2026



DŁUGO I SZCZĘŚLIWIE ZACZYNA SIĘ WŁAŚNIE TUTAJ!

OFERTA WESELNA

AZYL Hotel & Restauracja & Grill

DZIEN, 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

wesela@hotelazyl.pl
+48 695 103 012







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 sprawią, 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)



PRZESTRZEŃ DOPASOWANA DO WASZEGO STYLU

SALA RESTAURACYJNA

IDEALNA NA ELEGANCKIE, KLASYCZNE WESELA

Przestrzenną i klimatyzowaną salę charakteryzuje nowoczesne i elegancki wnętrze.
Restauracja może pomieścić do 110 osób.
Istnieje możliwość wynajęcia okrągłych stołów do 90 osób.



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. Istnieje możliwość wynajęcia okrągłych stołów.



ALTANA W OGRODZIE

DOSKONALE MIEJSCE NA ŚLUB I WESELE W PLENERZE

W ogrodzie, wśród zieleni Goście czują się bardzo komfortowo.
Obcowania z naturą niemal automatycznie poprawia samopoczucie i sprzyja doskonałej zabawie.

Na wyłączność od 60 porcji menu.
Przyjęcia do 130 osób.
Istnieje możliwość wynajęcia okrągłych stołów do 90 osób.



KLASYCZNE WESELE

370 zł / os

Idealny dla par, które cenią tradycję i sprawdzone smaki.

Toast powitalny

Zupa
- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
- Soczysta pierś z kurczaka zawijana serem

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

Zakąski
- Półmiski mięs z Azylowej wędzarni
- Śledzik z kryształową cebulką
- Pasztet staropolski z żurawiną na grzance
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z soczystym grillowanym kurczakiem
- Jaja w sosie tatarskim
- Galaretka drobiowa
- Mix faszerowanych kieszonek
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Dodatkowe dania ciepłe
- Tradycyjny bigos
- Gołąbek w sosie pomidorowym
- Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą

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

W cenie pakietu zapewniamy elegancko nakryte stoły, obrusy, zastawę stołową oraz serwety flizelinowe w wybranym kolorze.
Istnieje możliwość przygotowania posiłków uwzględniających diety i zgłoszone alergie — prosimy o wcześniejszą informację.
Szczegóły dotyczące dekoracji kwiatowych ustalamy indywidualnie.
Pakiet można modyfikować i dopasować do potrzeb Gości.

W CENIE PAKIETU:
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ
- POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- PRZYJĘCIE DO 2.00 W NOCY

UWAGA:
PAKIET NIE UWZGLĘDNIA: POKROWCÓW NA KRZESŁA I DEKORACJI KWIATOWYCH.
DEKORACJE KWIATOWE NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE OD 3500ZŁ



ELEGANCKIE WESELE

470 zł / os

Dla Par, które marzą o weselu pełnym smaku i różnorodności.

Toast powitalny

Zupa
- Rosół z kaczki, julienne warzywne, pierożki z kaczką

Danie główne
- Delikatny schab w sosie kurkowym
- Soczysta pierś z kurczaka w migdałach
- Zraziki wieprzowe w aromatycznym sosie pieczeniowym

Dodatki
- Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami i boczkiem
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek

Zakąski
- Półmiski mięs z Azylowej wędzarni
- Świeża sałatka ze szlachetnymi serami i marynowanym arbuzem
- Sałatka z grillowaną polędwiczką, pomidorkami koktajlowymi i pomarańczą
- Cannelloni z naleśnika z musem bazyliowym i suszonymi pomidorami
- Zestaw warzyw z dipami
- Kruche Vol au vent z kolorowymi pastami
- Fresh Rolls z grillowanym kurczakiem i roszponką
- Pasztet tradycyjny na grzance z żurawiną
- Pieczywo i masło

Deser
- Ciasta różne rodzaje (2 kawałki / os)

Dodatkowe dania ciepłe
- Płonący zestaw mięs grillowych: marynowany karczek, delikatna pierś z kurczaka, smakowita kiełbasa w dwóch odsłonach, soczysty szaszłyk, aromatyczne żeberka, krucha i pełna smaku golonka, warzywa grillowane + sosy
- Zupa gulaszowa
- Barszcz czerwony z krokietem

Bufet ciepły i napoje
- Kawa i Herbata
- Soki owocowe
- Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną
- Napoje gazowane

W cenie pakietu zapewniamy elegancko nakryte stoły, obrusy, zastawę stołową oraz serwety flizelinowe w wybranym kolorze.
Istnieje możliwość przygotowania posiłków uwzględniających diety i zgłoszone alergie — prosimy o wcześniejszą informację.
Szczegóły dotyczące dekoracji kwiatowych ustalamy indywidualnie.
Pakiet można modyfikować i dopasować do potrzeb Gości.

W CENIE PAKIETU:
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ
- POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- PRZYJĘCIE DO 4.00 W NOCY

UWAGA:
PAKIET NIE UWZGLĘDNIA: POKROWCÓW NA KRZESŁA I DEKORACJI KWIATOWYCH.
DEKORACJE KWIATOWE NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE OD 3500ZŁ



WESELE PREMIUM

600 zł / os

Dla Par, które chcą mieć wszystko w jednym pakiecie.

Toast powitalny

Zupa
- Tradycyjny rosół

Danie główne
- Długo duszona wołowina po burgundzku
- Soczysta pierś z kurczaka panierowana w migdałach
- Zraziki wieprzowe zawijane w aromatycznym sosie ogórkowo-koperkowym

Dodatki
- Ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane z masłem sezamowym

Zakąski
- Półmisek mięs z azylowej wędzarni
- Tace pełne aromatycznych serów garnirowanych orzechami i winogronem z żurawiną
- Śledzik z buraczkami i świeżo tartym jabłkiem
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
- Sałatka z rukoli z soczystymi pomidorami, słonecznikiem i dipem bazyliowym
- Galaretka wieprzowa
- Pasztet na grzance
- Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka, pieczarka)
- Tortille z soczystym kurczakiem
- Sałatka amerykańska
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Deser
- Tort weselny personalizowany
- Ciasta — różne rodzaje (2 kawałki na osobę)
- Patera owoców

Dodatkowe dania ciepłe
- Płonący udziec z warzywami
- Strogonov
- Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem

Bufet ciepły i napoje
- Kawa i herbata
- Soki owocowe
- Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną
- Napoje gazowane

Alkohol:
- Wino

W CENIE PAKIETU:

- STANDARDOWE NAKRYCIE STOŁÓW OBRUSAMI I SERWETY,
- POKROWCE NA KRZESŁA
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ
- POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- RZUTNIK I EKRAN DO PREZENTACJI ZDJĘĆ RODZINNYCH
- PRZYJĘCIE DO 4.00 W NOCY

UWAGA:
PAKIET NIE UWZGLĘDNIA DEKORACJI KWIATOWYCH
DEKORACJE KWIATOWE NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE
OD 3000ZŁ

MENU UZUPEŁNIAJĄCE

PRZYSTAWKI

- Wędzony łosoś na kruchej sałacie
- Befsztyk 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 kiełbasą
- Zupa gulaszowa z pieczywem
- Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą 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 aromtycznej kompozycji z buraczkami
- Chrupiąće Vol au venty z wyborynymi, kolorowymi pastami
- Tace wyselekcjonowych 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 + 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 kalafiorem 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)
- od 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 wiejskim stole znajdą Państwo starannie wyselekcjonowane wędliny i swojskie wyroby: szynkę, schab, boczek, polędwiczkę, udziec, kiełbasę polską własnej roboty, kaszankę oraz tradycyjne salcesony. Nie zabraknie domowego pasztetu przygotowywanego według receptury Hotelu Azyl ani aromatycznych smarowideł: domowego smalcu i rillettes. Całość uzupełnią świeże pieczywo wiejskie, ogórki kiszone, marynowane warzywa, pikle, a także ćwikła, musztarda i żurawina.

STÓŁ WIEJSKI WEGETARIAŃSKI OD 2500 ZŁ

Wegetariańska odsłona 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.

PŁONĄCY UDZIEC 39 ZŁ / OS

Płonący udziec serwowany przez Szefa Kuchni

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

CANDY BAR OD 2000 ZŁ

Słodkości, 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 pavlove, 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 słojach
smaki: cytryna, truskawka, arbuz

ROLL BAR OD 800 ZŁ

Mobilny bar z beczkowym piwem

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
- Półmiski 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, smakowita 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, tzatzyki

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

wesela@hotelazyl.pl
+48 695 103 012

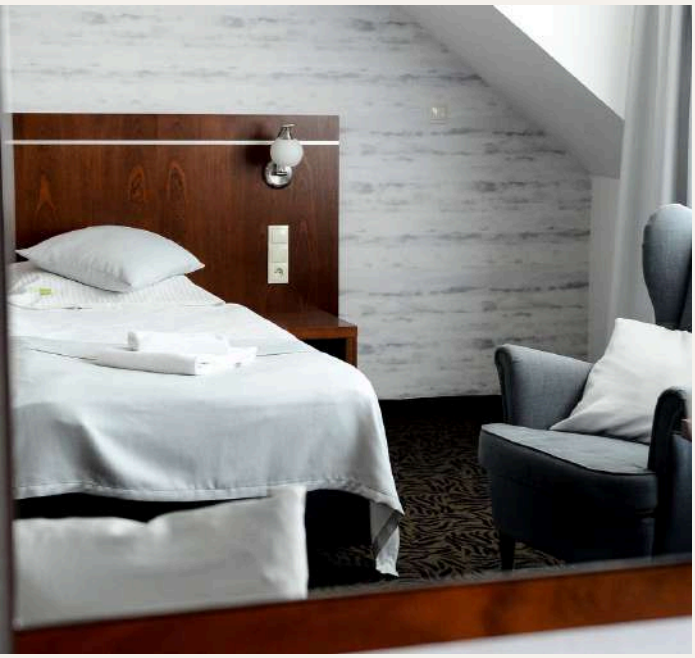


NOCLEGI

- NOCLEGI DLA WASZYCH GOŚCI
- APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY W PREZENCIE

POKOJE NAD RESTAURACJĄ

15 miejsc noclegowych

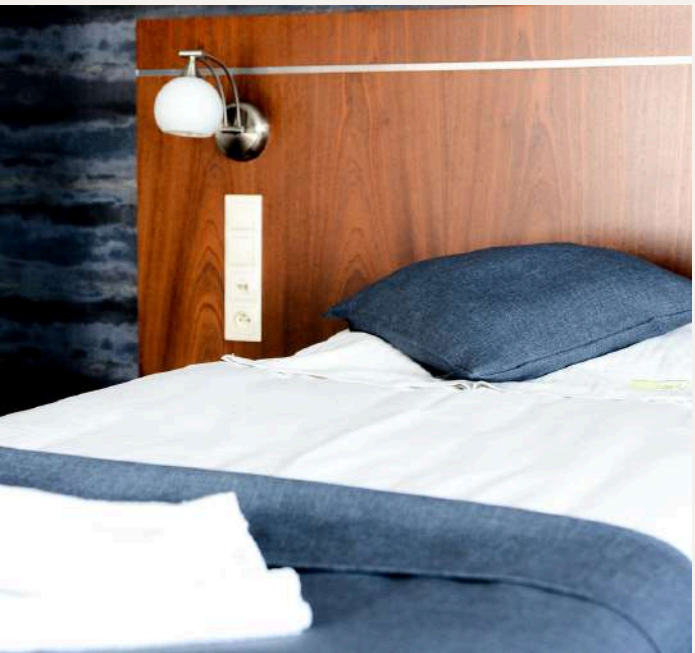


HOTEL ***

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
- łóżeczko dziecięce: 50 zł/doba



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.

wesela@hotelazyl.pl
+48 695 103 012

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- GRĘDZIŃSKA
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. Popiełuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie