

A romantic wedding scene featuring a bride and groom standing by a body of water. The bride, on the left, has long, wavy blonde hair and is wearing a white lace wedding dress. She holds a large, elegant bouquet of white and pink flowers, including roses and calla lilies, with tall, feathery dried grasses. The groom, on the right, has dark hair and is wearing a white dress shirt and a dark bow tie. They are facing each other in a close embrace, with the groom's head tilted towards the bride. The background is a soft-focus view of a calm body of water under a bright, overcast sky. A white horizontal band across the middle of the image contains the title text.

Wesele przy marinie



**Zależy nam na zapewnieniu Państwu szeregu udogodnień
w tym niezwykłym czasie:**

- 🌀 Prezent dla rodziców Państwa Młodych - 2 dwuosobowe eleganckie vouchery podarunkowe do strefy Wellness (basen, sauna sucha i parowa, jacuzzi).
- 🌀 Nocleg dla Państwa Młodych w pokoju o podwyższonym standardzie (przy min. 50 os. na uroczystości)
- 🌀 Śniadanie po weselu z malowniczym widokiem na rzekę.
- 🌀 Specjalne ceny: menu dla dzieci 0-4 lat bezpłatnie, dzieci w wieku 5-10 lat 50% zniżki.
- 🌀 Dedykowany koordynator weselny wspierający w każdym wyborze.



- ☯ Efektowne wejście po czerwonym dywanie.*
- ☯ Eleganckie krzesła z pokrowcami w bieli lub czerni.**
- ☯ Ekran i rzutnik dostępny w sali do wyświetlania zdjęć.
- ☯ Klimatyczne oświetlenie LED w wybranej kolorystyce.
- ☯ Wyjście z sali na dziedziniec przy marinie.
- ☯ Winiетки na stół 3 pln/szt. Tablica informacyjna 30 pln.
- ☯ Podtalerz złoty 8 pln/szt.



* od 50 uczestników w cenie, poniżej opłata 200 pln)

** elastyczny pokrowiec na krzesła w cenie.

Sukienki ślubne na krzesła 10 pln / szt. Kokardka na krzesła 3 pln / szt)





Sale bankietowe



SALA ANYŻ	153 m ²	140	140	50
SALA SZAFRAN	193 m ²	200	200	80
SALA SZAFRAN + ANYŻ	346 m ²	320	320	180

MENU WESELNE I

Zupa serwowana

Consommé drobiowo wołowe podane z domowym makaronem i warzywami

Dania główne serwowane

Polędwiczka wieprzowa faszerowana borowikami z puree ziemniaczanym, parmezanem, fasolką szparagową i sosem demi glace z tymiankiem

Deser serwowany

Beza podana z musem mascarpone, białą czekoladą i malinami

Bufet zimny

Mini tortille z grillowanym kurczakiem warzywami i sosem pomidorowym z papryczką jalapeno

Mini tatar z łososia podany z kaparami i śmietaną koperkową

Sałatka z hiszpańską kielbasą chorizo, pieczonymi ziemniakami, selerem naciowym, cebulką perłową i pomidorami

Tradycyjnie wędzone wędliny

Sałatka grecka z serem feta i oregano

Wytrawne mini babeczki z pastą z suszonych pomidorów, z pastą z pieczonych buraków, z twarożkiem ziołowym

Domowe pikle i marynaty

Pieczyno, masło

Desery podane w bufecie

Ciasto z musem truskawkowym

Ciasto czekoladowe brownie z wiśnią

Tarta z kremem i owocami

Ciepła kolacja w bufecie po godz. 23:00

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z pasztecikiem z mięsem

Ciepła kolacja w bufecie o godz. 01:00

Pieczona rolada drobiowa z pieczarkami z pieczonymi ziemniakami

MENU WESELNE II

Przystawka serwowana

Ceviche z łososia podane z puree z awokado, chrustem z pora i sosem z rokitnika

Zupa serwowana

Krem z borowików podany z kluskami ziołowymi i oliwą truflową

Danie główne serwowane

Smażony filet z sandacza podany z ragout z czarnej soczewicy z szpinakiem, zielonym groszkiem i sosem krewetkowym

