

Wesele 2023

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

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.

Ceny produktów i usług zawartych w cenniku weselnym podlegają aktualizacji w roku realizacji bankietu weselnego.

Garden party to:

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

Menu (minimum 20 osób):

- do samodzielnej kompozycji z menu grillowego
- potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu.

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 _____ 10 zł/szt.
- nagrzewnice + paliwo wg zużycia _____ 500 zł /szt. (1 na 4 namioty)
- ognisko do 2 godzin _____ 250 zł /szt. (max. do 22:00)
- ognisko do 6 godzin _____ 450 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**** – **600 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.

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

- organizacja i koordynacja (soboty i niedziele w okresie maj-październik 2022) 540 zł
- organizacja i koordynacja (pozostałe dni) GRATIS

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

Menu w formie grilla

- do samodzielnej kompozycji z menu grillowego
- 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 jadalnia, dzik, wędzone ryby)

Napoje:

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

- soki (w dzbankach): _____ 17 zł /l
- napoje gazowane (but. 1l): _____ 16 zł /l
- woda niegazowana (w dzbankach) _____ GRATIS
- Open bar soft - bez limitu (kawa, herbata, woda soki, napoje gazowane) _____ 70 zł

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 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.

Zupy:

250 ml/os., do wyboru

- Chłodnik litewski _____ 14 zł
- Kociotek mięsny _____ 17 zł
- **VEGE:** Chłodnik z ogórków na mleku
kokosowym _____ 16 zł
- **VEGE:** Krem z pomidorów _____ 13 zł

Dania z grilla

120 g/os., do wyboru

- Kiełbasa śląska _____ 13 zł
- Kaszanka z jabłkiem i cebulką _____ 13 zł
- Kiełbasa myśliwska z dziczyzny _____ 14 zł
- Karkówka w marynacie piwnej _____ 17 zł
- Piekielny boczek _____ 17 zł
- Udo z kurczaka w miodowej
marynacie _____ 17 zł
- Pierś z kurczaka w marynacie
sataye _____ 21 zł
- Dorsz w ziołach _____ 21 zł
- Łosoś na cytrusach _____ 24 zł
- Kofta z dziczyzny _____ 21 zł
- Szaszłyk wieprzowy _____ 21 zł
- Szaszłyk z krewetek i cukinii _____ 25 zł
- **VEGE:** Szaszłyk z cukinii,
bakłażana i tofu _____ 21 zł
- **VEGE:** Kotlet warzywny _____ 18 zł

Dodatki:

150 g/os., do wyboru

- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem _____ 9 zł
- Surówka z marchewki _____ 9 zł
- Surówka z białej kapusty _____ 9 zł
- Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej
kapusty _____ 10 zł
- Sałata green mix z sosem winegret _____ 10 zł
- Sałatka ziemniaczana _____ 10 zł

Dodatki:

150 g/os., do wyboru

- Warzywa grillowane na maśle ziołowym _____ 12 zł
- Tortilla serowa z pomidorami i czosnkiem
-1 szt. _____ 14 zł
- Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt. _____ 6 zł
- Zestaw: smalec + ogórek kiszony _____ 10 zł
- Ketchup/musztarda _____ 3 zł

Ceny podane przy każdej z pozycji obowiązują przy menu w formie bufetu.
W przypadku wybrania formy serwowanej do podanej ceny należy doliczyć 10%.

Menu na ognisko

27 zł /os.

- Kiełbasa
- Smalec
- Pieczywo
- Musztarda
- Ogórek
- Ketchup

Do wybranego menu proponujemy:

- Kociołek mięsny (250 ml/os) _____ 17 zł
- Chłodnik litewski (250 ml/os) _____ 14 zł

Dodatkowo oferujemy:

- Patery z owocami na stoły _____ 70 zł / patera
- Tort _____ cena ustalana indywidualnie
- Alkohol _____ asortyment i cena ustalana indywidualnie

Wesele pakiet LUX 500+

ślub | wesele | noclegi | poprawiny

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

Pakiet 500+ (minimum 80 osób) Cena 580 zł /osoba obejmuje:

- organizację przyjęcia weselnego,
- noclegi dla Gości
- poprawiny w formie grilla



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****.

