



WESELE W HOTELU AZZUN

WESELE W HOTELU AZZUN

Azzun Orient SPA & Wellness oraz Restauracja Sofra to wyjątkowe miejsce na organizację przyjęcia weselnego.

Najpiękniejszy dzień w życiu zasługuje na najpiękniejszą oprawę. Pragnąc pełnej satysfakcji Młodej Pary, oraz ich bliskich proponujemy organizację przyjęć weselnych na najwyższym poziomie.

Wspaniała sceneria w otoczeniu stylowych wnętrz i niezapomnianych aranżacji, w połączeniu z wyśmienitą kuchnią.

Na tą specjalną okoliczność, proponujemy Państwu bogate menu stworzone przez zespół pod czujnym okiem wybitnego Szefa Kuchni. Kreatywność Naszych kucharzy w połączeniu z niebanalnym wyczuciem smaku i proporcji w przyrządzaniu potraw sprawiają, iż możemy pochwalić się kuchnią na najwyższym poziomie!



Propozycje Menu

MENU PROPOZYCJA I | 240 ZŁ/OSOBA

MENU SERWOWANE:

ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół drobiowo wołowy z kluseczkami
Klasyczna zupa borowikowa z grzankami ziołowymi
Krem z topinamburu z prażonymi pestkami
słonecznika i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

Polędwiczka wieprzowa otulona szynką parmeńską
na spaghetti warzywnym z ziemniakami gratin
i sosem kurkowym
Okoń morski na puree ziemniaczanym z kaparami
i suszonym pomidorem, warzywami korzennymi
z sosem cytrusowym i kawiozem
Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem figowym,
polenta pietruszkowa i brokułem zapiekany
z migdałami

DESER (1 DO WYBORU)

Truffle Tiramisu z owocami i sosem malinowym
Tarta gruszkowa z musem waniliowym, owocami,
lodami śmietankowymi i sosem jagodowym

Danie gorące (1 do wyboru)

serwowane o wskazanej godzinie

Zrazy wołowe w sosie własnym z kaszotto
i glazurowanymi buraczkami z miodem lipowym
Eskalopki cielęce z duszonymi bocznikami,
risotto i zielonymi warzywami

BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI I SAŁATAMI

Przekąski i sałatki

Wybór wędlin podanych z piklami
Terrina z kaczki z rodzynekami i sosem wiśniowym
Vitello Tonatto schab w sosie kaparowo-turczykowym

Pieczone mięsa z sosami: musztardowym,
chrzanowym i tysiąca wysp

Pasztet staropolski z żurawiną duszoną
w czerwonym winie

Wybór polskich ryb wędzonych z sosem
miodowo-koperkowym

Śledź w oleju lub w śmietanie

Carpaccio z łososia z oliwą cytrynową

Sałatka gyros z kurczakiem z sosem tzatziki

Sałatka z brokułów, gotowanego jajka
i pomidorów

Sałatka jarzynowa z majonezem

Zupa w bufecie

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

Dania gorące bufet

Sielawa z rusztu z sosem koperkowym

Grillowana karkówka z sosem BBQ

Warzywa pieczone z oliwą czosnkową
i tymiankiem

Ziemniaki gotowane z pieprzem
młotkowanym i majerankiem

Lasagne szpinakowa z sosem pomidorowym
i parmezanem

Desery

Mini ptysie

Sałatka owocowa z jogurtem i miętą

Tradycyjny sernik na kruchym cieście

Ciasto jogurtowe z owocami i kruszonką

Panna Cotta z sosem morelowym

Mini bezy z kremem waniliowym
i czekoladowym





MENU PROPOZYCJA II | 280 ZŁ/OSOBA

MENU SERWOWANE:

ZUPA (1 DO WYBORU)

Krem z pieczonych pomidorów,
mascarpone i bazylią

Krem z zielonego groszku z nutą mięty
i grzankami ziołowymi

Consomme z mazurskich ryb,
pierzochkami i warzywami julienne

DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

Filet Halibuta z warzywami, purée
ziemniaczanym, wasabi i sosem limonkowym

Udko kaczki confit z sosem wiśniowym,
karmelizowanymi jabłkami, chutney
z czerwonej cebuli i kluskami śląskimi

