



2026

WYJĄTKOWE WESEŁA W OGRODZIE

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





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!

Wyobraźcie sobie ceremonię pośród zieleni, w otoczeniu kwiatów i bliskich Wam osób.

Elegancko przygotowane miejsce przed altaną lub w ogrodzie, subtelne dekoracje i wyjątkowa atmosfera sprawiają, że chwila złożenia przysięgi pozostanie z Wami na zawsze.

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)





GARDEN EXPERIENCE

520 zł / os

Więcej smaku, więcej detali, pełniejsze doświadczenie
Dla par, które chcą, aby ich wesele było dopracowane w każdym szczególe
- zarówno wizualnie, jak i kulinarnie.

Toast powitalny

- Wino musujące półwytrawne

Zupy

- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

- Zraziki wieprzowe w sosie ogórkowo-koperkowym
- Pieczeń Rzymska
- Piersz z kurczaka nadziewana pieczarkami

Dodatki

- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kluski śląskie
- Bukiet 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
- Fresh Rolls z grillowanym kurczakiem i roszponką
- Smalec
- Ogórki małosolne
- Capresse/ pesto ziołowe
- Vol au vent z kolorowymi pastami
- Paszтет tradycyjny na grzance z żurawiną
- Fingerfood burger
- Pieczywo i masło

Deser

- Owoce sezonowe i południowe
- Ciasto - różne rodzaje 2 szt/os

Dodatkowe dania ciepłe

- Zestaw mięs grillowych: karkówka, pierś z kurczaka, kiełbasa w dwóch odstonach, szaszłyk, żeberka, golonka, sosy: ketchup, musztarda, chrzan
- Warzywa grillowane
- Zupa gulaszowa

Bufet ciepły i napoje

- Kawa i Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*

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

W pakiecie otrzymujecie:

- przyjęcie do 2:00 w nocy
- toast powitalny
- apartament dla Młodej Pary

Warto dodatkowo zamówić:

- dekoracje
- tort, candy bar, kolorowe lemoniady
- przystawkę do obiadu lub dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- napoje gazowane
- alkohole
- noclegi dla Gości
- strefa chillout



GARDEN PREMIUM

630 zł / os

Wesele bez kompromisów – wszystko dopięte na ostatni detal
Kompleksowa, dopracowana w każdym szczególe oferta dla par,
które chcą cieszyć się swoim dniem bez stresu.

Toast powitalny

- Wino musujące półwytrawne

Zupy

- Rosół z kaczki, julienne warzywne, pierogi z kaczką

Danie główne

- Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Pierś z kurczaka panierowana w sezamie
- Duszona wołowina po burgundzku

Dodatki

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

Deser

- Ciasto - różne rodzaje 2 szt/os
- Owoce sezonowe i południowe

Zakąski

- Półmiski mięs z azylowej wędzarni
- Tace serów garnierowanych orzechami i winogronem z żurawiną
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
- Sałatka z grillowaną polędwiczką, pomidorkami koktajlowymi i pomarańczą
- Naleśniczki z nadzieniem z suszonych pomidorów
- Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka, pieczarka)
- Sakiewki z ciasta francuskiego nadziewane pieczarkami i serem
- Tartinki z rostbefem, regionalnym serem, rukolą i sosem balsamicznym
- Pieczywo i masło

Danie ciepłe

- Szaszłyk drobiowo-warzywny
- Warzywa grillowane
- Strogonov
- Barszcz czerwony z krokietem

Bufet ciepły i napoje

- Kawa i Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna
- Napoje gazowane

Napoje alkoholowe

- Wino

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*

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

W pakiecie otrzymujecie:

- przyjęcie do 4:00 w nocy
- powitanie chlebem i solą oraz toast powitalny
- napoje - wodę i soki - bez ograniczeń
- wino - bez ograniczeń
- dwa dania ciepłe w trakcie nocy
- apartament dla Młodej Pary

Warto dodatkowo zamówić:

- dekoracje
- patera owoców, candy bar, kolorowe lemoniady
- przystawkę do obiadu lub dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- napoje gazowane
- alkohole
- noclegi dla Gości
- strefa chillout



GARDEN DOLCE VITA

550 zł / os

Polsko-włoska uczta w Azylowym ogrodzie, to wyjątkowe połączenie polskiej tradycji z włoskim stylem celebracji. Autorskie menu inspirowane smakami obu kuchni oraz kultowy Aperol Spritz tworzą niepowtarzalny klimat wesela pełnego smaku, luzu i elegancji.

Welcome drink

- Aperol Spritz

Przystawka

- Bruschetta

Zupy

- Krem pomidorowy z kleksem śmietany i listkiem bazylii

Danie główne

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pierś z kurczaka po tokańsku z pomidorami i bazylią
- Lasagne

Dodatki

- Ziemniaki opiekane
- Kluseczki gnocchi z palonym masłem
- Warzywa gotowane z masłem sezamowym

Zakąski

- Tace serów garnierowanych orzechami i winogronem z żurawiną
- Półmiski mięs z azylowej wędzarni
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka caprese
- Cannelloni z naleśnika z musem bazyliowym i suszonymi pomidorami
- Krewetki grillowane
- Tatar z suszonych pomidorów i grillowanej cukinii
- Vol au vent z kolorowymi pastami
- Hummisy / pasty warzywne / grzanki ziołowe
- Fingerfood burger
- Pieczywo i masło

Danie ciepłe

- Płonący zestaw mięs grillowanych: karkówka, pierś z kurczaka, kiełbasa w dwóch odstonach, szaszłyk
- Warzywa grillowane
- Pinsa - mix smaków
- Makaron rigatoni z sosem włoskim pomidorowym

Bufet ciepły i napoje

- Kawa i Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*

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

W pakiecie otrzymujecie:

- przyjęcie do 4:00 w nocy
- welcome drink
- trzy dania ciepłe w trakcie nocy
- apartament dla Młodej Pary

Warto dodatkowo zamówić:

- dekoracje
- patera owoców, candy bar
- kolorowe lemoniady
- stół wiejski / włoski
- napoje gazowane
- alkohole
- noclegi dla Gości
- strefa chillout

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 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 I RYBY

- 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 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 odłona 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 maśta 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

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
- Kluski śląskie

Zakąski

- Sałatka grecka z fetą, oliwkami i cebulą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Tortille z kurczakiem
- Fingerfood burger
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Bufet ciepły i napoje

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

POPRAWINY W FORMIE BRUNCHU (do 6 godzin)

220 zł/os

Brunch

- Półmisek mięs z azylowej wędzarni
- Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka)
- Sery regionalne / powidła azylowe
- Capresse / pesto ziołowe
- Hummusy / pasty warzywne / grzanki ziołowe
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z rukoli z pomidorami, słonecznikiem i dipem bazyliowym
- Vol au vent z kolorowymi pastami
- Fingerfood burger
- Fingerfood Tost Egg Drop
- Kanapka klubowa - trójkąt
- Pieczywo i masło

Bufet ciepły i napoje

- Kawa i Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna

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, smaczna kiełbasa w dwóch odsłonach, soczysty szaszłyk, aromatyczne żeberka, krucha i pełna smaku golonka

Dodatki

- Pajda z masłem i sosem czosnkowym
- Ziemniaki opiekane
- Duet surówek
- Zestaw sosów: keczup, musztarda, chrzan, czosnkowy, tzatziki

Zakąski

- Półmisek mięs z azylowej wędzarni
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z szynką, kukurydzą, i żółtym serem
- Smalec
- Ogórki małosolne
- Pieczywo i masło