Bankiet weselny (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja _____ GRATIS
- wynajem pawilonu bankietowego poza sezonem zimowym _____ GRATIS
- wynajem 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 komponowane indywidualnie, wybór z menu weselnego do 290 zł/osoba
- 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

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 _____ 25 zł/sztuka
- degustacja obiadu weselnego _____ 155 zł/osobę
- 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:

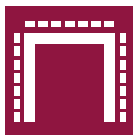
- przyjęcie weselne na terenie zielonym
- menu do samodzielnej kompozycji z menu grillowego do 290 zł/osoba
- namioty modułowe z drewnianą podłogą z możliwością własnej aranżacji
- zabawa do godziny 22:00

Namioty modułowe:

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





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

Przywitanie – Wino musujące (kieliszek /os.)

Przystawki:

80 g/os., do wyboru

- Kaszubski śledź na ziemniaku z kwaśną śmietaną _____ 12 zł
- Pate z kaczki z żelem owocowym i chrupiącą grzanką _____ 13 zł
- Szynka dojrzewająca, podana na sałatce z melona, świeżego ogórka z bukietem sałat _____ 15 zł
- Pieczony rostbef wołowy, coulis malinowe z kozim serem _____ 16 zł
- Tatar z jelenia z domowymi marynatami i suszonym żółtkiem _____ 16 zł
- Łosoś gravlax na kolorowej sałatce z winegret pomarańczowym _____ 16 zł
- **VEGE:** Sałatka z mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i sosem pesto _____ 14 zł
- **VEGE:** Hummus z suszonych pomidorów na grillowanych warzywach z chrupiącą grzanką _____ 14 zł

Zupy:

250 ml/os., do wyboru

- Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami _____ 13 zł
- Tradycyjny żurek z jajkiem _____ 15 zł
- Kremowa zupa z pomarańczy z szarpaną kaczką _____ 15 zł
- Zupa rybna z mulami - na pomidorach z filetem białej ryby _____ 19 zł
- Gulaszowa z dziczyzny _____ 18 zł
- Consome z dzikich grzybów z łazankami _____ 18 zł
- **VEGE:** Krem z pomidorów _____ 13 zł
- **VEGE:** Krem z pieczarek na mleku kokosowym _____ 15 zł

Danie główne:

120 g/os., do wyboru

• Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami _____	21 zł
• Kurczak w płatkach kukurydzianych _____	21 zł
• Schab pieczony w niskiej temperaturze z sosem borowikowym _____	21 zł
• Sznycelki z kurczaka _____	21 zł
• Kotlet de volaille z masłem i pietruszką _____	21 zł
• Trybowane udo z kurczaka w sosie tikka masala _____	21 zł
• Żeberka wieprzowe w sosie BBQ _____	19 zł
• Pieczony filet dorsza z cytrusami _____	21 zł
• Pieczony filet pstrąga w panierce ziołowej _____	18 zł
• Bitki wołowe duszone w sosie własnym _____	21 zł
• Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym _____	21 zł
• Filet sandacza w sosie ze skorupiaków _____	24 zł
• Pieczony łosoś na szpinaku z sosem serowym _____	24 zł
• Pieczona pierś z kaczki z sosem jagodowym _____	24 zł
• Gulasz z jelenia i dzika w stylu myśliwskim _____	24 zł
• Udka z kaczki confit z sosem żurawinowym _____	24 zł
• Udziec z indyka _____	23 zł
• VEGE: Stek z kalafiora z oliwą truffleową _____	19 zł
• VEGE: Ratatouille w cukinii _____	19 zł

Dodatki:

150 g/os., do wyboru

• Ziemniaki gotowane aromatyzowane koprem _____	9 zł
• Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem _____	9 zł
• Frytki stek house _____	9 zł
• Ryż z warzywami _____	9 zł
• Kasza gryczana z cebulką _____	9 zł
• Kasza pęczak z pieczarkami _____	9 zł
• Fasola szparagowa z czosnkiem _____	9 zł
• Surówka z marchewki _____	9 zł
• Surówka z białej kapusty _____	9 zł
• Buraczki zasmażane w czerwonym winie _____	10 zł
• Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty _____	10 zł
• Sałata green mix z sosem winegret _____	10 zł

