

TY ŚWIĘTUJESZ - MY ORGANIZUJEMY

- ✓ PIĘKNY OGRÓD DO ZDJĘĆ
- ✓ ELEGANCKIE DEKORACJE
- ✓ STREFA DLA DZIECI
- ✓ BRAK SPRZĄTANIA
- ✓ PROFESJONALNA OBSŁUGA



Idealne rozwiązanie na przyjęcie do 4 godzin z tradycyjnym menu.
Odświeżające dekoracje stołów - eleganckie obrusy, delikatna dekoracja kwiatowa

PAKIET KLASYCZNY

175 zł / os

Zupa

- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
- Rolada z kurczaka zawijana z warzywami

Dodatki

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

Deser

- Sernik
- Szarlotka

Napoje

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

*możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty

** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików

ZAPEWNIAMY W PAKIECIE:

- dekoracje stołów
- strefa zabaw dla dzieci w różnym wieku: kącik dla maluchów przy reepcji i plac zabaw w ogrodzie
- piękny ogród do zdjęć pamiątkowych
- bezpłatne miejsca parkingowe
- strefa WiFi
- miejsce dla mamy
- z dzieckiem

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

- zakąski zimne
- deser lodowy
- fontannę czekoladową lub candy bar
- animacje dla dzieci
- tort personalizowany
- patera owoców
- pyszne, smakowe lemoniady
- wino lub wódkę
- dekoracje balonowe
- dekoracje kwiatowe



Idealny na dłuższe rodzinne imprezy - do 5 godzin.
Odświeżające dekoracje stołów - eleganckie obrusy, delikatna dekoracja kwiatowa i świece.

PAKIET KOMFORT

220 zł/os

Zupa

- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

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

Dodatki

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

Zakąski

- Półmiski mięs z Azylowej wędzarni
- Sakiewki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem
- Fresh rolly's z grillowanym kurczakiem, serem gorgonzola i roszponką
- Jaja w sosie tatarskim
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Vol au vent z kolorowymi pastami
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Napoje

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

**możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*

***możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików*

ZAPEWNIAMY W PAKIECIE:

- delikatne dekoracje stołów
- strefa zabaw dla dzieci w różnym wieku: kącik dla maluchów przy recepcji i plac zabaw w ogrodzie
- piękny ogród do zdjęć pamiątkowych
- bezpłatne miejsca parkingowe
- strefa WiFi
- miejsce dla mamy z dzieckiem

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

- ciasto
- deser lodowy
- fontannę czekoladową lub candy bar
- pyszne, smakowe lemoniady
- wino lub wódkę
- tort personalizowany
- patera owoców
- dekoracje balonowe
- dekoracje kwiatowe



Idealny na dłuższe rodzinne imprezy - do 8 godzin.
Odświeżające dekoracje stołów - eleganckie obrusy, kompozycja
kwiatowa i świece.

PAKIET PREMIUM

299 zł/os

Zupy

Krem z pieczonych pomidorów z prażonymi
pestkami słonecznika

Danie główne

Soczysta pierś z kurczaka nadziewana pieczarkami
Pieczeń z karkówki w aromatycznym sosie pieczeniowym
Sola ze szpinakiem w sosie cytrynowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane
Kluski śląskie
Duet surówek
Warzywa gotowane z masłem sezamowym

Deser

Tort okolicznościowy
Mix ciast

Zakąski

Półmiski mięs z azylowej wędzarni
Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
Fresh Rolls z grillowanym kurczakiem i roszponką
Krucze Vol au vent z kolorowymi pastami
Cannelloni z naleśnika z musem bazyliowym i suszonymi
Jaja faszerowane z aksamitną pastą serowo-koperkową
Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Napoje

Kawa i herbata
Soki owocowe
Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

- deser lodowy
- fontannę czekoladową
- candy bar
- pyszne, smakowe lemoniady
- wino lub wódkę
- zabawę z animatorem
- patera owoców
- dekoracje balonowe

ZAPEWNIAMY W PAKIECIE:

- dekoracje stołów
- strefa zabaw dla dzieci w różnym wieku: kącik dla maluchów przy recepcji i plac zabaw w ogrodzie
- piękny ogród do zdjęć pamiątkowych
- bezpłatne miejsca parkingowe
- strefa WiFi
- miejsce dla mamy z dzieckiem

*możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty

** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików



Idealny na wieczorne przyjęcia - do 6 godzin.
Odświeżające dekoracje stołów - eleganckie obrusy i świece.

WIECZORNE ŚWIĘTOWANIE

Przyjęcie do 24:00
315 zł/os

Wino musujące półwytrawne na powitanie

Zupy

- Krem z zielonego groszku z chipsem z bekonu

Danie główne

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

Dodatki

- Ziemniaki z solą morską i rozmarynem
- Ziemniaki opiekane
- Wybór świeżych surówek

Zakąski

- Półmiski mięs z Azylowej Wędzarni
- Sałatka amerykańska z kukurydzą, pomidorami, chrupiącym kurczakiem, prażoną cebulą i sosem BBQ
- Sałatka ze szlachetnymi serami i marynowanym arbuzem
- Tortille z grillowanym kurczakiem i roszponką
- Koreczki
- Sakiewki z kruchego ciasta francuskiego z pieczarkami i serem
- Naleśniki z nadzieniem z suszonych pomidorów
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło b/o

Dodatkowe dania ciepłe

- Barszcz czerwony z krokietem

Napoje

- Kawa i Herbata
- Woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- Soki owocowe

*możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty

** możliwość przygotowania dań
wegetariańskich, wegańskich i dla
alergików

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:

- tort okolicznościowy, paterę owoców
- candy bar
- ciasta
- przystawkę lub dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- napoje gazowane / owocowe
lemoniady
- alkohol
- atrakcje np. fotobudkę, usługę
barmańską, ściankę balonową, itp.
- noclegi dla Gości



Idealny na wieczorne przyjęcia i imprezy - do 8 godzin.
Odświeżające dekoracje stołów - eleganckie obrusy i świece.

NOCNE PRZYJĘCIE W AZYLU

Przyjęcie do 2:00
355 zł / os

Wino musujące półwytrawne na powitanie

Danie główne

- Soczysta pierś z kurczaka w panierce w migdałach
- Delikatny filet z indyka ze szpinakiem i pestkami dyni
- Steki schabowe zawijane w sosie ogórkowo-koperkowym

Dodatki

- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kluski śląskie
- Warzywa gotowane z masłem sezamowym

Deser

- Różnorodne ciasta

Zakąski

- Rożki z szynki pieczonej na ogniu z chrzanowym dipem
- Tace wyselekcjonowanych serów garnirowanych orzechami i winogronem z żurawiną
- Pomidory z świeżą mozzarellą i dipem bazyliowym
- Tortille z grillowanym kurczakiem i roszką
- Kruche Vol au vent z kolorowymi pastami
- Sałatka z grillowaną polędwiczka, pomidorkami koktajlowymi i pomarańczą
- Sałatka z włoskim serem mozzarella, suszonymi pomidorami i perełkowym makaronem
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło b/o

Dania ciepłe

- Zestaw mięs grillowych: marynowany karczek, delikatna pierś z kurczaka, kiełbasa w dwóch odstonach, szaszłyk, żeberka, krucha i pełna smaku golonka.
- Zestaw sosów: ketchup, musztarda, chrzan
- Warzywa grillowane

Napoje

- Kawa i Herbata
- Woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- Soki owocowe

*możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty

** możliwość przygotowania dań
wegetariańskich, wegańskich i dla
alergików

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:

- dodatkowe danie ciepłe
- napoje gazowane
- tort okolicznościowy, paterę owoców
- candy bar
- przystawkę czy dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- napoje gazowane / owocowe lemoniady
- alkohol
- atrakcje np. fotobudkę, usługę barmańską, ściankę balonową, itp.
- noclegi dla Gości

Dbamy również o najmłodszych Gości

MENU DLA DZIECI

100 zł / os

MENU I

Zupa

Rosół z makaronem

Danie Główne

Nuggetsy

Frytki

Surówka z marchewki

Deser

Deserek lodowy

Napoje

Soki owocowe

MENU II

Zupa

Krem pomidorowy

Danie Główne

Indyk na parze

Ryż

Marchewka

Deser

Salatka owocowa

Napoje

Soki owocowe

** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików*





MENU UZUPEŁNIAJĄCE

PRZYSTAWKI

- Wędzony łosoś na kruchej sałacie
- Befszyk tatarski
- Krewetki z sosem włoskim
- Pasztet staropolski z żurawiną na grzance
- Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta
- Grillowany oscypek z żurawiną
- Płatki gęsi na grzance
- Carpaccio z buraka z 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 i konfiturą z czerwonej cebuli
- Krem z topinambura z chipsem selerowym
- Wyrzisty krem ziemniaczano-chrzanowy
- Krem ze świeżych pomidorów z kleksem śmietany
- Krem z zielonego groszku z chrupiącym bekonowym chipsem
- Aksamitny krem z białych warzyw
- Tradycyjny żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Zupa gulaszowa z chrupiącym pieczywem
- Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem



DANIA WEGETARIANSKIE

- Cukinia z pieca faszerowana serem pleśniowym i 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
- Orkiszowe sakiewki nadziewane aromatycznymi, duszonymi warzywami
- Makaron ryżowy z warzywami, jajkiem i pesto bazyliowym



MENU UZUPEŁNIAJĄCE

DANIA GŁÓWNE

- Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce w migdałach / w sezamie / nadziewana pieczarkami
- De Volay
- Pierś z kurczaka zawijana z rozpuływającym się serem
- Kotlet siekany z cebulką
- Pieczeń z karkówki w sosie ziołowym lub pieczeniowym
- Schab faszerowany warzywami w sosie pomidorowym
- Delikatna sola ze szpinakiem w sosie cytrynowym
- Indyk w chrupiącej panierce w sezamie lub 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 lub paprykowym
- Polędwiczka w bekonie w sosie borowikowym
- Grillowany kurczak z orzechami w sosie musztardowo-miodowym
- Wędzona pierś z indyka w sosie serowo orzechowym
- Delikatny podwędzany halibut marynowany w miodzie i limonce
- Kieszonki z łososia ze szpinakiem
- Udko z gęsi z chrupiącą skórką
- Konfitowana noga z kaczki
- Policzki wołowe duszone w winie



ZAKĄSKI

- Tortilki z grillowanym soczystym kurczakiem
- Kremowe humusy / wybrane 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 delikatnym 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



DESERY

- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodu i bitą śmietaną
- Mus malinowy lub truskawkowy z listkiem mięty
- Owocowa galaretka z lekką bitą śmietaną
- Panna Cotta
- Patera owoców

Elegancki stół pełen wyjątkowych deserów, który zachwyci zarówno smakiem, jak i wyglądem.
Idealne uzupełnienie każdego przyjęcia.

SKOMPONUJ SWÓJ CANDY BAR

CUPCAKES - 10,00ZŁ/SZT (MIN. 12SZT)

Ciasto: waniliowe/czekoladowe/cytrynowe

Nadzienie: wanilia, czekolada, orzechy, owoce

Krem: waniliowy/czekoladowy, orzechowy z karmelem/owocowy

CAKESICLES - 15ZŁ/SZT (MIN. 8SZT)

Smaki: masło orzechowe z bananem / korzenne ze śliwką /
czekolada z wiśnią / mango z truskawką

CAKE POPS - 12ZŁ/SZT (MIN. 10SZT)

Smaki: biała czekolada z maliną / orzechowe z karmelem /
ciemna czekolada z porzeczką

DESERY W KIELISZKACH 50ML/10,00ZŁ.SZT/MIN. 20SZT

DESERY W PUCHARKACH 150ML/15,00ZŁ/SZT/MIN. 10SZT

Smaki: tiramisu z truskawkami / panna cotta z malinami /
mus z owocami leśnymi / mango&orzechy / cytrynowe z bezą /
brownie z orzechami i karmelem / oreo z wiśnią

MONOPORCJE - 17,00ZŁ/SZT/MIN. 6 SZT.

Smaki: truskawka z Prosecco / wiśnia z amaretto / porzeczka
z Bailey's / malina z mango / orzechy z karmelem

BEZIKI - 80,00ZŁ/200SZT

Waniliowe w dowolnym kolorze

GNIAZDA BEZOWE Z KREMEM MASCARPONE I OWOCAMI - 10,00ZŁ/SZT/MIN. 15SZT

MINI PAVLOVE Z KREMEM, OWOCAMI I CZEKOLADĄ - 15,00ZŁ/SZT/MIN 10SZT

MAKARONIKI FRANCUSKIE - 9,00ZŁ/SZT/MIN. 25SZT

Smaki: cytryna / orzech z karmelem / malina / mango&marakuja /
czekolada z pomarańczą

MINI TARTALETKI CZEKOLADOWE Z KREMEM I OWOCAMI - 10,00ZŁ/SZT./MIN. 20SZT

TARTALETKI - 14,00ZŁ/SZT/MIN. 10SZT.

