



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.



SALA SZKLANA

IDEALNE MIEJSCE DLA PAR, KTÓRE MARZĄ O ELEGANCKIM PRZYJĘCIU BLISKO NATURY

Pełna światła, otwarta na ogród i otoczona zielenią. Przeszkłona przestrzeń tworzy wyjątkową oprawę uroczystości, a bezpośrednie wyjście do ogrodu pozwala naturalnie połączyć wnętrze z plenerem. Idealna na kameralne wesela i przyjęcia w lekkim, ponadczasowym stylu.

Przyjęcia do 40 osób



POWIEDZ „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!

Stwórzcie swoją wymarzoną ceremonię w naszym ogrodzie. Możecie powiedzieć sobie „Tak” na zielonym trawniku przed altaną lub w eleganckiej altanie, otoczeni piękną przyrodą i romantyczną oprawą.

Biały dywan, dekoracje kwiatowe oraz starannie przygotowana przestrzeń sprawiają, że ten wyjątkowy moment na długo pozostanie w pamięci Waszej pamięci.

Niezależnie czy planujecie małe kameralne przyjęcie czy większe 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 2000 zł - śluby od poniedziałku do czwartku
> od 2500 zł - śluby w piątki
> od 3000 zł - śluby w sobotę
> koordynacja ślubu 500 zł

Dekoracja kwiatowa od 1500 zł
Oprawa muzyczna od 1500 zł
Kolorowe race od 2000 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)

Przyjęcie do 4 godzin, maksymalnie do godziny 20:00

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

Bufet ciepły i napoje

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

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 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.
wspólny toast, obiad + zakąski + deser
większy wybór menu
czas na rozmowy i świętowanie
możliwość wyboru sali (od 20 osób)

Przyjęcie do 6 godzin, maksymalnie do godziny 22:00

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
- Galaretki drobiowe
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Bufet ciepły i napoje

- Kawa i herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna

**możliwość modyfikowania pakietu lub
przygotowania indywidualnej oferty*

**dekoracje kwiatowe — do indywidualnego uzgodnienia*

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:

- owoce
- 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
wspólny toast, rozbudowane menu
dodatkowe danie ciepłe
dłuższe przyjęcie
klimat wieczornej celebracji
możliwość wyboru sali (od 20 osób)

Przyjęcie do 8 godzin, maksymalnie do godziny 24:00

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
- Galaretka 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
- Warzywa grillowane
- Sosy

Bufet ciepły i napoje

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

**możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*

***dekoracje kwiatowe — do indywidualnego uzgodnienia*

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:

- owoce
- 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 wyborzynami, 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!

Istnieje możliwość dostarczenia ciasta, tortu weselnego oraz alkoholu we własnym zakresie. Ze względów bezpieczeństwa i obowiązujących zasad prosimy, aby wypieki pochodziły z cukierni, a ich zakup był potwierdzony paragonem lub fakturą. Dostarczony alkohol powinien posiadać oryginalne banderole oraz dowód zakupu.

Koszt ciasta i tortu w naszym menu:
od 24 zł / 2 kawałki ciasta na osobę (różne rodzaje)
28 zł / porcja tortu na osobę



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, kaszanek, pasztet własnej roboty, Swojskie dodatki- smalec własnej roboty,- ogórki kiszzone,- pajdy swojskiego chleba

STÓŁ WIEJSKI WEGETARIAŃSKI OD 2500 ZŁ

Wegetariańska odłoga tradycyjnego stołu wiejskiego cieszy się coraz większą popularnością. To propozycja dla Par Młodych, które chcą zaskoczyć swoich Gości czymś wyjątkowym i jednocześnie zadbać o różnorodność weselnego menu.

Przygotujemy dla Was oryginalny stół wegetariański, pełen smaku, kolorowych warzyw, aromatycznych dodatków i różnorodnych przekąsek. Jego kompozycję możemy dopasować do indywidualnych preferencji Pary Młodej oraz Gości, tworząc propozycję idealnie wpisującą się w charakter Waszego przyjęcia. Kolorowo, różnorodnie i przede wszystkim - pysznie.

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

CANDY BAR OD 2000 ZŁ

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 pavlova, 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 800 ZŁ

Mobilny bar z beczkowym piwem

PŁONĄCY UDZIEC 39 ZŁ / OS

Płonący udziec serwowany przez Szefa Kuchni

UZUPEŁNIJCIE SWOJE WESELE O WYJĄTKOWE ATRAKCJE

STREFA CHILLOUT OD 1000 ZŁ
NAPISY LEDOWE WISZĄCE 300 ZŁ
STOJĄCE LITERY OD 1000 ZŁ
WYNAJEM OKRĄGLYCH STOŁÓW 1700 ZŁ
KOLOROWE RACE PRZED ALTANĄ OD 2000 ZŁ
FOTOBUDKA OD 2000 ZŁ
FOTOBUDKA 360 OD 2000 ZŁ
FOTOBUS OD 4000 ZŁ
GLAMBOT OD 6000 ZŁ
SKRZYPCE NA ŚLUB OD 1500 ZŁ
USŁUGA BARMAŃSKA OD 5000 ZŁ
PROSECCO VAN / PIANINO / FIAT 500 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

PRZEDSTAWIONA OFERTA MA CHARAKTER INFORMACYJNY.
WSTĘPNA REZERWACJA TERMINU ORAZ WSZYSTKIE DOKONANE USTALENIA POZOSTAJĄ WAŻNE
PRZEZ 7 DNI. PO UPŁYWIE TEGO OKRESU, JEŚLI NIE ZOSTANIE PODPISANA UMOWA, REZERWACJA
WYGASA, A TERMIN ZOSTAJE PONOWNIE UDOSTĘPNIONY DO SPRZEDAŻY.
CENY USŁUG REALIZOWANYCH W KOLEJNYCH SEZONACH MOGĄ ZOSTAĆ ZAKTUALIZOWANE
ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYM WSKAŹNIKIEM INFLACJI.

ZAPRASZAMY DO OBSERWOWANIA
NASZYCH PROFILI W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH



AZYL Hotel & Restauracja & Grill

ul. Popietuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie