



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. Przeszklona 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  
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
- zakąski
- 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

### **Zakąski**

- Tortille z kurczakiem
- 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
- Galaretką drobiowa
- 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
- tort personalizowany
- napoje gazowane
- pyszne, smakowe lemoniady
- alkohol: wino, wódkę
- noclegi dla Gości i apartament dla Pary Młodej
- eleganckie dekoracje stołów i sali



# WIECZÓR WESELNY

385 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 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 + RYBA

- 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 od 30 pełnopłatnych porcji menu. 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 30 zł / 2 kawałki ciasta na osobę (różne rodzaje)  
30 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, kielbasę 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 pavloves, 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





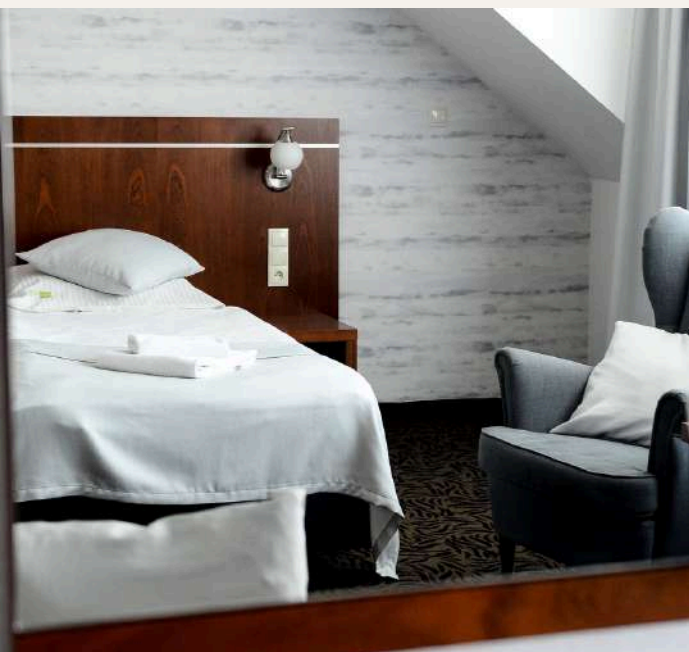
# NOCLEGI



NOCLEGI DLA WASZYCH GOŚCI



APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY



## POKOJE NAD RESTAURACJĄ

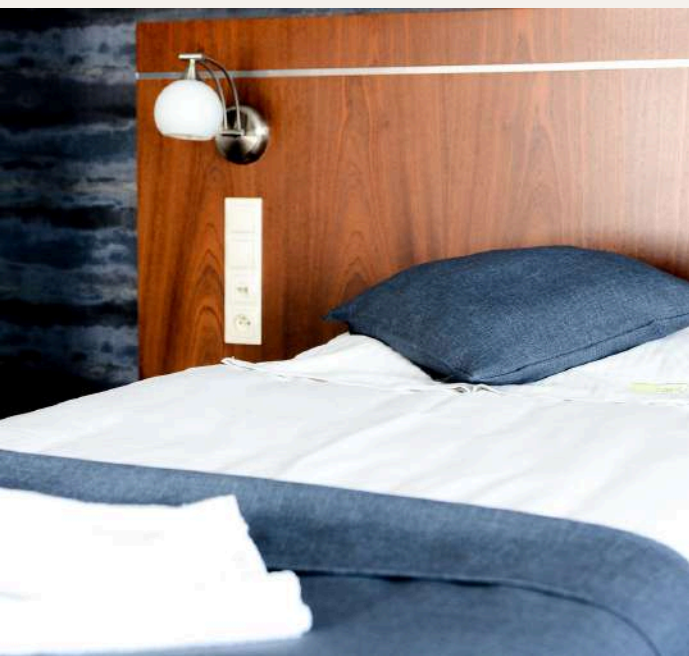
> 15 miejsc noclegowych

## 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
- > 359 zł / apartament dla Pary Młodej



# ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

---



## **DZIAŁ SPRZEDAŻY I ORGANIZACJI IMPREZ**

**DARIA RYNKOWSKA - GRĘDZIŃSKA**

Menadżer ds. sprzedaży organizacji eventów i wesel  
+48 695 103 012

[DARIA.RYNKOWSKA@HOTELAZYL.PL](mailto:DARIA.RYNKOWSKA@HOTELAZYL.PL)

[WESELA@HOTELAZYL.PL](mailto: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