Dodatki:

150 g/os., do wyboru

- Puree ziemniaczane ze skórką pomarańczy _____ 10 zł
- Kopytka z estragonem _____ 10 zł
- Kapusta zasmażana z boczkiem _____ 11 zł
- Marchewka baby z groszkiem _____ 11 zł
- Frytki z batatów _____ 12 zł
- Warzywa grillowane na maśle ziołowym _____ 12 zł
- Kremowe risotto z warzywami _____ 16 zł
- Gratin ziemniaczany z brokułami _____ 16 zł

Desery:

120 g/os., do wyboru

- Creme brulee _____ 13 zł
- Panna cotta z musem malinowym _____ 13 zł
- Sernik z sosem czekoladowym _____ 14 zł
- Szarlotka z sosem angielskim _____ 14 zł
- Tiramisu _____ 15 zł
- Biszkopt z truskawkami i mascarpone _____ 17 zł
- Brownie _____ 17 zł
- Mix owoców filetowanych _____ 17 zł

Zimne przekąski:

60 g/os., do wyboru

- Koszyk pieczywa z masłem - 1 sztuka _____ 6 zł
- Mix ryb wędzonych (makrela, pstrąg, śledź) _____ 9 zł
- Mix mięs pieczonych (szynka, karkówka, schab) _____ 10 zł
- Tatar ze śledzia i czerwonej cebuli _____ 9 zł
- Pasztet z dziczyzny _____ 9 zł
- Rolada schabowa ze śliwką _____ 10 zł
- Roladka z wędzonego łososia z musem paprykowym i oliwkami _____ 10 zł
- Śledzie po kaszubsku _____ 9 zł

Zimne przekąski:

60 g/os., do wyboru

- | | |
|--|-------|
| • Sałatka caprese z pesto bazyliowym | 11 zł |
| • Sałatka Cezar z kurczakiem | 11 zł |
| • Sałatka grecka | 10 zł |
| • Pate z gęsich wątróbek z karmelizowaną gruszką | 10 zł |
| • Sałatka z grillowanych karczochów i szynki parmeńskiej | 11 zł |
| • Pierś z kaczki oraz sos z owoców leśnych | 13 zł |
| • Gravlax marynowany w koprze i domowej nalewce | 15 zł |
| • Tatar z łososia i świeżego ogórka | 15 zł |
| • Sałatka green mix z owocami morza | 15 zł |
| • Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami | 15 zł |
| • Rostbef pieczony na różowo z serem bursztyn | 16 zł |

Dania na ciepło przed

24:00 do wyboru

- | | |
|--|---------|
| • VEGE Bigos (150 g/os.) | 13 zł |
| • Kociółek mięsny (150 g/os.) | 17 zł |
| • Dzik pieczony podany z kaszą od 50 do 70 osób (konieczne potwierdzenie dostępności i ceny) | 1800 zł |
| • Dzik pieczony podany z kaszą od 100 do 120 osób (konieczne potwierdzenie dostępności i ceny) | 2500 zł |
| • Prosiak do 15 kg | 1300 zł |

Do oferowanych menu, proponujemy napoje:

- | | |
|---|----------|
| • Prosecco (na przywitanie) | 15 zł/os |
| • Nalewka (na przywitanie) | 9 zł/os |
| • Barek Kawowy - Kawa i herbata do 1 godziny | 11 zł/os |
| • Napoje gazowane i soki do 1 godziny | 15 zł/os |
| • Open bar soft bez limitu (kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane) | 70 zł/os |

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 w karafce _____	1 l	55 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:

