



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

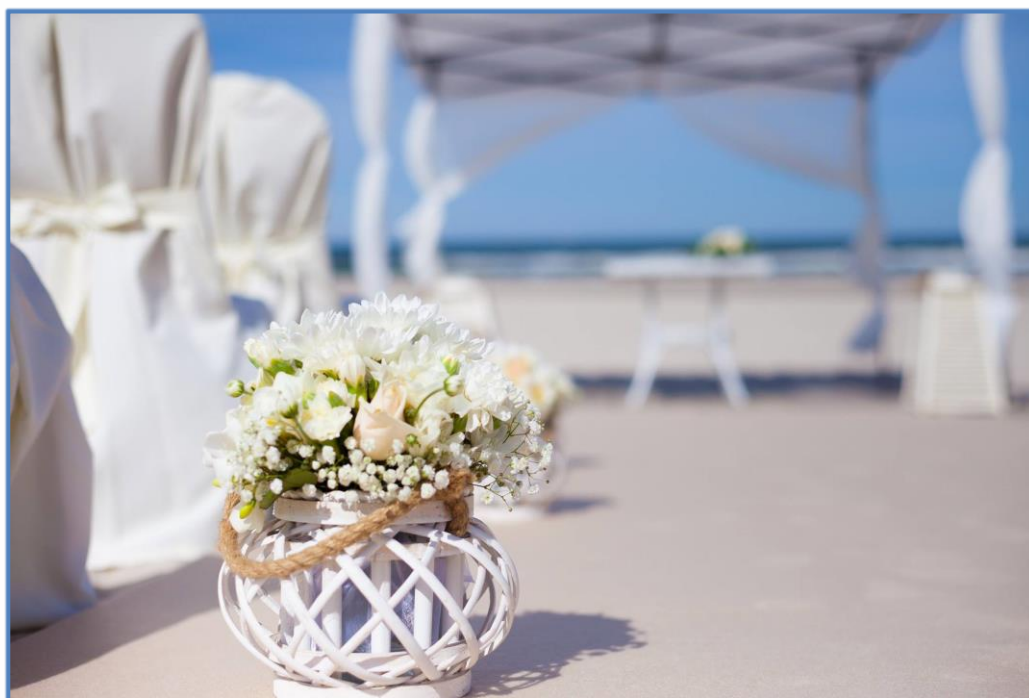
tel. + 48 692 417 054

+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:

RESTAURACJA BIAŁA - unikalne miejsce w jasnej nowoczesnej aranżacji,

(do 70 osób z parkietem)

RESTAURACJA MARKIZA - z kojącym widokiem na morzem i szumem fal, jest wymarzonym miejscem

na organizację przyjęcia weselnego w terminach maj/czerwiec oraz wrzesień

(do 90 osób z parkietem)

KAWIARNIA MONTE CARLO – w oryginalnej, gustownej aranżacji z typowym parkietem tanecznym

(do 40 osób)

SALA BALOWA – przestronna sala z bezpośrednim wyjściem do hotelowego ogrodu

z widokiem na morze (do 120 osób wraz z parkietem)

Oferta obejmuje:

- Preferencyjne stawki na wynajem pokoi dla gości weselnych
- Bogate śniadanie bufetowe dla gości nocujących w hotelu
- Upominek od Hotelu dla Pary Młodej
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą /na życzenie/
- Odświętnie nakryte stoły /biała aranżacja/
- Pokrowce na krzesła /białe/
- Karty menu na stoły
- Wynajęcie Sali Balowej /bez opłat w terminie od października do marca/
- Bezpłatny pokój dla Pary Młodej /dot. *wesel powyżej 60 osób nocujących w obiekcie/*

Ponadto, oferujemy następujące usługi:

- Zaślubiny w plenerze 1800 zł
- Torty 200 zł/kg
- Dekoracje wnętrz i stołów od 1000 zł
- Wykonanie fryzury ślubnej od 200 zł
- Makijaż ślubny 150 zł
- Manicure z malowaniem od 150 zł
- Wiązanki ślubne
- Oprawę muzyczną /zespoły wokalne, instrumentalne, DJ-a/
- Sesje zdjęciowe i filmowe
- Materiały drukowane /winiетки, plakaty, inne do uzgodnienia/
- Transport gości
- inne: /płatki na plaży, zdobienia krzesel, toasty na plaży, dodatkowe oświetlenia 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 łososia 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
 - Prasio mleczko śmietankowe z wanilią z Madagaskaru

Bufet

Sałatka z rukolą i suszonymi pomidorami z parmezanem

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Sałatka z kurczakiem marynowanym w curry z grzankami ziołowymi

Wybór sałat, kiełków, świeżych warzyw i sosów do własnej kompozycji

Wybór serów dojrzewających z owocami

Wybór bałtyckich śledzi po kaszubsku, w śmietanie, z grzybami marynowanymi

Ryby wędzone: łosoś w całości, halibut, jesiotr w całości, węgorz

Tatar z łososia aromatyzowany żubrówką

Tuńczyk marynowany w sosie sojowym

Wędzona pierś z gęsi z sosem z zielonego pieprzu

Polędwica po angielsku

Wybór mięs pieczonych, pasztetów, szynki wędzonych i dojrzewających

Pikle warzywne, sos i dipy

Żurek z suszonymi grzybami

Rosół po królewsku

Łosoś na sosie imbirowo pomarańczowym

Pieczone filety z okonia morskiego z sosem z borowików i smardzów

Duszone piersi z gęsi z sosem śliwkowym

Filety z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami z sosem z sera pleśniowego

Grillowane polędwiczki wieprzowe z sosem z kurek ze świeżym koprem

Pierozki rybne z łososiem i sosem z homara

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

[/ceny ustalane indywidualnie/](#)

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

Sałatka z kurczakiem i selerem naciowym i prażonymi migdałami

Mozzarella z pomidorami sosem ze świeżej bazylii i orzeszkami pinii

Sałatka z kiełków mango arbuza i płatków świeżej kolendry

Wybór sałat, kiełków, świeżych warzyw i sosów do własnej kompozycji

Wybór serów dojrzewających z owocami

Wybór bałtyckich śledzi, po żydowsku, w czerwonym winie i cynamonie, w pomidorach

Ryby wędzone: łosoś w całości, halibut, jesiotr w całości, węgorz

Łosoś marynowany w zielonym pieprzu i soku z limonki

Mus z sandacza z owocami suszonymi i algami morskimi

Szynka parmeńska z melonem

Rostbef marynowany w owocach jałowca i łamanym czarnym pieprzu

Wybór mięs pieczonych, pasztetów, szynki wędzonej i dojrzewających

Pikle warzywne, sosy i dipy

Solianka z oliwkami

Barszcz czerwony

Halibut na sosie szpinakowym z serem Gorgonzola

Pieczone filety z sandacza na sosie z raków

Kaczka pieczona marynowana w świeżym majeranku z sosem żurawinowym i gruszką

Kurczak marynowany w czosnku z pikantnym sosem chili

Saltimbocca z sosem tymiankowym na białym winie

Pierogi 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

/ceny ustalane indywidualnie/