

Wesele pakiet LUX 500+

ślub | wesele | noclegi | poprawiny

Hotel Kozi Gród**** to:

- zaciszne miejsce poza miastem z rozległym terenem zielonym
- wykwintna kuchnia składająca się głównie z potraw regionalnych w nowoczesnym wydaniu
- możliwość organizacji ślubu cywilnego w ogrodzie
- przyjęcie weselne w formie garden party, w sali bankietowej bądź pawilonie bankietowym
- możliwość noclegu nawet dla 160 osób
- poprawiny w formie grilla lub bankietu wg. zamówienia

Prezenty od Hotelu Kozi Gród****:

- noc poślubna w apartamencie z paterą owoców i butelką prosecco
- prezent niespodzianka z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- nielimitowane konsultacje z opiekunem w celu stworzenia indywidualnego programu

Cena 550 zł /osoba obejmuje:

- organizację **przyjęcia weselnego**,
- organizację **poprawin**
- **noclegi dla Gości**

Zapytaj o możliwość **wynajęcia Hotelu Kozi Gród**** oraz terenu na wyłączność.**

Aby móc w pełni zaprezentować obiekt wraz z otaczającym terenem, omówić szczegółowo ofertę oraz dokładnie poznać Państwa oczekiwania serdecznie zapraszamy do umówienia wizyty i osobistych odwiedzin Hotelu Kozi Gród****.



Hotel zastrzega sobie możliwość zmian oferty.
Cena pakietu brutto uwzględnia 8% VAT.

Cena pakietu za osobę dorosłą; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny; dzieci do lat 3: GRATIS.
Cena pakietu zawiera nocleg dla 1 os. w pokoju dwuosobowym.

Bankiet weselny (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja _____ GRATIS
- wynajmem pawilonu bankietowego poza sezonem zimowym _____ GRATIS
- wynajmem sali bankietowej lub namiotów na garden party _____ GRATIS
- białe pokrowce na krzesła _____ GRATIS
- pochodnie (12 sztuk) _____ GRATIS

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla dj'a lub orkiestry.

Scenariusz:

**Możliwość ceremonii ślubu cywilnego w plenerze,
w ogrodach Hotelu Kozi Gród * * * ***

- **toast powitalny** winem musującym
- **wyjątkowe potrawy** przygotowane specjalnie przez szefa kuchni
- menu składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 3 ciepłych posiłków w godzinach nocnych
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser); danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- w cenie **napoje bezalkoholowe**,
- cennik **alkoholi ze specjalnymi rabatami**
- **nocleg dla wszystkich gości** w pokojach 2-/ 3-/ 4-osobowych
- **śniadanie** w formie bufetu
- **poprawiny** w formie grilla, BBQ

W cenę pakietu wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.



Dodatkowo*:

- prezenty pamiątkowe dla gości // 100 ml nalewki koziogrodzkiej _____ 20 zł/sztuka
- degustacja obiadu weselnego _____ 130 zł/osoba
- przedłużenie bankietu _____ 490 zł/godzinę (po 04:00)
- dokument opłaty zaiks przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): _____ 20% prowizji (szczegóły ustalane indywidualnie)

Bez prowizji: dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video, usługi wedding - planera, dostawy z cukierni.

*Wszystkie podane ceny brutto uwzględniają 8% VAT.

Garden party to:

- przyjęcie weselne na terenie zielonym
- menu w formie grilla
- namioty modułowe z drewnianą podłogą z możliwością własnej aranżacji
- zabawa do godziny 22:00

Namioty modułowe:

- namiot o wymiarach 4x6 m (na 20 osób) z drewnianą podłogą
- możliwość dowolnego ich ustawiania, łączenia, zamykania boków



Poprawiny (w godzinach 12:00 - 17:00):

- organizacja i koordynacja _____ GRATIS
- wynajmem miejsca (sala bankietwowa lub pawilon bankietowy) _____ GRATIS
- namioty modułowe o wymiarach 4x6 m _____ GRATIS
- stoły prostokątne, okrągłe lub meble ogrodowe (zależnie od miejsca) _____ GRATIS

Dodatkowo – drewniana podłoga _____ **20 zł/m²**

Menu w formie grilla:

- potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu
- ponadto proponujemy ognisko, by chętni mogli samodzielnie piec wybrane pozycje menu
- możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe pozycje (np. stół swojskiego jadała, dzik, wędzone ryby)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

Dodatkowo:

- przedłużenie poprawin _____ każda rozpoczęta godzina (po 17:00) **390 zł**
- animacje dla dzieci i dorosłych _____ **1500 zł**

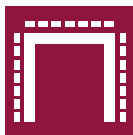


Oczekiwania i potrzeby Państwa zostaną ujęte w indywidualnie uzgodnionym całkowitym kosztorysie uroczystości oraz opisane szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja poprawin nie oznacza wynajmu terenu bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Hotelu Kozi Gród**** mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.



Sala	Liczba miejsc w ustawieniu
	 w układzie podkowa po zew. / po obu str.
Sala A	18/26
Sala B	20/30
Sala C	30/40
Kominkowa Sala VIP	24
Sala A + B	45/70
Sala B + C	50/68
Sala A + B + C	80/120
Pawilon Bankietowy	200 / stoły okrągłe

Sala A

Powierzchnia (m2)	44,64
Długość (m)	7,20
Szerokość (m)	6,20
Wysokość (m)	2,75

Sala B

Powierzchnia (m2)	46,80
Długość (m)	7,20
Szerokość (m)	6,50
Wysokość (m)	2,75

Sala C

Powierzchnia (m2)	70,50
Długość (m)	9,40
Szerokość (m)	7,50
Wysokość (m)	2,75

Kominowa Sala VIP + wnęka kanapowa

Powierzchnia (m2)	68,75 + 15,40
Długość (m)	12,50 + 4,40
Szerokość (m)	5,50 + 3,50
Wysokość (m)	3,55

Pawilon Bankietowy

Powierzchnia (m2)	450
Długość (m)	30
Szerokość (m)	15
Wysokość (m)	5

Ceny brutto obowiązujące w 2021 r.

Przywitanie – Wino musujące (kieliszek /os.)

Przystawka

(80 gr/os.)

Delikatna szynka dojrzewająca, podana na sałatce z melona miodowego i świeżego ogórka, z pieprzem różanym i bukietem sałat

Zupa

(250 ml/os.)

Consomme z dzikich grzybów leśnych, podane z domowymi łazankami, doprawione aromatem rozmarynu

II danie na półmiskach lub w formie bufetu

(120 gr/os.)

- Pieczone udo z kaczki z rozmarynem i karmelizowanymi owocami
- Bitki z jelenia w sosie włośnymi
- Polędwiczka wieprzowa w sosie naturalnym z zielonym pieprzem
- Filet z lina w sosie ze skorupiaków

Dodatki

(100 gr/os.)

- Kopytka własnego wyrobu
- Ryż z warzywnym
- Ziemniaki gratinowane z brokułami

Warzywa

- Surówki sezonowe - dwa rodzaje
- Sałaty z sosem vinegret
- Na ciepło: buraczki zasmażane

Desery i napoje:

- Mus czekoladowy z wiśniami w likierze
- Mix ciast
- Owoce filetowane i całe
- Kawa i herbata
- Napoje gazowane, soki i woda

Zimne przekąski na półmiskach

Po obiedzie, (60 gr/os.)

- Sałatka z grillowanych karczołów z szynką i rukolą
- Sałatka z kopru włoskiego, mandarynki i orzecha laskowego
- Łosoś marynowany z zielonym pieprzem
- Ryby wędzone
- Pierś z kaczki pieczona na różowo, sos z owoców leśnych
- Tatar z sarny z czarnuszką i piklami
- Pieczone mięsa z sosami na zimno
- Mięsa z naszej wędzarni
- Pieczywo i masło

Danie na ciepło

Przed 24:00

- Delikatna zupa gulaszowa z jelenia
- Pieczone prosię w całości, z pęczakiem z okrasą i sosem z pieczenia (minimum 40 osób)

Danie na ciepło

1:30 (250 ml/os.)

Żurek na wędzonce z grzybami i białą kielbasą.

Przywitanie – Wino musujące (kieliszek /os.)

Przystawka

(80 gr/os.)

Pieczony comber z jelenia podany z marynowanym burakiem, coulis z papryki, kozim serem i czosnkiem niedźwiedzim

Zupa

(250 ml/os.)

Kremowa zupa z pomarańczą i szarpaną kaczką

II danie na półmiskach lub w formie bufetu

(120 gr/os.)

- Filet z kurczaka kukurydzianego na warzywach korzennych
- Klasyczne domowe zrazy wołowe z sosem naturalnym na musztardzie
- Wolno pieczony udziec dzika, sos własny
- Łosoś zapiekany pod kruszonką

Dodatki

(100 gr/os.)

- Ryż z prażonymi ziarnami i warzywami julienne
- Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
- Babka ziemniaczana z boczkiem i ziołami

Warzywa

- Surówki sezonowe - dwa rodzaje
- Zielone warzywa z pomidorkami koktajlowymi

Desery i napoje:

- Słony karmel z owocami i chrupiącym crunchem
- Kawa i herbata
- Mix ciast
- Napoje gazowane, soki i woda
- Owoce filetowane

Zimne przekąski na półmiskach

Po obiedzie, (60 gr/os.)

- Tatar z łani z marynowanymi warzywami i suszonym żółtkiem
- Roladka z wędzonego łososia z musem paprykowym i oliwkami
- Sałatka z kozim serem, prażonymi nasionami i wędzonym kurczakiem
- Mięsa z naszej wędzarni
- Podwędzana pierś z gęsi z musem z kalafiora
- Ryby wędzone
- Melon z szynką parmeńską i rukolą
- Pieczona szynka z jelenia z karmelizowaną gruszką
- Pieczywo, masło

Danie na ciepło

Przed 24:00

- Beef Bourguignon z lanymi kluskami
- Pieczony dzik w całości z kaszą i sosem

Danie na ciepło

1:30 (250 ml/os.)

Zupa gulaszowa „ Po Myśliwsku”

Zupa

- Klasyczne gazpacho lub domowa pomidorowa
- Zupa węgierska - gulaszowa (pikantna lub łagodna)

Danie główne w formie bufetu

- Polędwica z dorsza pieczona ze świeżymi ziołami i masłem
- Bioderka kurczaka pieczona w miodzie i soi
- Karczek duszony w czerwonym winie i jałowcu
- Udziec dzika duszony w czerwonym winie, przyrządzony w stylu „Stroganow”
- Żeberka wieprzowe pieczone w domowym sosie BBQ

Dodatki

- Warzywa grillowane marynowane klasycznie po włosku
- Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym i pietruszka

Napoje

- Kawa i herbata
- Woda z owocami i bez owoców (w dzbankach)

Bar sałatkowy

- Sałatka wiosenna z kolorowych sałat i warzyw z grzankami z parmezanem
- Bukiet sałat podany z sosem winegrette i prażonymi ziarnami
- Niemiecka sałatka ziemniaczana z prażonym bekonem i musztardą francuską
- Sałatka cesarska z kurczakiem
- Gorące bułeczki, chlebek pita
- Zimne sosy, masło, pasty do smarowania, tapenada oliwkowa
- Pickle, marynaty- selekcja

Zimne przekątki

- Szyńka z jelenia pieczona, podana na zimno z sosami
- Selekcja ryb wędzonych podanych z musem chrzanowym
- Kaprys z mozzarelli z dressingiem z octu balsamicznego i bazylią
- Selekcja serów z winogronami

Danie główne w formie bufetu

- Kolorowe sałaty z sosem winegrette
- Sałatka z mozzarellą i oliwkami
- Sałatka z kurczakiem pieczonym
- Gorące bułeczki / Chlebek pita / Masło
- Zimne sosy / Pikle / Marynaty

Zupy

- Żurek na maślanec
- Barszcz czysty

Danie główne

- Karczek marynowany w słodkim chili i czosnku
- Dorsz w folii, pieczony z masłem koperkowym
- Żeberka BBQ
- Nóżki z kurczaka marynowane w miodzie z sezamem i oliwą orzechową
- Młode ziemniaki pieczone z masłem i estragonem
- Warzywa sezonowe pieczone z ziołami i czosnkiem

Napoje

- Woda w dzbankach z cytryną



Wódka:

• Wódka Wyborowa _____	0,5 l	50 zł
• Wódka Finlandia / Absolut _____	0,5 l	80 zł
• Wódka Finlandia / Absolut _____	0,7 l	110 zł

Piwo:

• Browar Amber: Złote Lwy _____	keg 25 l	400 zł
• Browar Carlsberg: Okocim _____	keg 30 l	400 zł

Wino:

• Wino bankietowe _____	0,75 l	40 zł
• Wino musujące _____	0,75 l	59 zł

Whisky:

• Ballantines _____	0,7 l	120 zł
• Jack Daniels _____	0,7 l	180 zł

Gin: _____	1 l	140 zł
-------------------	-----	--------

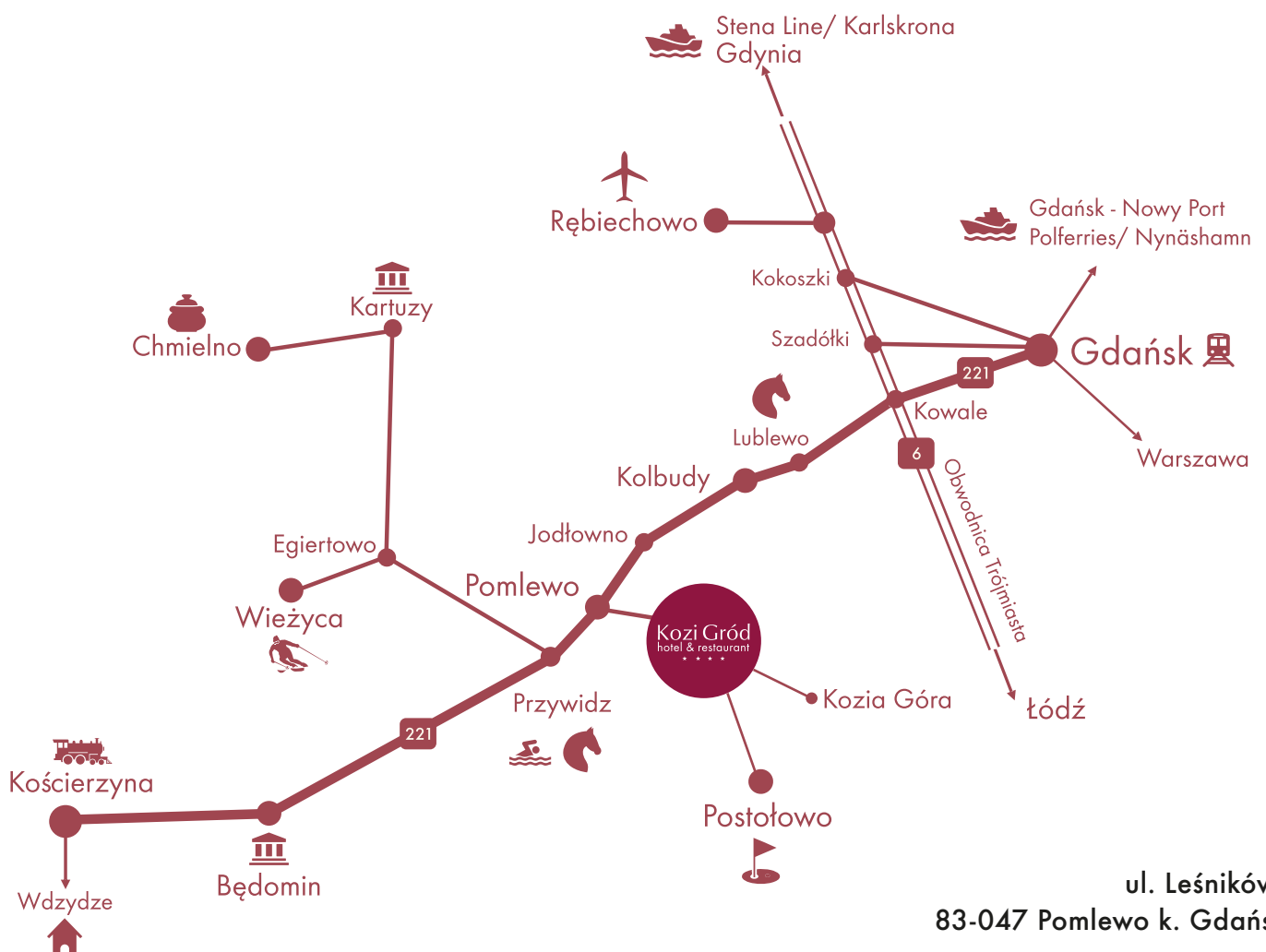
Rum biały: _____	1 l	140 zł
-------------------------	-----	--------

Nalewki:

• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród _____	0,2 l	29 - 32 zł*
	0,5 l	49 - 55 zł*
		*zależnie od rodzaju
• Soki _____	1 l	15 zł
• Napoje gazowane _____	1 l	14 zł
• Napoje gazowane _____	0,25 l	9 zł



Ceny brutto obowiązujące w 2021 r.



ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 607 464 140 / +48 58 692 07 80
repcja@kozigród.pl / www.kozigród.pl