



HOTEL BRYZA

RESORT & SPA

Wesele z widokiem na morze ...

Marzysz o ślubie na plaży w bajkowej scenerii z szafirowym morzem i złotym piaskiem w tle przy subtelnym akompaniamencie szumu fal ...

Zorganizujemy dla Ciebie niezapomniany ślub i przyjęcie w otoczeniu nadmorskiej natury, gdzie morze i powiew morskiej bryzy towarzyszyć będzie Nowożeńcom nieustannie.

Hotel Bryza Resort & Spa ul. Międzymorze 2 84-141 Jurata

www.bryza.pl

tel.

+48 58 675 51 00

+48 58 675 52 00

Proponujemy noclegi w pokojach typu standard, apartamenty typu suite, apartamenty de lux oraz apartament prezydencki.

Ceny noclegu ze śniadaniem uzależnione są od terminu.



Oferujemy Państwu eleganckie wnętrza na organizację przyjęć weselnych.
W zależności od terminów i liczby gości zaproponujemy
Państwu idealne miejsce.

Oferta obejmuje:

- Preferencyjne stawki na wynajem pokoi dla gości weselnych dla grup powyżej 30 osób
- Preferencyjne ceny alkoholi i napojów dla grup powyżej 30 osób
- Śniadanie bufetowe dla gości nocujących w hotelu
- Odświeżenie nakryte stoły /biała aranżacja/
- Pokrowce na krzesła /białe/
- Karty menu na stoły

Ponadto, oferujemy następujące usługi:

- Zaślubiny w plenerze 2200 zł /do 50 osób / powyżej cena do uzgodnienia
- Torty 250 zł/kg
- Dekoracje wnętrz i stołów do indywidualnej wyceny
- Wykonanie fryzury ślubnej od 250 zł
- Makijaż ślubny od 250 zł
- Manicure z malowaniem od 160 zł
- Wiązanki ślubne do indywidualnej wyceny
- Oprawę muzyczną /zespoły wokalne, instrumentalne, DJ-a/
- Sesje zdjęciowe i filmowe
- Materiały drukowane /winiетки, plakaty, inne do uzgodnienia/
- inne: /płatki na plaży, zdobienia krzesel, toasty na plaży, etc./

Pragniemy, aby ślub i wesele w Hotelu Bryza w Juracie stały się spełnieniem najskrytszych marzeń
o pięknym i pełnym miłości dniu, jednym z tych cennych wspomnień,
które na długo pozostają w pamięci.

Menu przyjęcie weselne:

Propozycja nr 1

Uroczysty obiad serwowany

- Tatar z łosiosia z kaparami, kolendrą i jajkiem w koszulce z sosem Holmoneste
 - Krem z zielonych szparagów z pianą bazyliową
- Polędwica wołowa aromatyzowana jałowcem z sosem z borowików
 - Prasie mleczko śmietankowe z wanilią z Madagaskaru

Bufet

BUFET ZIMNY

1. Sałatka z rukolą i suszonymi pomidorami z parmezanem
2. Sałatka nicejska z tuńczykiem
3. Sałatka z kurczakiem marynowanym w curry z grzankami ziołowymi
4. Wybór sałat, kiełków, świeżych warzyw i sosów do własnej kompozycji
5. Wybór serów dojrzewających z owocami
6. Wybór bałtyckich śledzi po kaszubsku, w śmietanie, z grzybami marynowanymi
7. Ryby wędzone; łosoś w całości, halibut, jesiotr w całości, węgorz
8. Tatar z łosiosia aromatyzowany żubrówką
9. Tuńczyk marynowany w sosie sojowym
10. Wędzona pierś z gęsi z sosem z zielonego pieprzu
11. Polędwica po angielsku
12. Wybór mięs pieczonych, pasztetów, szynki wędzonych i dojrzewających
13. Pickle warzywne, sos i dipy

BUFET CIEPŁY

14. Żurek z suszonymi grzybami
15. Rosół po królewsku
16. Łosoś na sosie imbirowo pomarańczowym
17. Filety z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami z sosem z sera pleśniowego
18. Grillowane polędwiczki wieprzowe z sosem z kurek ze świeżym koprem
19. Pierożki z serem ricotta i sosem pesto

DESERY I OWOCE:

Świeże owoce krojone i w całości
Tarta czekoladowa
Musy ze świeżych owoców, białej i czarnej czekolady
Tiramisu, panna cotta, sernik z pomarańczami, trufle orzechowe

cena: 620 zł/osoba

Menu przyjęcie weselne:

Propozycja nr 2

Uroczysty obiad serwowany

- Pieczona cielęca z sosem tuńczyka i smażonymi pomidorami z Cognac
 - Rosół z perliczki z makaronem jajecznym
- Łosoś z sosem homarowym, ziemniaki gratin i groszkiem cukrowym
- Merinque z kremem mascarpone, owocami sezonowymi i sosem kawowym

Bufet

BUFET ZIMNY

1. Sałatka z kurczakiem i selerem naciowym i prażonymi migdałami
2. Mozzarella z pomidorami sosem ze świeżej bazylii i orzeszkami pinii
3. Sałatka z kiełków mango arbuza i płatków świeżej kolendry
4. Wybór sałat, kiełków, świeżych warzyw i sosów do własnej kompozycji
5. Wybór serów dojrzewających z owocami
6. Wybór bałtyckich śledzi, po żydowsku, w czerwonym winie i cynamonie, w pomidorach
7. Ryby wędzone: łosoś w całości, halibut, jesiotr w całości, węgorz
8. Łosoś marynowany w zielonym pieprzu i soku z limonki
9. Mus z sandacza z owocami suszonymi i algami morskimi
10. Szyńka parmeńska z melonem
11. Rostbef marynowany w owocach jałowca i łamanym czarnym pieprzu
12. Wybór mięs pieczonych, pasztetów, szynki wędzonych i dojrzewających
13. Pickle warzywne, sosy i dipy

BUFET CIEPŁY

14. Solianka z oliwkami
15. Barszcz czerwony
16. Halibut na sosie szpinakowym z serem Gorgonzola
17. Kaczka pieczona marynowana w świeżym majeranku z sosem żurawinowym i karmelizowaną gruszką
18. Saltimbocca z sosem tymiankowym na białym winie
19. Pierożki ze szpinakiem z sosem kremowym

DESERY I OWOCE

Świeże owoce krojone i w całości

Tarta z budyniem

Musy ze świeżych owoców, białej i czarnej czekolady

Tiramisu, panna cotta, sernik z pomarańczami, trufle orzechowe

cena: 620 zł/osoba