Bufet ciepły i napoje

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

UZUPEŁNIJCIE SWOJE WESELE O WYJĄTKOWE ATRAKCJE

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





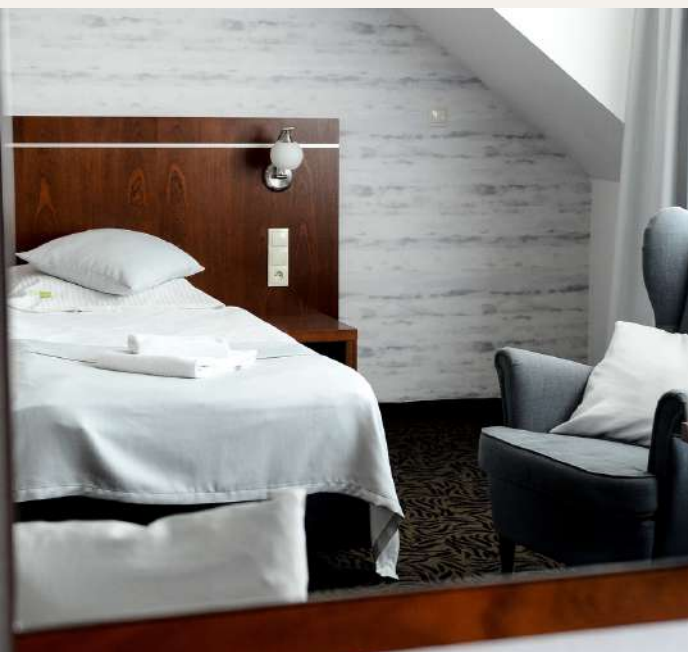
NOCLEGI



NOCLEGI DLA WASZYCH GOŚCI



APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY
W PREZENCIE



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

JAK WYGLĄDA WSPÓŁPRACA?



KONTAKT I SPRAWDZENIE TERMINU

Rozpoczynamy od rozmowy i sprawdzenia dostępnych terminów. Chętnie odpowiemy na wszystkie pytania oraz przedstawimy możliwości organizacji przyjęcia.



SPOTKANIE I POZNANIE WASZEJ WIZJI

Zapraszamy na spotkanie, podczas którego poznamy Wasze oczekiwania, styl przyjęcia oraz liczbę gości. To najlepszy moment, aby wspólnie stworzyć plan tego wyjątkowego dnia.



INDYWIDUALNA OFERTA

Na podstawie naszych ustaleń przygotowujemy ofertę dopasowaną do Waszych potrzeb. Dobieramy menu, salę oraz dodatkowe atrakcje, aby stworzyć przyjęcie skrojone na miarę.



WSTĘPNA REZERWACJA TERMINU

Po zaakceptowaniu oferty rezerwujemy wybrany termin na 7 dni, dając Wam czas na spokojne podjęcie decyzji.



PODPISANIE UMOWY

Po potwierdzeniu współpracy podpisujemy umowę, która gwarantuje rezerwację terminu.



ORGANIZACJA I PLANOWANIE

Na każdym etapie pozostajemy do Waszej dyspozycji. Polecamy zaufanych i sprawdzonych usługodawców. Wspólnie dopracowujemy harmonogram, menu oraz wszystkie detale, aby wszystko było przygotowane zgodnie z planem.



WASZ WIELKI DZIEŃ

To moment, w którym możecie skupić się wyłącznie na świętowaniu z najbliższymi. My zadbamy o każdy szczegół, profesjonalną obsługę i wyjątkową atmosferę, aby ten dzień pozostał pięknym wspomnieniem na długie lata.



KORZYŚCI DLA PARY MŁODEJ

**W PREZENCIE OD AZYLU
ZAPRASZAMY WAS NA ROMANTYCZNĄ KOLACJĘ
Z OKAZJI PIERWSZEJ ROCZNICY ŚLUBU.**



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

**Zapytajcie o indywidualne
korzyści.**



wesela@hotelazyl.pl
+48 695 103 012



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