2026



# WYJĄTKOWE WESELA 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

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!

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 sprawią, 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

Koszt organizacji ślubu w altanie lub plenerze:

- od poniedziałku do czwartku — od 2 000 zł
- w piątek — od 2 500 zł
- w sobotę — od 3 000 zł

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
- Pierś 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
- Pasztet tradycyjny na grzance z żurawiną
- Fingerfood burger
- Pieczywo i masło

*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.*

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

**Dodatkowe dania ciepłe**
- Zestaw mięs grillowych: karkówka. pierś z kurczaka, kiełbasa w dwóch odsłonach, szaszłyk, żeberka, golonka, sosy: ketchup, musztarda, chrzan, warzywa grillowane
- Zupa gulaszowa

**Bufet ciepły i napoje**
- Kawa i Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna

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, pierożki 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

*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.*

**Danie ciepłe**
- Szaszłyk drobiowo-warzywny + warzywa grillowane
- Strogonov
- Barszcz czerwony z krokietemm

**Bufet ciepły i napoje**
- Kawa i Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna
- Napoje gazowane

**Napoje alkoholowe**
- Wino

**W pakiecie otrzymujecie:**
- przyjęcie do 4:00 w nocy
- toast powitalny
- napoje - wodę i soki - bez ograniczeń
- wino - bez ograniczeń
- trzy 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 toskańsku z pomidorami i bazylią
- Lasagne

**Dodatki**
- Ziemniaki opiekane
- Kluseczki gnocchi z palonym maslem
- 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
- Hummusy / pasty warzywne /grzanki ziołowe
- Fingerfood burger
- Pieczywo i masło

*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.*

**Danie ciepłe**
- Zestaw mięs grillowych: karkówka. pierś z kurczaka, kiełbasa w dwóch odsłonach, szaszłyk, żeberka, golonka, sosy: ketchup, musztarda, chrzan, warzywa grillowane
- Pinsa - mix smaków
- Makaron rigatoni z sosem włoskim pomidorowym

**Bufet ciepły i napoje**
- Kawa i Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna

### W pakiecie otrzymujecie:
- przyjęcie do 4:00 w nocy
- welcome drink
- przystawkę
- trzy dania ciepłe w trakcie nocy
- apartament dla Młodej Pary

### Warto dodatkowo zamówić:
- dekoracje
- tort i ciasto
- patera owoców, candy bar
- kolorowe lemoniady
- stół wiejski / włoski
- napoje gazowane
- alkohole
- noclegi dla Gości
- strefa chillout

# 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 + 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 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**

**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

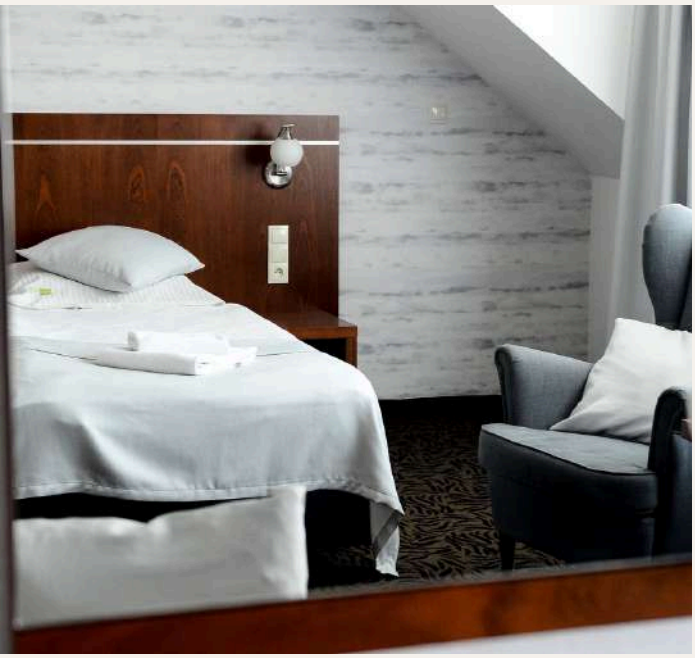


# NOCLEGI

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

## POKOJE NAD RESTAURACJĄ

15 miejsc noclegowych

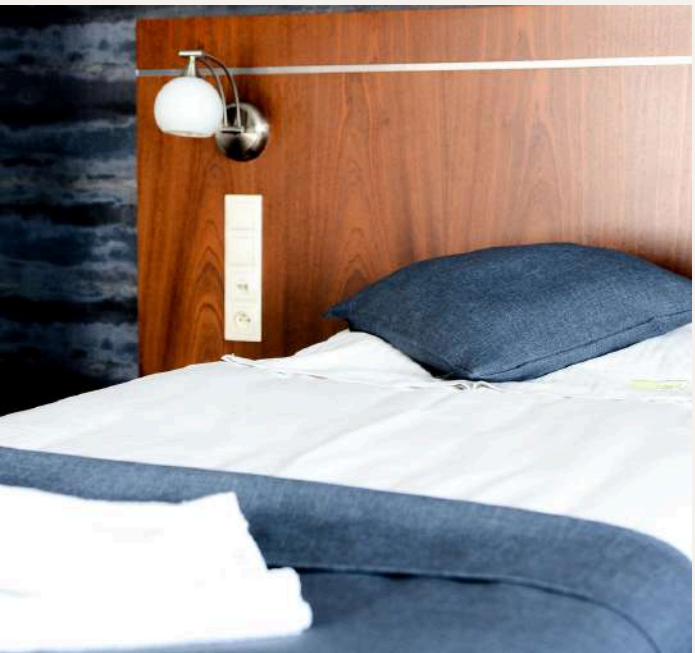


## HOTEL ***

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