



2026

PIKNIKI FIRMOWE I EVENTY PLENEROWE

Od kameralnych spotkań
po duże wydarzenia integracyjne

AZYL
Hotel & Restauracja & Grill



DLACZEGO FIRMY WYBIERAJĄ AZYL ?

DUŻY OGRÓD I PRZESTRZEŃ PLENEROWA

Idealna przestrzeń
na integracje, grille i pikniki.

ELASTYCZNE SCENARIUSZE WYDARZEŃ

Organizacja u nas
lub na terenie firmy.

DEDYKOWANY OPIEKUN WYDARZENIA

Pełna koordynacja od
pierwszej rozmowy
do zakończenia wydarzenia.

OBŚŁUGA DUŻYCH WYDARZEŃ (NAWET 1000 OSÓB)

Realizujemy zarówno
kameralne spotkania,
jak i duże eventy firmowe.

KUCHNIA, KTÓRĄ GOŚCIE ZAPAMIĘTUJĄ

Autorskie menu grillowe
i live cooking.

KOMPLEKSOWA ORGANIZACJA

Od cateringu po atrakcje
i zaplecze techniczne.

ORGANIZACJA EVENTU KROK PO KROKU

1

Rozmowa
i poznanie
potrzeb

2

Przygotowanie
scenariusza
wydarzenia

3

Dobór menu
i atrakcji

4

Koordynacja
techniczna

5

Realizacja
wydarzenia

6

Opieka
organizatora
podczas eventu



MENU DO WYBORU

LIVE GRILL 160ZŁ BRUTTO / OS

Zestaw mięs grillowych:

- kiełbasa w dwóch odstonach, pierś z kurczaka, karkówka, szaszłyk, sosy: keczup, musztarda, chrzan
- szaszłyk drobiowo - warzywny
- Grillowany oscypek z żurawiną na ciepło
- Ziemniaki z grilla
- Warzywa grillowane
- Sałatka azylowa
- Pajda chleba

MENU WEGETARIAŃSKIE 190 ZŁ BRUTTO / OS

Dania główne:

- Zapiekana cukinia z kaszą gryczaną
- Kaszotto z bakłażanem i pomidorami
- Ravioli ze szpinakiem i mascarpone w towarzystwie żółtego i czerwonego buraka pod truflową pianką

Zakąski:

- Taca serów garnierowanych orzechami i winogronem z żurawiną
- Paszteciki z ciasta filo ze szpinakiem
- Vol-au-vent z kolorowymi pastami
- Tartinki z pastą guacamole
- Mix faszerowanych kieszonek
- Humusy / pasty warzywne / grzanki ziołowe
- Carpaccio z buraka / rukola / słonecznik / ser kozi / balsamico
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
- Pieczywo i masło

WŁOSKIE MENU 250ZŁ BRUTTO / OS

Dania główne:

- Pierś z kurczaka po tokańsku z pomidorami i bazylią
- Makaron rigatoni z sosem włoskim pomidorowym
- Lasagne

Dodatki:

- Warzywa grillowane
- Kluseczki gnocchi z palonym masłem

Zakąski:

- Taca z włoskimi serami i wędlinami
- Focaccia z rostbefem, remuladą, balsamico i pomidorkiem koktajlowym
- Bruschetta
- Sałatka z grillowaną polędwiczką, pomidorkami koktajlowymi i pomarańczą
- Sałatka z rukoli z pomidorami, słonecznikiem i dipem bazyliowym
- Pikle: pieczarki, papryka, ogórek, oliwka
- Caprese / pesto ziołowe
- Pieczywo i masło

STREFA PRZEKĄSEK 85 ZŁ BRUTTO / OS

- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Smalec
- Ogórki kiszane
- Tortille z kurczakiem
- Vol au vent z kolorowymi pastami
- Fingerfood burger
- Pieczywo i masło

OPEN BAR



PAKIET KLASYCZNY

Idealny wybór dla osób ceniących sprawdzone rozwiązania.

140 zł / os

w cenie bez ograniczeń:

- Napoje gazowane
- Wódka Bocian
- Wino gruzińskie

PAKIET KOMFORT

Rozszerzona oferta dla gości oczekujących większego wyboru.

280 zł / os

W cenie bez ograniczeń:

- Napoje gazowane
- Wódka Bocian
- Wino gruzińskie
- Piwo lane
- Whisky Ballantine's

PAKIET PRESTIGE

kompleksowa oferta dla wymagających.

320 zł / os

W cenie bez ograniczeń:

- Napoje gazowane
- Wódka Finlandia
- Wino gruzińskie
- Piwo lane
- Whisky Johnnie Walker Red

OPCJE DODATKOWE:

- Wódka w formie all inclusive 80 zł / os
- Napoje gazowane w formie open bar 40 zł / os
- Bar z kolorowymi lemoniadami - 800 zł

NAPOJE BEZ LIMITU

75 zł / os

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



SŁODKIE PAKIETY

By ułatwić Państwu decyzję przygotowaliśmy kilka propozycji:

PAKIET STANDARD:

Cupcakes / 20 szt.

Cake pops / 15 szt.

Makaroniki Francuskie / 40 szt.

Deserki w kieliszkach / 30 szt.

Serniczki z owocami / 20 szt.

Mini tartaletki z owocami / 20 szt.

**Gniazdka bezowe z kremem
i owocami** / 25 szt.

CENA: 1600 zł

PAKIET PREMIUM:

Cupcakes / 2 rodzaje / 30 szt.

Cakesicles / 10 szt.

Cake pops / 20 szt.

Makaroniki Francuskie / 50 szt.

Deserki w kieliszkach

2 rodzaje / 50 szt.

Serniczki z owocami / 30 szt.

Mini szarlotki / 15 szt.

**Gniazdka bezowe z kremem
i owocami** / 30 szt.

Mini tartaletki z owocami / 30 szt.

CENA: 2000 zł

PAKIET PRESTIŻ:

Cupcakes / 2 rodzaje / 50 szt.

Cakesicles / 20 szt.

Cake pops / 30 szt.

Makaroniki Francuskie / 60 szt.

Deserki w kieliszkach

/ 3 rodzaje / 90 szt.

Serniczki z owocami / 30 szt.

Mini szarlotki / 20 szt.

Mini Pavlove / 12 szt.

**Gniazdka bezowe z kremem
i owocami** / 40 szt.

Mini tartaletki z owocami / 40 szt.

Tartaletki / 20 szt.

Bites brownie z migdałami / 30 szt.

CENA: 3200 zł

2 kawałki ciasta / os - 25 zł

Istnieje możliwość przygotowania tortu
personalizowanego do indywidualnej wyceny

IDEALNE ATRAKCJE NA IMPREZĘ FIRMOWĄ



ATRAKCJE INTEGRACYJNE

- BUBBLE FOOTBALL
- MEGA SIATKÓWKA
- SYMULATOR VR
- STRZELANIE Z ŁUKU
- MEGA RĘKAWICE
- PUB QUIZ
- GRY TERENOWE
- OLIMPIADA FIRMOWA

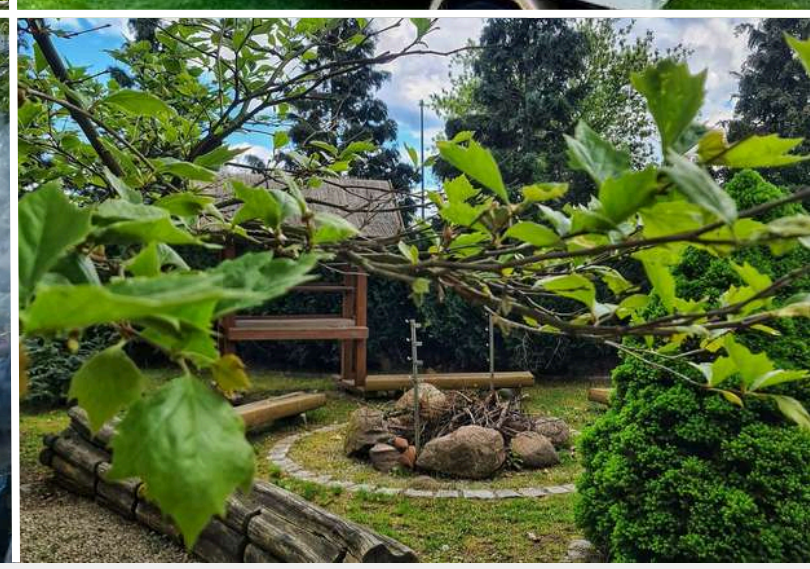
ATRAKCJE PREMIUM

- POKAZ BARMAŃSKI
- SKRZYPCE ELEKTRYCZNE
- TANIEC Z OGNIEM
- PIWO RZEMIEŚLNICZE
- POKAZ ILUZJI
- MAGICZNE LUSTRO
- PROSECCO VAN
- FOTO BOX
- GLAM BOX



ATRAKCJE RODZINNE

- ANIMACJE DLA DZIECI
- FOTOBUDKA / 360
- DMUCHAŃCE
- STREFA CHILL
- EUROBUNGEE
- TOR PRZESZKÓD
- POPCORN
- GOFRY WAFELKOWE
- WATA CUKROWA
- LODY



ZAUFALI NAM:



POZOSTAŃMY W KONTAKCIE



daria.rynkowska@hotelazyl.pl



+48 695 103 012



www.hotelazyl.wroclaw.pl



55-080 Kąty Wrocławskie

ZAPRASZAMY DO OBSERWOWANIA
NASZYCH PROFILI W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH



AZYL Hotel & Restauracja & Grill

ul. Popiełuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie

imprezy@hotelazyl.pl