Smaki: cytrynowe z bezą włoską, marakuja z białą czekoladą, chatwa
z porzeczką i czekoladą / crème patissiere z owocami/orzechowe z
solonym karmelem

MINI SZARLOTKI Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I KARMELEM - 13,00ZŁ/SZT./MIN. 10SZT.

MINI EKLERKI Z KREMEM W CZEKOLADZIE - 11,00ZŁ/SZT. MIN 15 SZT.

MOŻLIWOŚĆ WYBORU SMAKU I PERSONALIZACJI TORTU ORAZ RODZAJU CIAST





CIASTA

RODZAJE CIAST:

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



DEKORACJE BALONOWE



- > NA PRZYJĘCIA DLA DZIECI, TAKŻE DLA DOROSŁYCH
- > TEMATYCZNE REALIZACJE
- > PIĘKNA DEKORACJA SALI
- > ORYGINALNE TŁO DO WASZYCH PAMIĄTKOWYCH ZDJĘĆ

ŚCIANKA BALONOWA - OD 1000 ZŁ
DEKORACJE BALONOWE - OD 500 ZŁ

*wycena zależna od indywidualnego zamówienia

NOCLEGI

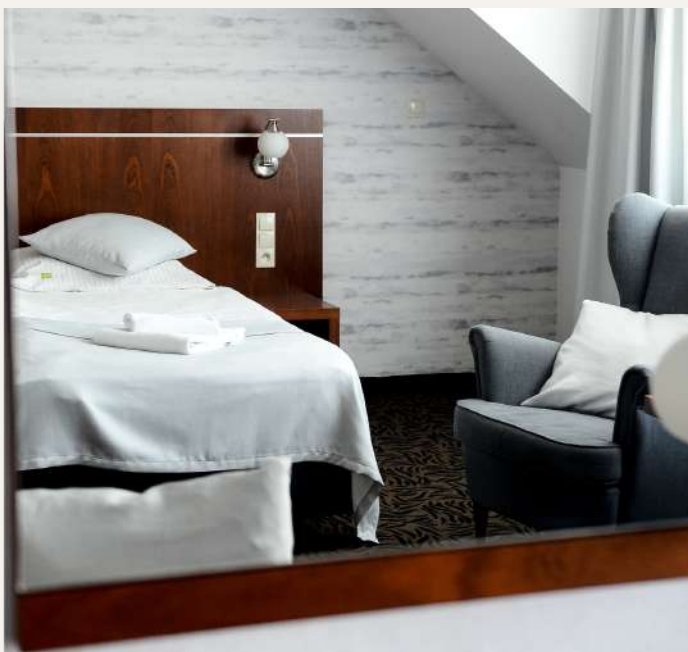


POKOJE NAD RESTAURACJĄ

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

CENA PRZY ORGANIZACJI IMPREZY:

- od 269 zł / pokój dwuosobowy



**UZUPEŁNIJ SWOJE PRZYJĘCIE
O DODATKOWE ATRAKCJE**

FONTANNA CZEKOLADOWA 650 ZŁ

STÓŁ WIEJSKI OD 40ZŁ / OS

ANIMACJE DLA DZIECI 500 ZŁ/ GODZ

FOTOBUDKA OD 1500ZŁ

SCIANKA BALONOWA OD 1000zł

ZAMKI DMUCHANE OD 1000 ZŁ

DJ OD 3500 ZŁ

BAR Z LEMONIADĄ 800 ZŁ

POKAZ ILUZJONISTY 3500 ZŁ

BUBBLE FOOTBALL OD 2500 ZŁ

EUROBUNGEE OD 3000 ZŁ

FOTOBOX OD 2000 ZŁ





SERDECZNIE ZAPRASZAMY!



Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez

Paulina Piątas

+ 48 530 905 256

paulina.piatas@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.*

ZAPRASZAMY DO OBSERWOWANIA
NASZYCH PROFILI W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH



www.hotelazyl.wroclaw.pl
AZYL Hotel & Restauracja & Grill
ul. Popietuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie