

2026

ŚWIĘTUJ Z NAMI!

SPOTKANIA RODZINNE, CHRZICNY, URODZINY

AZYL HOTEL & RESTAURACJA & GRILL

Są momenty, które chce się zapamiętać na zawsze. Rodzinne spotkania, urodziny i ważne uroczystości to czas, który warto przeżyć bez pośpiechu.

W Azylu tworzymy przestrzeń, w której możesz skupić się na tym, co najważniejsze — byciu razem. My zajmiemy się resztą.

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ AZYL?

TY ŚWIĘTUJESZ – MY ORGANIZUJEMY

✔️ **PIĘKNY OGRÓD DO ZDJĘĆ**

✔️ **ELEGANCKIE DEKORACJE**

✔️ **STREFA DLA DZIECI**

✔️ **BRAK SPRZĄTANIA**

✔️ **PROFESJONALNA OBSŁUGA**

---

imprezy@hotelazyl.pl
+48 530 905 256



Idealne rozwiązanie na przyjęcie do 4 godzin z tradycyjnym menu. Odświętne dekoracje stołów - eleganckie obrusy, delikatna dekoracja kwiatowa

PAKIET KLASYCZNY

175 zł / os

Zupa
- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
- Rolada z kurczaka zawijana z warzywami

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

Deser
- Sernik
- Szarlotka

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

**możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*
*** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików*

ZAPEWNIAMY W PAKIECIE:

- dekoracje stołów
- strefa zabaw dla dzieci w różnym wieku: kącik dla maluchów przy reepcji i plac zabaw w ogrodzie
- piękny ogród do zdjęć pamiątkowych
- bezpłatne miejsca parkingowe
- strefa WiFi
- miejsce dla mamy
- z dzieckiem

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

- zakąski zimne
- deser lodowy
- fontannę czekoladową lub candy bar
- animacje dla dzieci
- tort personalizowany
- patera owoców
- pyszne, smakowe lemoniady
- wino lub wódkę
- dekoracje balonowe
- dekoracje kwiatowe

imprezy@hotelazyl.pl
+48 530 905 256



Idealny na dłuższe rodzinne imprezy - do 5 godzin.
Odświętne dekoracje stołów - eleganckie obrusy, delikatna dekoracja kwiatowa i świece.

PAKIET KOMFORT

220 zł / os

Zupa
- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Soczysta pierś z kurczaka po toskańsku z pomidorami i bazylią

Zakąski
- Półmiski mięs z Azylowej wędzarni
- Sakiewki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem
- Fresh rollls z grillowanym kurczakiem, serem gorgonzola i roszponką
- Jaja w sosie tatarskim
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Vol au vent z kolorowymi pastami
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

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

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

**możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty*
*** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików*

ZAPEWNIAMY W PAKIECIE:

- delikatne dekoracje stołów
- strefa zabaw dla dzieci w różnym wieku: kącik dla maluchów przy recepcj i plac zabaw w ogrodzie
- piękny ogród do zdjęć pamiątkowych
- bezpłatne miejsca parkingowe
- strefa WiFi
- miejsce dla mamy z dzieckiem

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

- ciasto
- deser lodowy
- fontannę czekoladową lub candy bar
- pyszne, smakowe lemoniady
- wino lub wódkę
- tort personalizowany
- patera owoców
- dekoracje balonowe
- dekoracje kwiatowe

imprezy@hotelazyl.pl
+48 530 905 256



Idealny na dłuższe rodzinne imprezy - do 8 godzin.
Odświętne dekoracje stołów - eleganckie obrusy, kompozycja kwiatowa i świece.

PAKIET PREMIUM

299 zł / os

Zupy
Krem z pieczonych pomidorów z prażonymi pestkami słonecznika

Danie główne
Soczysta pierś z kurczaka nadziewana pieczarkami
Pieczeń z karkówki w aromatycznym sosie pieczeniowym
Sola ze szpinakiem w sosie cytrynowym

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

Deser
Tort okolicznościowy
Mix ciast

Zakąski
Półmiski mięs z azylowej wędzarni
Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i cebulą
Fresh Rolls z grillowanym kurczakiem i roszponką
Kruche Vol au vent z kolorowymi pastami
Cannelloni z naleśnika z musem bazyliowym i suszonymi
Jaja faszerowane z aksamitną pastą serowo-koperkową
Wypiekane na miejscu pieczywo i masło

Napoje
Kawa i herbata
Soki owocowe
Orzeźwiająca woda mineralna z miętą i cytryną b/o

DODATKOWO WARTO ZAMÓWIĆ:

- deser lodowy
- fontannę czekoladową
- candy bar
- pyszne, smakowe lemoniady
- wino lub wódkę
- zabawę z animatorem
- patera owoców
- dekoracje balonowe

ZAPEWNIAMY W PAKIECIE:

- dekoracje stołów
- strefa zabaw dla dzieci w różnym wieku: kącik dla maluchów przy recepcji i plac zabaw w ogrodzie
- piękny ogród do zdjęć pamiątkowych
- bezpłatne miejsca parkingowe
- strefa WiFi
- miejsce dla mamy z dzieckiem

*możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty
** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików

imprezy@hotelazyl.pl
+48 530 905 256



Idealny na wieczorne przyjęcia - do 6 godzin.
Odświętne dekoracje stołów - eleganckie obrusy i świece.

WIECZORNE ŚWIĘTOWANIE

Przyjęcie do 24:00
315 zł / os

Wino musujące półwytrawne na powitanie

Zupy
- Krem z zielonego groszku z chipsem z bekonu

Danie główne
- Soczysta pierś z kurczaka po toskańsku z świeżymi pomidorami i bazylią
- Zraziki wieprzowe w wyrazistym sosie pieczeniowym
- Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki
- Ziemniaki z solą morską i rozmarynem
- Ziemniaki opiekane
- Wybór świeżych surówek

Dodatkowe dania ciepłe
- Barszcz czerwony z krokietem

Napoje
- Kawa i Herbata
- Woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- Soki owocowe

*możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty
** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików

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
- Tortille z grillowanym kurczakiem i roszponką
- Koreczki
- Sakiewki z kruchego ciasta francuskiego z pieczarkami i serem
- Naleśniki z nadzieniem z suszonych pomidorów
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło b/o

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:
- tort okolicznościowy, paterę owoców
- candy bar
- ciasta
- przystawkę lub dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- napoje gazowane / owocowe lemoniady
- alkohol
- atrakcje np. fotobudkę, usługę barmańską, ściankę balonową, itp.
- noclegi dla Gości

imprezy@hotelazyl.pl
+48 530 905 256



Idealny na wieczorne przyjęcia i imprezy - do 8 godzin.
Odświętne dekoracje stołów - eleganckie obrusy i świece.

NOCNE PRZYJĘCIE W AZYLU

Przyjęcie do 2:00
355 zł / os

Wino musujące półwytrawne na powitanie

Danie główne
- Soczysta pierś z kurczaka w panierce w migdałach
- Delikatny filet z indyka ze szpinakiem i pestkami dyni
- Steki schabowe zawijane w sosie ogórkowo-koperkowym

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

Deser
- Różnorodne ciasta

Zakąski
- Rożki z szynki pieczonej na ogniu z chrzanowym dipem
- Tace wyselekcjonowanych serów garnirowanych orzechami i winogronem z żurawiną
- Pomidory z świeżą mozzarellą i dipem bazyliowym
- Tortille z grillowanym kurczakiem i roszponką
- Kruche Vol au vent z kolorowymi pastami
- Sałatka z grillowaną polędwiczką, pomidorkami koktajlowymi i pomarańczą
- Sałatka z włoskim serem mozzarella, suszonymi pomidorami i perełkowym makaronem
- Wypiekane na miejscu pieczywo i masło b/o

Dania ciepłe
- Zestaw mięs grillowych: marynowany karczek, delikatna pierś z kurczaka, kiełbasa w dwóch odsłonach, szaszłyk, żeberka, krucha i pełna smaku golonka.
- Zestaw sosów: ketchup, musztarda, chrzan
- Warzywa grillowane

Napoje
- Kawa i Herbata
- Woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- Soki owocowe

*możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty
** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików

WARTO DODATKOWO ZAMÓWIĆ:
- dodatkowe danie ciepłe
- napoje gazowane
- tort okolicznościowy, paterę owoców
- candy bar
- przystawkę czy dodatkowe danie ciepłe
- stół wiejski
- napoje gazowane / owocowe lemoniady
- alkohol
- atrakcje np. fotobudkę, usługę barmańską, ściankę balonową, itp.
- noclegi dla Gości

imprezy@hotelazyl.pl
+48 530 905 256

Dbamy również o najmłodszych Gości

MENU DLA DZIECI

100 zł / os

MENU I

Zupa
Rosół z makaronem

Danie Główne
Nuggetsy
Frytki
Surówka z marchewki

Deser
Deserek lodowy

Napoje
Soki owocowe

MENU II

Zupa
Krem pomidorowy

Danie Główne
Indyk na parze
Ryż
Marchewka

Deser
Sałatka owocowa

Napoje
Soki owocowe

** możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich i dla alergików*



imprezy@hotelazyl.pl
+48 530 905 256



MENU UZUPEŁNIAJĄCE

PRZYSTAWKI

- Wędzony łosoś na kruchej sałacie
- Befsztyk tatarski
- Krewetki z sosem włoskim
- Pasztet staropolski z żurawiną na grzance
- Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta
- Grillowany oscypek z żurawiną
- Płatki gęsi na grzance
- Carpaccio z buraka z 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 i konfiturą z czerwonej cebuli
- Krem z topinambura z chipsem selerowym
- Wyrazisty krem ziemniaczano-chrzanowy
- Krem ze świeżych pomidorów z kleksem śmietany
- Krem z zielonego groszku z chrupiącym bekonowym chipsem
- Aksamitny krem z białych warzyw
- Tradycyjny żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Zupa gulaszowa z chrupiącym pieczywem
- Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem



DANIA WEGETARIANSKIE

- Cukinia z pieca faszerowana serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Rissotto z pieczonym burakiem, włoską mozarellą 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
- Orkiszowe sakiewki nadziewane aromatycznymi, duszonymi warzywami
- Makaron ryżowy z warzywami, jajkiem i pesto bazyliowym







MENU UZUPEŁNIAJĄCE

DANIA GŁÓWNE

- Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce w migdałach / w sezamie / nadziewana pieczarkami
- De Volay
- Pierś z kurczaka zawijana z rozpływającym się serem
- Kotlet siekany z cebulką
- Pieczeń z karkówki w sosie ziołowym lub pieczeniowym
- Schab faszerowany warzywami w sosie pomidorowym
- Delikatna sola ze szpinakiem w sosie cytrynowym
- Indyk w chrupiącej panierce w sezamie lub 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 lub paprykowym
- Polędwiczka w bekonie w sosie borowikowym
- Grillowany kurczak z orzechami w sosie musztardowo-miodowym
- Wędzona pierś z indyka w sosie serowo orzechowym
- Delikatny podwędzany halibut marynowany w miodzie i limonce
- Kieszonki z łososia ze szpinakiem
- Udko z gęsi z chrupiącą skórką
- Konfitowana noga z kaczki
- Policzki wołowe duszone w winie

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

DESERY

- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką loda i bitą śmietaną
- Mus malinowy lub truskawkowy z listkiem mięty
- Owocowa galaretka z lekką bitą śmietaną
- Panna Cotta
- Patera owoców







CIASTA

RODZAJE CIAST:

- ciasto czekoladowo-wiśniowe
- gruszkowe
- jabłecznik
- kostka węgierska
- królewiec
- krówka
- makowiec
- malinowa chmurka
- ciasto pistacjowe
- rafaello
- sernik agarowy
- sernik krakowski
- sernik pistacjowy
- sernik wiedeński
- sernik z brzoskwinią
- tiramisu
- tortoletka
- snikers
- wz

SŁODKI STÓŁ

W OFERCIE

TARTALETKI

Szarlotka
Skład: Mąka pszenna, masło, cukier puder, jajka, mąka migdałowa, jabłka, cynamon, cytryna, cukier brązowy, śmietanka 30%, cukier biały.

Cytrynowa z bezą włoską
Skład: Mąka pszenna, masło, cukier puder, jajka, mąka migdałowa, cytryna, cukier biały, żelatyna.

Malinowa z kremem pistacjowym
Skład: Mąka pszenna, masło, cukier puder, jajka, mąka migdałowa, malina, cytryna, cukier biały, żelatyna, biała czekolada, pasta pistacjowa, śmietanka 30%.

Porzeczkowa z mascarpone
Skład: Mąka pszenna, masło, cukier puder, jajka, mąka migdałowa, porzeczka, cytryna, cukier biały, żelatyna, śmietanka 30%, mascarpone.

CIASTECZKA

Amerykańskie
Skład: Mąka, cukier trzcinowy, cukier waniliowy, jajka, mąka pszenna, soda oczyszczona, proszek do pieczenia, sól, czekolada gorzka, czekolada mleczna.

Owsiane
Skład: Masło, cukier trzcinowy, miód, cukier waniliowy, jajka, mąka pszenna, płatki owsiane, soda oczyszczona, proszek do pieczenia, sól, czekolada gorzka, czekolada mleczna.

Brownie
Skład: Masło, czekolada gorzka, jajka, cukier, mąka pszenna, proszek do pieczenia.

MINI SERNICZKI ORAZ SERNICZKI NA PATYKU

Biała czekolada z malinami
Skład: Mąka pszenna, mąka krupczatka, masło, cukier puder, jajka, twaróg sernikowy, cukier biały, śmietanka 30%, czekolada biała, mąka ziemniaczana, sól, maliny.

Czekoladowe z wiśniami
Skład: Mąka pszenna, mąka krupczatka, masło, cukier puder, jajka, twaróg sernikowy, cukier biały, śmietanka 30%, czekolada mleczna, czekolada gorzka, mąka ziemniaczana, sól, kakao, wiśnie.

Pistacjowe z malinami
Skład: Mąka pszenna, mąka krupczatka, masło, cukier puder, jajka, twaróg sernikowy, pasta pistacjowa, cukier, maliny, śmietanka 30%, biała czekolada, mąka ziemniaczana, sól.



PAKIETY

By ułatwić Państwu decyzję przygotowaliśmy kilka propozycji:

CENNIK Z PODZIAŁEM NA PAKIETY

	PAKIET MINI	PAKIET CLASSIC	PAKIET PREMIUM
CENA	**40 zł/os.**	**45 zł/os.**	**58 zł/os.**
PORCJA	2,5	3	4
KAT. 1	4 rodzaje	4 rodzaje	5 rodzajów
KAT. 2	3 rodzaje	4 rodzaje	5 rodzajów
KAT. 3	2 rodzaje	3 rodzaje	4 rodzaje
ŁĄCZNIE	**9 rodzajów**	**11 rodzajów**	**14 rodzajów**

KATEGORIE SŁODKOŚCI

KATEGORIA 1

- cake popsy
- brownie
- mini pavlova
- cakesicles
- donuty
- kruche torciki z owocami
- mini tartaletki
- muffiny z nadzieniem owocowym i kremem

KATEGORIA 2

- ptyś z kruszonką
- monoporcja musowa
- tiramisu
- panna cotta
- deserek Snickers
- deserek Bounty
- mini serniczek
- deserek Banoffee
- tartaletka
- mini Red Velvet
- mini Kinder Pingui

KATEGORIA 3

- sernik Oreo
- sernik mango
- sernik nowojorski
- tarta cytrynowa z bezą
- tarta budyniowa z owocami
- tarta żurawinowa
- torcik wegański z malinami
- torcik marchewkowy z kremem
- tarta szarlotka
- Red Velvet
- inne

SŁODKOŚCI NA SZTUKI

Nie potrzebujecie całego pakietu słodkiego stołu? Mogą Państwo również skomponować zamówienie indywidualnie, wybierając konkretne słodkości oraz ich smaki z poniższej oferty.

MINI PAVLOVA — 20 zł/szt

Frużelina do wyboru:
porzeczka, truskawka, malina
Krem do wyboru:
mascarpone, biała czekolada, czekolada
Do mini Pavlovej szczególnie polecamy krem mascarpone – jego delikatny smak idealnie równoważy słodycz bezy.

CAKESICLES — 15 zł/szt

Do wyboru wersja czekoladowa lub waniliowa z dodatkiem liofilizowanych owoców:
malina, truskawka, porzeczka.
Całość oblana białą lub ciemną czekoladą.

SERNICZKI NA PATYKU — 25 zł/szt

Smaki do wyboru:
czekoladowy z wiśnią, biała czekolada z malinami, pistacjowy z malinami

CAKE POPS — 13 zł/szt.

Do wyboru wersja czekoladowa lub waniliowa z dodatkiem liofilizowanych owoców:
malina, truskawka, porzeczka.
Całość oblana białą lub ciemną czekoladą.

Minimalna wartość zamówienia ilościowego to 20 sztuk łącznie, przy czym jeden wybrany smak należy zamówić w ilości minimum 10 sztuk.
Oznacza to, że możecie wybrać jeden rodzaj słodkości lub połączyć kilka propozycji, pamiętając o minimalnej liczbie sztuk dla każdego wybranego smaku.

DEKORACJE BALONOWE









> NA PRZYJĘCIA DLA DZIECI, TAKŻE DLA DOROSŁYCH
> TEMATYCZNE REALIZACJE
> PIĘKNA DEKORACJA SALI
> ORYGINALNE TŁO DO WASZYCH PAMIĄTKOWYCH ZDJĘĆ

ŚCIANKIA BALONOWA - OD 1000 ZŁ
DEKORACJE BALONOWE - OD 500 ZŁ

*wycena zależna od indywidualnego zamówienia



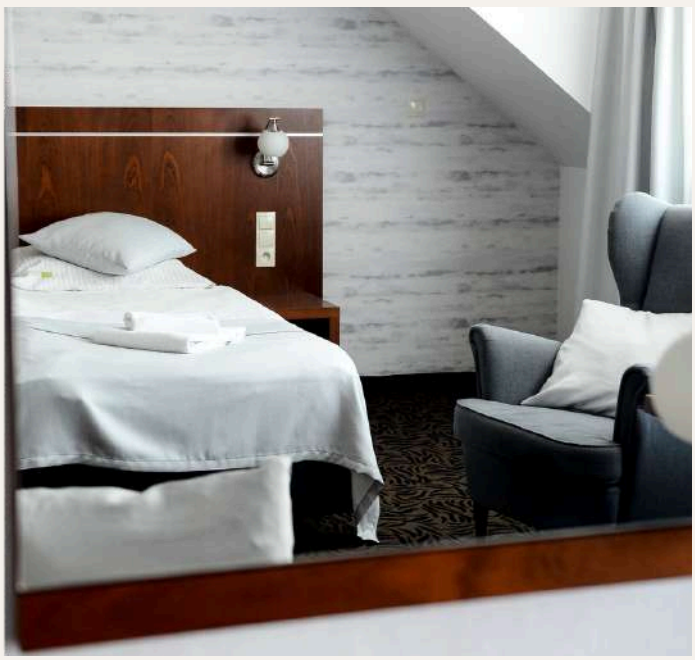
NOCLEGI

POKOJE NAD RESTAURACJĄ

- 15 miejsc noclegowych

HOTEL ***

> 34 miejsca noclegowe w standardzie ***
w drugim budynku Hotelu

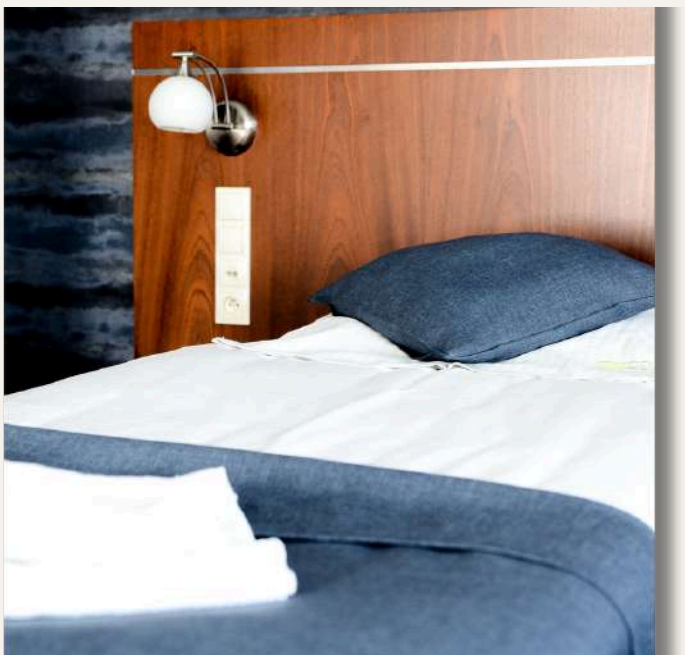


SZCZEGÓŁY OFERTY:

- 21 pokoi
- maksymalna ilość miejsc:
  60 miejsc noclegowych z dostawkami
- doba hotelowa: od 15.00 do 11.00
- śniadanie w cenie 49zł/os
- możliwość zamówienia dostawek w cenie:
  80 zł/dostawka/doba
- opłata za zwierzę domowe: od 80zł / doba

CENA PRZY ORGANIZACJI IMPREZY:

- **od 269 zł / pokój dwuosobowy**



UZUPEŁNIJ SWOJE PRZYJĘCIE O DODATKOWE ATRAKCJE

FONTANNA CZEKOLADOWA 650 ZŁ

STÓŁ WIEJSKI OD 40ZŁ / OS

ANIMACJE DLA DZIECI 500 ZŁ/ GODZ

FOTOBUDKA OD 1500ZŁ

SCIANKA BALONOWA OD 1000zł

ZAMKI DMUCHANE OD 1000 ZŁ

DJ OD 3500 ZŁ

BAR Z LEMONIADĄ 800 ZŁ

POKAZ ILUZJONISTY 3500 ZŁ

BUBBLE FOOTBALL OD 2500 ZŁ

EUROBUNGEE OD 3000 ZŁ

FOTOBOX OD 2000 ZŁ

imprezy@hotelazyl.pl
+48 530 905 256

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!



Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez

Paulina Piątas
Specjalista ds. sprzedaży i organizacji imprez

+ 48 530 905 256
paulina.piatas@hotelazyl.pl

Wszelkie ustalenia i wstępna rezerwacja terminu
obowiązują przez 7 dni licząc od dnia ich dokonania.
Po tym terminie ustalenia i rezerwacja zostają anulowane.

ZAPRASZAMY DO OBSERWOWANIA
NASZYCH PROFILI W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH

www.hotelazyl.wroclaw.pl

AZYL Hotel & Restauracja & Grill

ul. Popiełuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie