

Wesele 2021

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 i kościelnego 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

Skrócona oferta weselna*:

	Garden party	Standard	Super	LUX	Pakiet 500+	Poprawiny
Menu:	160/190 zł	260 zł	315 zł	350 zł	550 zł	110/130 zł
Nocleg:	od 239 zł/pokój					

*szczegółowe cenniki dostępne na miejscu

*hotel zastrzega sobie możliwość zmian oferty oraz cen

*wszystkie ceny brutto uwzględniają 8% VAT

**cena za osobę dorosłą; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny wybranego menu; dzieci do lat 3: GRATIS

***cena za pokój dwuosobowy zawierająca specjalne rabaty

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****.



Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela 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.

Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród**** oraz terenu na wyłączność - zapytaj o cennik.

Garden party to:

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

Menu (minimum 20 osób):

- **Standard: 160 zł** (osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 80 zł; dzieci do lat 3: gratis)
- **Super: 180 zł** (osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 95 zł; dzieci do lat 3: gratis)

Potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu.

Dodatkowo proponujemy ognisko, by chętni mogli samodzielnie piec wybrane pozycje menu.

W cenę menu wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób). Menu dla obsługi wesela pozostaje takie samo jak dla weselników.

Nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

Dodatkowo:

- białe pokrowce na krzesła _____ 9 zł/szt.
- nagrzewnice + paliwo wg zużycia _____ 500 zł /szt. (1 na 4 namioty)
- ognisko do 2 godzin _____ 150 zł /szt. (max. do 22:00)
- ognisko do 6 godzin _____ 350 zł /szt. (max. do 22:00)
- pochodnie (12 sztuk) _____ 290 zł (max. do 22:00)

Dodatkowo proponujemy drewniana podłogę w cenie **20 zł/m²**

Możliwość **ceremonii ślubu cywilnego** na terenie hotelu Kozi Gród**** – **500 zł**

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzesel dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Możliwość **ceremonii ślubu kościelnego** – cena ustalana indywidualnie.

Namioty modułowe:

- namiot o wymiarach 4x6 m (na 20 osób) z drewnianą podłogą
- możliwość dowolnego ich ustawiania, łączenia, zamykania boków
- cena: **450 zł** (1 namiot, montaż, meble ogrodowe, demontaż)

Dodatkowo proponujemy drewnianą podłogę w cenie **20 zł/m²**
(1 namiot = 24 m²).



Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela 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.

Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność - zapytaj o cennik.

STANDARD

160 zł/ osobę

Zupa

- Żurek na maślanie

Danie główne – bufet

- Karczek marynowany w słodkim chili i czosnku
- Polędwica z dorsza pieczona ze świeżymi ziołami i masłem
- Żeberka wieprzowe pieczone w domowym sosie BBQ
- Skrzydełka kurczaka pieczone w miodzie i soi z sezamem

Dodatki

- Młode ziemniaki pieczone z masłem i estragonem
- Warzywa sezonowe pieczone na sposób rustykalny

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

SUPER

190 zł/ osobę

Zupa

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

Danie główne – bufet

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

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

Zimne przekąski

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

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

- organizacja i koordynacja _____ (soboty i niedziele w terminie maj-październik 2021) **540 zł**
(pozostałe dni) **GRATIS**

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

Menu w formie grilla _____ **110 zł***

- 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 jada, dzik, wędzone ryby)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

*osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny; dzieci do lat 3: GRATIS;
W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

Napoje:

- soki (w dzbankach): _____ **15 zł /l**
- napoje gazowane (but. 1l): _____ **14 zł /l**
- napoje gazowane (but. 0,2 l): _____ **9 zł /szt.**
- woda niegazowana (w dzbankach): _____ **GRATIS**

Dodatkowo:

- przedłużenie poprawin _____ każda rozpoczęta godzina (po 17:00) **390 zł**
- namioty modułowe o wymiarach 4x6 m _____ (1 namiot, montaż, meble ogrodowe) **450 zł**
- drewniana podłoga _____ (1 namiot = 24 m2) **20 zł /m2**

Wszystkie podane ceny brutto uwzględniają 8% VAT.



Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany 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.
Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność - zapytaj o cennik.

Bankiet Weselny (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja _____ (soboty i niedziele w terminie kwiecień-październik 2021) **1000 zł**
(wszystkie piątki albo soboty styczeń-kwiecień + listopad-grudzień 2021) **GRATIS**
- wynajem pawilonu bankietowego i sal bankietowych _____ **GRATIS**

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



Menu _____ **350 zł***

- toast powitalny winem musującym
- autorskie dania Szefowej Kuchni
- menu składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser); danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- w cenie napoje bezalkoholowe – bez limitu
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami
- Voucher na romantyczną kolację z okazji 1 rocznicy Ślubu

*osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny; dzieci do lat 3: GRATIS;
W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

Nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

Dodatkowo:

- białe pokrowce na krzesła _____ **9 zł/szt**
- pochodnie (ok 12 sztuk) _____ **290 zł**
- 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 weddingplaner)

Możliwość **ceremonii ślubu cywilnego** na terenie hotelu Kozi Gród**** – **500 zł**

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzesel dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Możliwość **ceremonii ślubu kościelnego** – cena ustalana indywidualnie.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela 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.
Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność - zapytaj o cennik.

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

Przywitanie – Wino musujące (kieliszek /os.)

Przystawka

(80 gr/os.)

- Pieczony comber z jelenia podany z marynowanym burakiem, coulis z papryki, z kozim serem

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
- 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
- Sałatka z kozim serem, prażonymi nasionami i wędzonym kurczakiem

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” (z dziczyzny lub wieprzowy – do wyboru)

Bankiet Weselny (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja _____ (soboty i niedziele w terminie maj-październik 2021) 1000 zł
(wszystkie piątki albo soboty styczeń-kwiecień + listopad-grudzień 2021) GRATIS
- wynajem pawilonu bankietowego _____ 1000 zł
- wynajem sali bankietowej _____ 700 zł

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



Menu _____ 315 zł*

- autorskie dania Szefowej Kuchni
- menu składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 3 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser); danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- w cenie napoje bezalkoholowe (2 l /osobę)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami
- Voucher na romantyczną kolację z okazji 1 rocznicy ślubu

*osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny; dzieci do lat 3: GRATIS;
W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

Nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

Dodatkowo:

- białe pokrowce na krzesła _____ 9 zł/szt
- pochodnie (ok 12 sztuk) _____ 290 zł
- 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 weddingplaner)

Możliwość **ceremonii ślubu cywilnego** na terenie hotelu Kozi Gród**** - **500 zł**

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzesel dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Możliwość **ceremonii ślubu kościelnego** - cena ustalana indywidualnie.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela 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.
Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność - zapytaj o cennik.

Przystawka

(80 gr/os.)

- Tatar z jelenia z domowymi marynatami i suszonym żółtkiem

Zupa

(250 ml/os.)

- Zupa na wędzonych rybach z mulami

II danie na półmiskach lub w formie bufetu

(120 gr/os.)

- Pierś z kurczaka z musem z koziego sera i sosem marchewkowym
- Duszone żeberka z jelenia w sosie własnym
- Polędwiczki wieprzowe na sosie grzybowo-orzechowym
- Pieczony okoń morski w marynacie cytrusowej

Dodatki

(100 gr/os.)

- Kopytka własnego wyrobu
- Ryż Pilaff z warzywami
- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem

Warzywa

- Surówki sezonowe - trzy rodzaje
- Karmelizowana brukselka z migdałami
- Zielona sałata z sosem vinegrette

Desery i napoje:

- Panna cotta z sosem malinowym
- Mix ciast
- Owoce filetowane i całe
- Kawa i herbata
- Napoje gazowane, soki i woda

Zimne przekąski na półmiskach

Po obiedzie, (60 gr/os.)

- Łosoś wędzony z kremowym serkiem i ciastem francuskim
- Pieczone mięsa podane z sosami
- Terina drobiowa z orzeszkami ziemnymi
- Sałatka z selera naciowego, rukoli i gruszek
- Śledź z czerwoną cebulą, oliwkami i olejem z wędzonych warzyw
- Pieczywo, masło
- Rostbef marynowany w musztardzie i miodzie
- Mix ryb wędzonych
- Mix sałat z marynowaną cukinią i sosem balsamico
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Danie na ciepło

Przed 24:00

- Zupa węgierska z wędzoną papryką
- Pieczony indyk w całości, ryż z bakaliami, sos Calvados

Danie na ciepło

1:30 (250 ml/os.)

- Bulion z gęsi z warzywami julienne i makaronem

Przystawka

(80 gr/os.)

- Różyczki wędzonego łosia, bukiet sałat, cytryna

Zupa

(250 ml/os.)

- Krem z kopru włoskiego z chrupiącym boczkiem

II danie na półmiskach lub w formie bufetu

(120 gr/os.)

- Pieczony schab z rozmarynem, podany z jabłkami duszonymi w calvadosie
- Szyńka z dzika w sosie z karmelizowaną śliwką i demi glass
- Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną
- Filet z dorsza z chipsami z pietruszki

Dodatki

(100 gr/os.)

- Kasza gryczana z cebulką i majrankiem
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kremowe risotto z warzywami

Warzywa

- Surówki sezonowe - trzy rodzaje
- Sałaty z sosem vinegret
- Buraczki karmelizowane z kolendrą

Desery i napoje:

- Karmelowe tiramisu
- Kawa i herbata
- Mix ciast
- Napoje gazowane, soki i woda
- Owoce filetowane i całe

Zimne przekąski na półmiskach

Po obiedzie, (60 gr/os.)

- Pstrąg w galaretkę cytrynowej
- Karkówka z własnej wędzarni
- Kawalki śledzia po kaszubsku
- Pieczony mix mięs z sosami na zimno
- Gravlax marynowany w koprze, białym winie i pieprzu
- Rolada z pieczonej kaczki faszerowana cielęcina i bakaliami
- Mozzarella z bazylią i dressingiem z octu balsamicznego
- Sałatka z wędzonym camembertem, sosem z cytrusów i prażonymi orzechami
- Pieczona szynka z jelenia podana na zimno z karmelizowaną gruszką
- Pieczywo, masło

Danie na ciepło

Przed 24:00

- Żurek na wędzonce
- Pieczone prosię z kaszą i sosem (minimum 40 osób)

Danie na ciepło

1:30 (250 ml/os.)

- Domowy barszcz czerwony podany z kapuśniaczkiem

Bankiet Weselny (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja _____ (soboty i niedziele w terminie maj-październik 2021) 1000 zł
(wszystkie piątki albo soboty styczeń-kwiecień + listopad-grudzień 2021) GRATIS
- wynajem pawilonu bankietowego _____ 2000 zł
- wynajem sali bankietowej _____ 700 zł

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



Menu _____ 260 zł*

- autorskie dania Szefowej Kuchni
- menu składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser); danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- w cenie napoje bezalkoholowe (1,5 l /osobę)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami
- Voucher na romantyczną kolację z okazji 1 rocznicy ślubu

*osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny; dzieci do lat 3: GRATIS;
W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

Nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

Dodatkowo:

- białe pokrowce na krzesła _____ 9 zł/szt
- pochodnie (ok 12 sztuk) _____ 290 zł
- 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 weddingplaner)

Możliwość **ceremonii ślubu cywilnego** na terenie hotelu Kozi Gród**** - **500 zł**

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Możliwość **ceremonii ślubu kościelnego** - cena ustalana indywidualnie.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela 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.
Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność - zapytaj o cennik.

Przystawka

(80 gr/os.)

- Pasztet z gęsi z żelem owocowym i chrupiącą grzanką

Zupa

(250 ml/os.)

- Bulion z wiejskiej kury z domowymi kluseczkami

II danie na półmiskach lub w formie bufetu

(120 gr/os.)

- Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Schab pieczony w niskiej temperaturze z sosem borowikowym
- Bitki wołowe duszone w sosie własnym
- Filet z pstrąga z sosem cytrusowym

Dodatki

(100 gr/os.)

- Ziemniaki z wody
- Domowe kopytka
- Kasza bulgur z warzywami

Warzywa

- Surówki sezonowe - trzy rodzaje
- Marchewka duszona z kokosem i czarnym sezamem

Desery i napoje:

- Malinowa Panna Cotta
- Kawa i herbata
- Mix ciast
- Napoje gazowane, soki i woda
- Owoce sezonowe i egzotyczne

Zimne przekąski na półmiskach

Po obiedzie, (60 gr/os.)

- Mix ryb wędzonych
- Śledź w korzennej marynacie
- Rolada z boczku faszerowana cielęciną
- Sałatka Cesar z grzankami i kurczakiem
- Pasztet z dziczyzny z konfiturą śliwkową
- Karkówka z własnej wędzarni
- Sałatka grecka z oliwkami i serem zagrodowym
- Pieczywo, masło, pasty do smarowania
- Rostbef pieczony na różowo marynowany w ziołach

Danie na ciepło

Przed 24:00

- Zupa gulaszowa z ciecierzycą i jałowcem palonym

Danie na ciepło

1:30 (250 ml/os.)

- Barszcz ukraiński

Przystawka

(80 gr/os.)

- Balotynka z kaczki z pistacjami, mix sałat, mus wiśniowy z rozmarynem

Zupa

(250 ml/os.)

- Krem z pieczonego selera z karmelizowaną gruszką

II danie na półmiskach lub w formie bufetu

(120 gr/os.)

- Pieczony filet z sandacza z sosem z kaparów i wina
- Szyńka wieprzowa marynowana w piwie
- Rolada z boczku z musem z pieczonego jabłka i chili
- Pierś z indyka z sosem porzeczkowo-imbrowym

Dodatki

(100 gr/os.)

- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Maślane pęczotto
- Ryż gotowany

Warzywa

- Surówki sezonowe - trzy rodzaje
- Warzywa korzenne pieczone z tymiankiem i czosnkiem

Desery i napoje:

- Sernik cytrynowy z frużeliną owocową i granolą
- Mix ciast
- Owoce sezonowe
- Kawa i herbata
- Napoje gazowane, soki i woda

Zimne przekąski na półmiskach

Po obiedzie, (60 gr/os.)

- Pstrąg w galaretkę cytrynowej
- Śledź po kaszubsku
- Mięsa z restauracyjnej wędzarni
- Sałaty z wędzonym pstrągiem z oliwą ziołową
- Sałatka caprese ze świeżą bazylią
- Pieczywo, masło
- Schab sous vide, chutney śliwkowy
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Sałatka z burakiem, orzechami i rukolą

Danie na ciepło

Przed 24:00

- Bulion z pieczonej kaczki z domowymi kluseczkami

Danie na ciepło

1:30 (250 ml/os.)

- Żurek na wędzonce

STANDARD

110 zł/ osoba

Przystawki:

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

Zupy:

- Żurek na maślance
- Barszcz czysty

Dania Główne:

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

Napoje

- Woda w dzbankach z cytryną

SUPER

130 zł/ osoba

Bar sałatkowy:

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

Zupy:

- Chłodnik ogórkowo-miętowy na maślance
- Zupa węgierska – gulaszowa na wołowinie

Dania Główne:

- Łosoś pieczony ze świeżymi ziołami i masłem
- Karczek BBQ
- Ziemniaki pieczone z masłem
- Bioderka z kurczaka pieczone w miodzie
- Mini hamburgery z dziczyzny z czosnkiem i chilli
- Warzywa grillowane z octem balsamicznym

Napoje

- Woda w dzbankach z cytryną i mięętą



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
-------------------	-----	--------

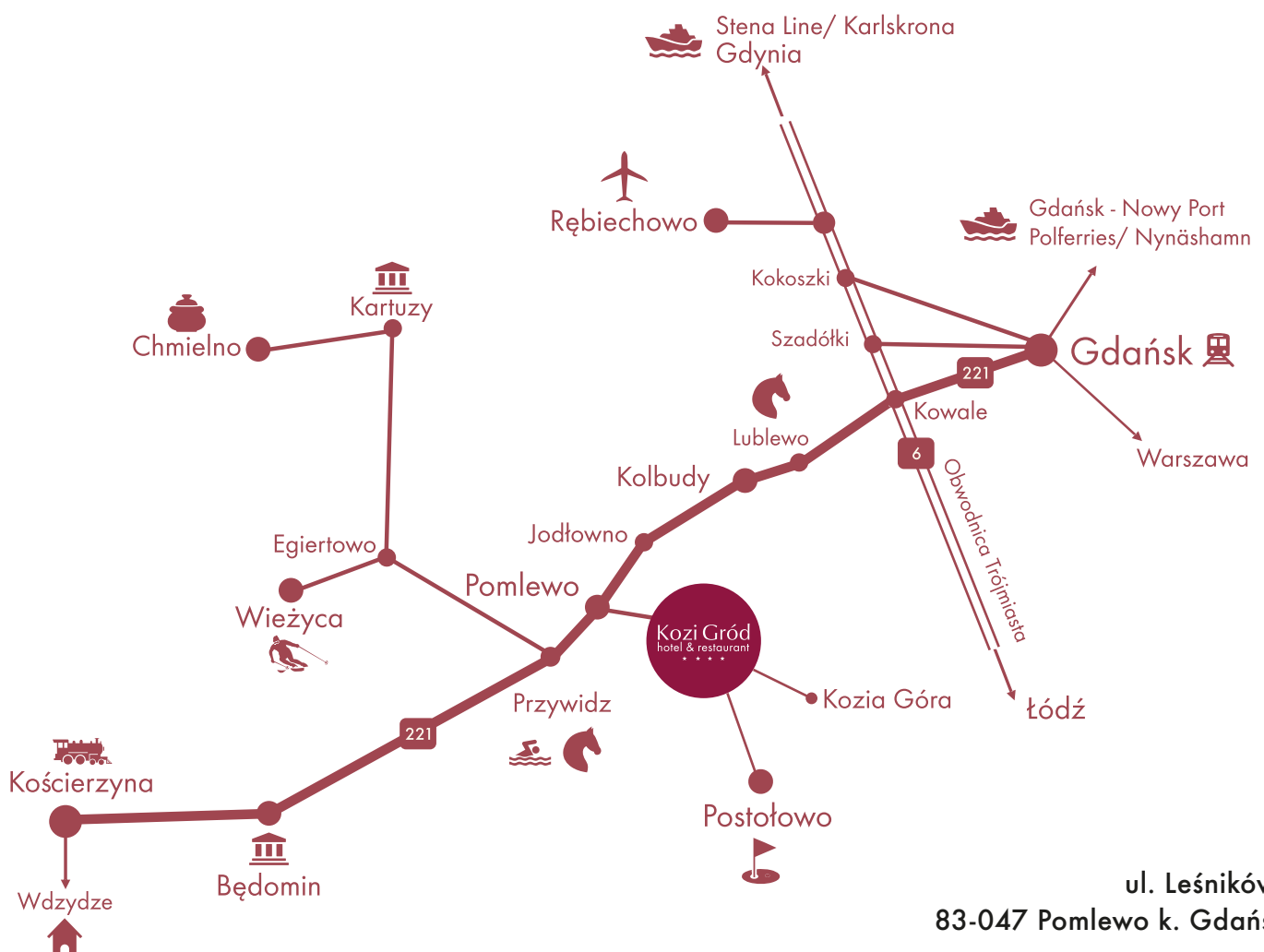
Rum biały: _____	1 l	140 zł
-------------------------	-----	--------

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