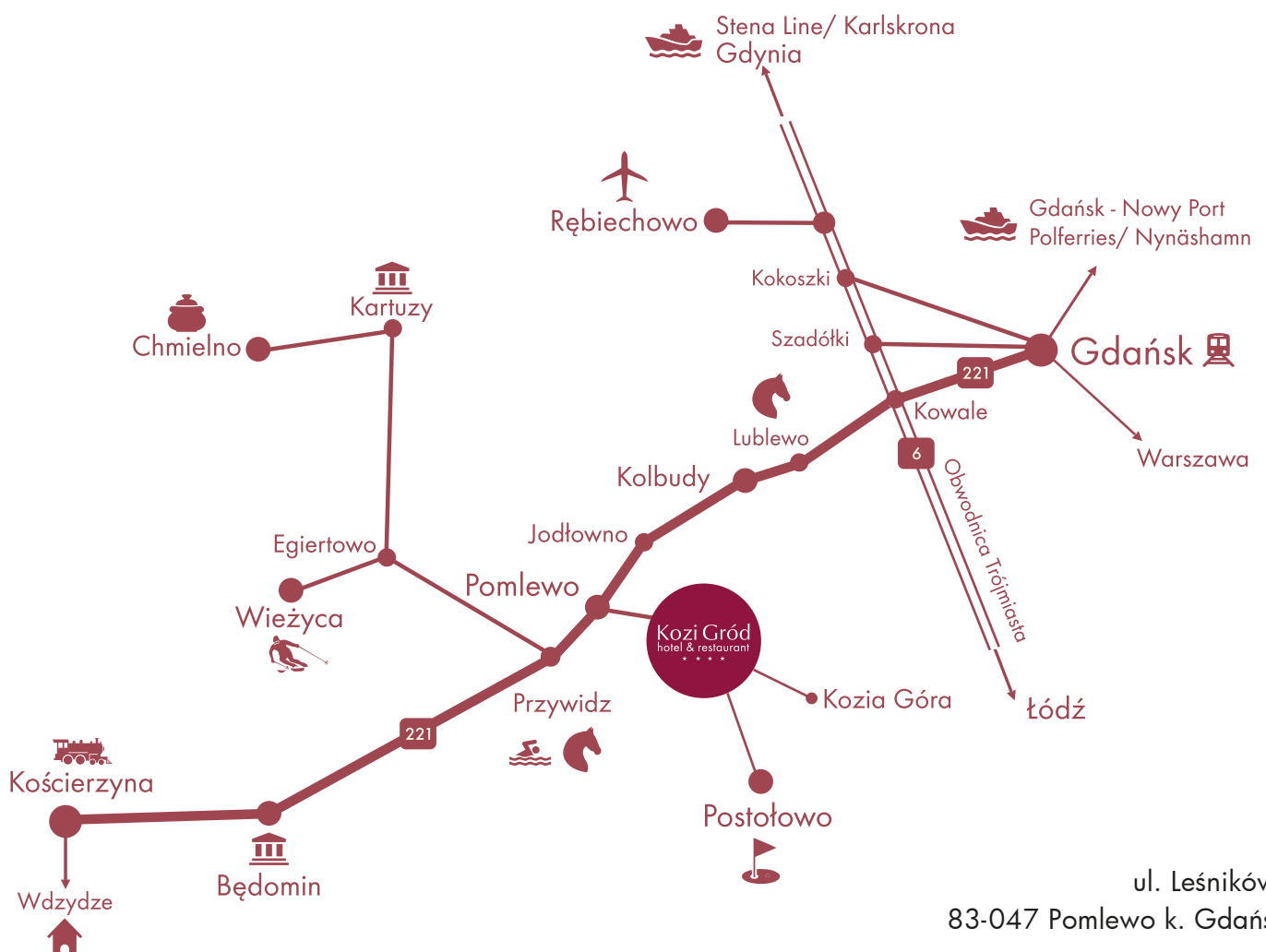
• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród _____	0,2 l	29 – 32 zł*
	0,5 l	49 – 55 zł*

*zależnie od rodzaju

• Soki _____	1 l	17 zł
• Napoje gazowane _____	1 l	16 zł



Ceny brutto obowiązujące w 2022 r.



ul. Leśników 3

83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 607 464 140 / +48 58 692 07 80

repcja@kozigród.pl / www.kozigród.pl