Deser

Torcik z musem z białej czekolady z crunch czekoladowym i jagodami

Bufet zimny

Mini tatar wołowy z marynatami

Mini tortille z wędzonym łososiem, szpinakiem i serkiem ziołowym

Salatka z pomidorami, oliwkami, kaparami, serem mozzarella, sałatą lodową z dresingiem bazyliowym

Tradycyjnie wędzone wędliny

Salatka brokułem, pomidorami, papryką, serem feta z dresingiem czosnkowym

Śledzie w trzech odsłonach, po kaszubsku, w śmietanie, z cebulą w oleju

Domowe pikle i marynaty

Pieczyno, masło

Desery podane w bufecie

Tarta karmelowa z orzechami

Ciasto z musem malinowym

Panna cotta z sosem truskawowym

Ciepła kolacja w bufecie o 23:00

Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem

Ciepła kolacja w bufecie o 1:00

Bitki wieprzowe w sosie własnym podane z kaszą gryczaną

MENU WESELNE III

Przystawka serwowana

Carpaccio wołowe podane z chipsami z parmezanu, musem z pigwy i puree z rukoli

Zupa serowana

Zupa rybna z owocami morza, łososiem, dorszem i karmazynem

Danie główne serwowane

Wolno pieczony rostbef z fondantem ziemniaczanym, smażonymi na maśle rydzami i sosem demi glace z zielonym pieprzem

Deser serwowany

Torcik tiramisu na ciastku mokka z sosem malinowym

Bufet zimny

Ceviche z dorsza z awokado i cytrusami

Drożdżowe pierożki z wędzonym kurczakiem, czosnkiem, chilli i kolendrą

Salatka z warzywami, marynowaną gruszką, orzechami z dressingiem z sera pleśniowego

Tradycyjnie wędzone wędliny

Salatka cezarska z grillowanym kurczakiem, grzankami i parmezanem

Wytrawne mini babeczki z pastą z suszonych pomidorów, z pastą z pieczonych buraków i z twarogiem ziołowym

Domowe pikle i marynaty

Pieczywo, masło

Desery podane w bufecie

Tarta z kremem orzechowym

Ptysie z musem waniliowym

Ciasto cytrynowe

Ciepła kolacja w bufecie o 23:00

Strogonow z grzybami i wędzoną papryką

Ciepła kolacja w bufecie o 1:00

Żeberka BBQ z pieczonymi ziemniakami z ziołami

380 pln 



PAKIET BEZALKOHOLOWY w cenie menu

Kawa, herbata, woda.

Soki i napoje gazowane po 3 rodzaje 45 pln / osoba

STACJA LEMONIAD

1500 pln / do 50 osób

2500 pln / powyżej 50 osób

Lemoniady domowe sezonowe - 3 rodzaje

Stacja samoobsługowa

STREFA CHILL w cenie wesela

Strefa chill out składająca się z kanap, stolików, klimatycznego oświetlenia oraz palm.

STACJA PROSECCO

3500 pln / 150 porcji

Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcze, lód.

Strefa chill out składająca się z leżaków, drewnianych skrzynek, klimatycznego oświetlenia oraz palm.

Obsługa barmana do 4 h.



OPEN BAR

Pakiet I 160 pln / osoba

Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka

Pakiet II 195 pln / osoba

Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka, martini, gin, rum

Pakiet III 225 pln / osoba

Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka, martini, gin, rum, whisky Grant's

Wódka

Bocian 0,5 L - 95 PLN

Ogiński 0,5 L - 95 PLN

Whisky

Grant's 0,7 L - 150 PLN

Jack Daniels 0,7 L - 250 PLN

Wino

Wino domowe - 95 PLN / butelka

Drink powitalny

Prosecco - 22 PLN / kieliszek
150 PLN / butelka



Zachęcamy do odwiedzenia nas osobiście.
Z przyjemnością spotkamy się z Państwem przy kawie
i zaprezentujemy możliwości organizacji wesela
w naszym hotelu.

Zapraszamy do kontaktu!

Koordynator weselny

✉ mice@granohotels.pl

☎ tel.: +48 58 717 80 16