DESER (1 DO WYBORU)

Zapiekana Alaska na sosie truskawkowym
z czarnym pieprzem

Trio czekoladowe z sosem
z owoców leśnych i pudrem waniliowym

Beza z serkiem mascarpone
z sosem mango i świeżymi owocami

Danie gorące serwowane o wskazanej godzinie (1 do wyboru)

Pstrąg podany w białym sosie ziołowym
z dzikim ryżem i groszkiem cukrowym

Policzki wieprzowe w czerwonym winie
z kaszą kus kus, warzywami i chrupiącą sałatą

Filet kurczaka supreme, sosem z grzybów
leśnych, gnocchi i sezonowymi warzywami

BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI I SAŁATAMI

Przekąski i sałatki

Antipasti z oliwkami

Sałatka Nicejska

Gravelax w cytrynie z zielonym pieprzem
i czerwoną cebulą

Wybór wędzonych ryb z kawałkami limonki

Tatar wołowy z dodatkami

Orientalna sałatka z wołowiną i makronem ryżowym

Sałatka Caprese z malinowymi pomidorami,
mozzarellą i dressingiem balsamicznym

Sałatka z grillowanymi krewetkami, sałatą lodową,
owocami cytrusowymi i dressingiem koktajlowym

Zupa w bufecie

Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą

Dania gorące bufet

Łosoś norweski z sosem maślanym

Wolno pieczona szynka w sosie
z burbonu z kandyzowaną śliwką

Warzywa korzenne pieczone
w czosnku niedźwiedzim i tymianku

Ziemniaki francuskie z rozmarynem

Pierogi ze szpinakiem i lazurem
w sosie z białego wina

Desery

Brownie z wiśniami

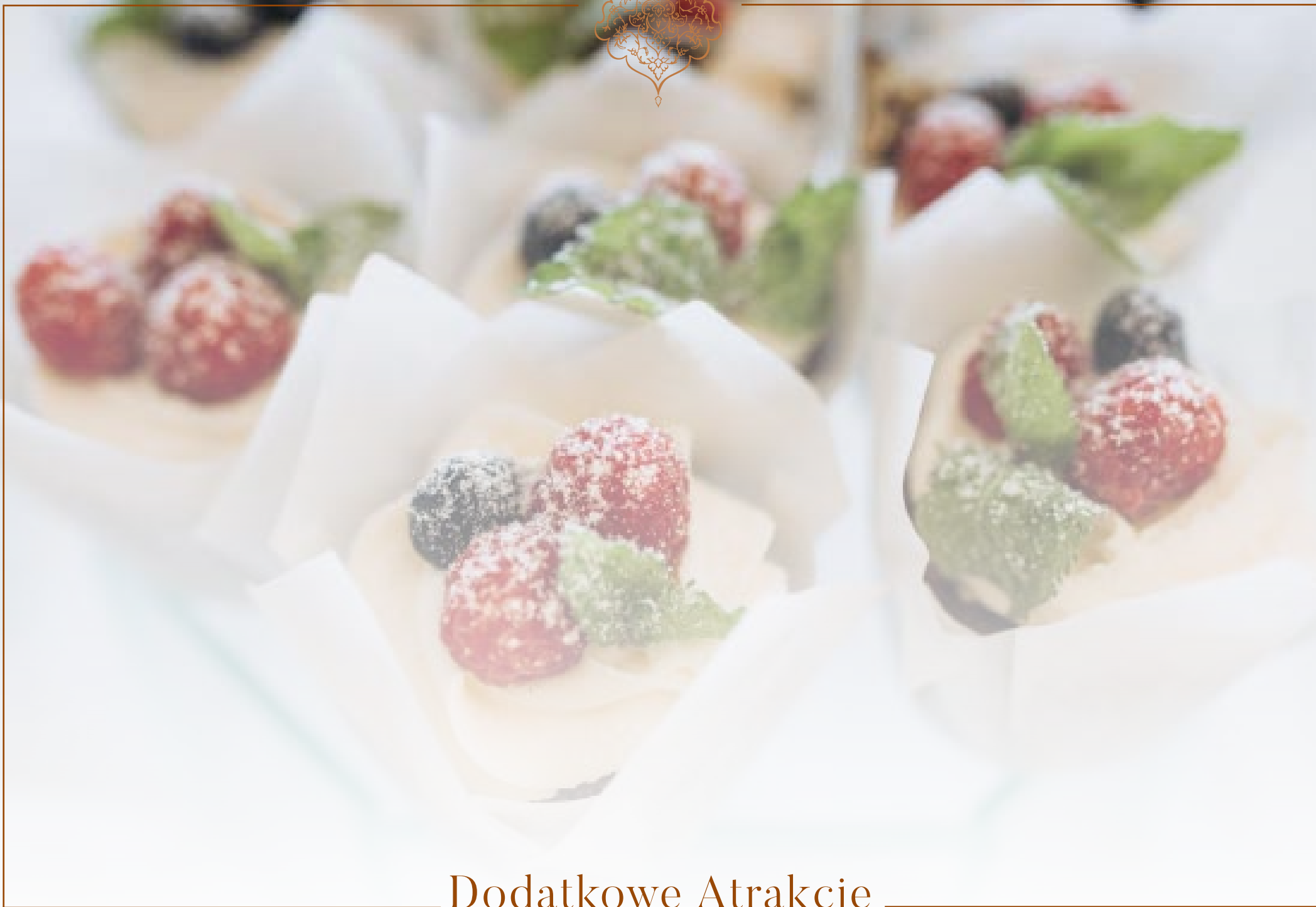
Tarta cytrynowa z włoską bezą

Mini babeczki z musami

Szarlotka

Tiramisu

Owoce krojone z sosem mango i miętą



Dodatkowe Atrakcje



STACJE „LIVE COOKING” | CZAS TRWANIA: 2 GODZINY

POŁĘDWICA A'LA WELLINGTON

warkocz polędwicy wołowej pieczonej
w cieście francuskim z musem borowikowym
i klasycznym sosem winnym

48 Zł / za osobę

STACJA Z MAKARONAMI

dwa gatunki makaronów (penne, spaghetti)
oraz trzy sosy do wyboru (z owocami morza,
z kurczakiem, wegetariański)

35 Zł / za osobę

STÓŁ WIEJSKI

z tradycyjnymi wędlinami i podrobami,
smalcem z jabłkiem i cebulą, kiszone ogórki,
chrzan, ćwikła, marynowana dynia, gruszka,
tradycyjny chleb

40 Zł / za osobę

STÓŁ Z WĘDZONYMI RYBAMI

sos tatarski, sos koktajlowy, ogórki, cytryna,
masło czosnkowe, tradycyjny chleb

40 Zł / za osobę

STACJA LODOWA

wybór lodów i sorbetów z dodatkami:
krojone owoce, migdały, orzechy,
kruszona czekolada i sosami do wyboru:
truskawkowy, czekoladowy, waniliowy

30 Zł / za osobę



Open Bary



OPEN BARY

OPEN BAR I

kawa, herbata, woda z miętą i cytrusami,
napoje owocowe, napoje gazowane

25 zł / os. 4 godziny

35 zł / os. 6 godzin

40 zł / os. 8 godzin

OPEN BAR II

kawa, herbata, woda z miętą i cytrusami,
napoje owocowe, napoje gazowane,
wino bankietowe (białe, czerwone),
piwo beczkowe

60 zł / os. 4 godziny

85 zł / os. 6 godzin

100 zł / os. 8 godzin

OPEN BAR III

kawa, herbata, woda z miętą i cytrusami,
napoje owocowe, napoje gazowane,
wino bankietowe (białe, czerwone),
piwo beczkowe, wódka, syropy smakowe

80 zł / os. 4 godziny

110 zł / os. 6 godzin

125 zł / os. 8 godzin

OPEN BAR IV

kawa, herbata, woda z miętą i cytrusami,
napoje owocowe, napoje gazowane,
wino bankietowe (białe, czerwone),
piwo beczkowe, wódka, whisky, gin,
rum, tequila, syropy smakowe

120 zł / os. 4 godziny

170 zł / os. 6 godzin

200 zł / os. 8 godzin

OPCJA DODATKOWA

Barman 650 zł za osobę (1 osoba na 40 osób)



Informacje ogólne



INFORMACJE OGÓLNE

WESELE W HOTELU AZZUN

Dla należytego przygotowania oferty proszę przygotować w przesłanych materiałach następujące informacje:

- data wesela, szacowna ilość gości, szacowana ilość miejsc noclegowych
- czy Hotel ma również odpowiadać za muzykę, prowadzenie zabawy tanecznej, dodatkową oprawę itp.
- czy uwzględnić w menu specjalne opcje, takie jak zestawy wegańskie/wegetariańskie, bezlaktozowe itd.
- inne życzenia, które w istotny sposób mogą rzutować na możliwość przeprowadzenia wesela i jego ceną.

POKOJE

Oferujemy Państwu zakwaterowanie w nowoczesnej, przestronnej i komfortowo urządzonej części hotelowej. W Hotelu Azzun dysponujemy 140 miejscami noclegowymi w 27 pokojach typu Classic, 25 typu Superior i 10 apartamentach.

Dla Gości Weselnych oferujemy specjalne ceny na noclegi. Apartament dla nowożeńców gratis

REZERWACJA

Potwierdzenie terminu przyjęcia rezerwacji odbywa się po wpłacie zadatku. W przypadku rezygnacji z imprezy zadatek nie podlega zwrotowi.

Podpisanie umowy na organizację przyjęcia weselnego następuje 6 miesięcy przed terminem uroczystości i wiąże się z wpłatą 30% szacunkowej kwoty za organizację wesela.

Najpóźniej 2 tygodnie przed weselem następuje potwierdzenie ostatecznej liczby uczestników przyjęcia. 7 dni przed datą przyjęcia dokonuje się wpłaty pozostałej części kwoty za organizację wesela.

Najpóźniej 2 dni po zakończeniu imprezy uiszczenie pozostałych kosztów niezawartych w kal-

kulacji. Warunki rozliczenia dodatkowych kosztów wynikających z zamówienia oraz ze spożycia dodatkowych potraw i napojów zostaną ustalone w umowie.

OPCJE DODATKOWE

Orientalne SPA Hotelu Azzun łączy w sobie tradycje starożytności z nowoczesnymi technikami. Każdy proponowany tutaj zabieg jest niepowtarzalnym rytuałem – ma swój wyjątkowy klimat, odpowiedni nastrój i mnóstwo uroku.

Świat Saun i Łaźni w Termach Azzun to kompleks od lat znany jako miejsce głębokiego relaksu i odpowiedniego saunowego savoir-vivre.

Termy Azzun - miejsce relaksu

- basen solankowy z przyjemną wodą o właściwościach zdrowotnych i pielęgnacyjnych,
- basen z wodospadem i zimną wodą do schładzania,
- łaźnia o niskiej temperaturze z podgrzewanymi kamiennymi leżakami,
- podgrzewane miejsce do wypoczynku przy basenach,
- taras wellness.

Wyspa Boho – strefa odprężenia

- taras wypoczynkowy o powierzchni 400 m², pływające pomosty,
- strefa poprawnego saunowania; sucha sauna plenerowa do 50 osób, z cyklicznymi seansami saunowymi,
- 2 Jacuzzi zewnętrzne 8 osobowe z widokiem na sielankową naturę,
- komfortowe leżaki oraz indywidualne lodówki.

Aranżacja /dekoracje

Współpracujemy z Phloé by Szymon Konefał tel. 603 838 888 www.phloe.pl



KONTAKT

Hotel Azzun Orient SPA & Wellness położony jest 20 km od Olsztyna, a wygodny dojazd drogą krajową numer 16 pozwala dotrzeć do nas już w 15 min. Olsztyn, w którym znajduje się Hotel Azzun, to przepiękne miasto, którego uroki doceniło już wielu naszych gości.

Zachęcamy Państwa do kontaktu. Udzielimy odpowiedzi na każde pytanie i sprostamy wymagającym potrzebom.

Warunki pobytu i rezerwacji pozostają do indywidualnego ustalenia.

Hotel Azzun Orient SPA & Wellness
Kromerowo 29, 11-010 Barczewo, Polska
E: hotel@azzun.pl T: 48 537 56 28

