



# 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](http://www.bryza.pl)

tel. + 48 692 417 054

+48 58 675 51 00

+48 58 675 52 00

Proponujemy **noclegi** w pokojach typu standard, apartamentach typu suite, apartamentach DeLux oraz apartamencie prezydenckim.  
Ceny noclegu ze śniadaniem uzależnione są od terminu.



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

Oferta obejmuje:

- Preferencyjne stawki na wynajem pokoi dla gości weselnych /cena noclegów uzależniona od sezonu/
- Bogate śniadanie bufetowe dla gości nocujących w hotelu
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą /na życzenie/
- Odświętne nakryte stoły /biała lub błękitna aranżacja/
- Pokrowce na krzesła /białe/
- Karty menu na stoły
- Wynajęcie Sali Balowej /bez opłat w terminie od października do marca/
- Przyjęcie weselne

Ponadto, oferujemy następujące usługi:

- Zaślubiny w plenerze 1800 zł /do 50 osób, powyżej do ustalenia/
- Torty 230 zł/kg
- Dekoracje wnętrz i stołów ceny uzgodnienia w zależności od kompozycji
- Wykonanie fryzury ślubnej od 200 zł
- Makijaż ślubny od 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
- Prasie 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

## Menu przyjęcie weselne:

### Propozycja nr 2

#### Uroczysty obiad serwowany

- Łosoś norweski marynowany w pieprzu cytrynowym z melonem gallo parmezanem i oliwą truflową
- Krem z zielonego groszku z pianą miętową
- Pieczona pierś z kaczki z sosem malinowym, smażoną brzoskwinia z puree ze słodkiego ziemniaka
- Mus czekoladowy z ciastkiem orzechowym i świeżymi truskawkami

#### 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  
Pierozki 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