



4 Pory Roku

— RESORT • SAUNA & SPA —

*Oferta
Weselna 2027*

Sala bankietowa

WYJĄTKOWA, PRZESTRZENNA SALA WESELNA MIESZCZĄCA
DO 140-STU OSÓB, ZACHWYCAJĄCA JASNYM WNĘTRZEM I
ELEGANCKIM CHARAKTEREM. DODATKOWO POSIADA TARAS
NA WYŁĄCZNOŚĆ STANOWIĄCY IDEALNE MIEJSCE NA
ODPOCZYNEK ORAZ NIEZAPOMNIANE ZDJĘCIA.





Sala kominkowa

WYJĄTKOWA ELEGANCKA SALA MIESZCZĄCA DO 60-CIU OSÓB. ZACHWYCA KLIMATYCZNYM WNĘTRZEM, ODDZIELNYM PARKIETEM TANECZNYM. FUNKCJONALNY PODZIAŁ NA TRZY CZĘŚCI ORAZ SZATNIA NA WYŁĄCZNOŚĆ ZAPEWNIĄ KOMFORT I SWOBODĘ PODCZAS UROCZYSTOŚCI.





Zaślubiny w plenerze

OBIEKT POŁOŻONY JEST WŚRÓD MALOWNICZEJ NATURY, CO TWORZY
WYJĄTKOWE TŁO DLA TEJ SZCZEGÓLNEJ UROCZYSTOŚCI. ISTNIEJE
RÓWNIEŻ MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI ZAŚLUBIN W PLENERZE.



CENNIK



ZAŚLUBINY WARIANT STOJĄCY- 1000 ZŁ
DODATKOWE WYPOŻYCZENIE KRZESEŁ- 10ZŁ/SZT

**ZAŚLUBINY MOŻLIWE SĄ OD 20 DO 40 OSÓB W WERSJI
SIEDZĄCEJ ORAZ DO 120 OSÓB W WERSJI STOJĄCEJ*

Pakiet silver

370zł/os.

Zupa

(1 do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z pieczonych pomidorów z ziarnami słonecznika i śmietaną
- Krem z szalotki, grzanka z serem bursztyn, chipsy cebulowe, olej szczypiorkowy
- Chłodnik sezonowy - dostępny od maja do końca sierpnia

Dania główne podane na półmiskach

(2 porcje na osobę, 3 do wyboru):

- Kotlet de'Volaille
- Karkówka wolno pieczona w demi-glace z zielonym pieprzem
- Roladka z piersi z kurczaka z ricottą, ziołami i szynką dojrzewającą w sosie beszamelowym
- Polędwiczka wieprzowa z boczkiem w sosie kurkowym
- Filet z łososia w sosie maślano-cytrynowym
- Filet z łupacza w cieście piwnym, sos tatarski
- Udko z kaczki confit w sosie z owoców leśnych
- Policzki wołowe w sosie własnym

Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru):

- Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane w przyprawach
- Ziemniaki w mundurkach w sosie śmietanowym z ziołami
- Gnocchi podsmażane na maśle ziołowym
- Frytki

Dodatki warzywne

(2 do wyboru):

- Colesław
- Surówka z marchwi i pora
- Surówka z buraków i jabłka
- Surówka z kiszonego ogórka i czerwonej cebuli
- Mix sałat z warzywami

Pakiet silver

370zł/os.

Deser

(Patera ciast, 3 rodzaje po 2 szt./os):

- Ciasto delicia czekoladowa
- Ciasto szarlotka
- Ciasto sernik

Zimne przekąski podane do stołu

(8 do wyboru):

- Wolno pieczona karkówka z piklowaną cebulą i majonezem szczypiorkowym
- Rolada z boczku nacierana czosnkiem i ziołami
- Rostbef pieczony w niskiej temperaturze z salsą chimichurri
- Połędwiczka wieprzowa w ziołowej skorupce
- Śledź w kwaśnej śmietanie
- Śledź po kaszubsku z suszoną śliwką i ogórkami kiszonymi
- Tatar wołowy z cebulką, piklami i majonezem truflowym
- Bruschetta z camembertem, salsą z pomidorów i truskawek, krem balsamiczny owocowy

- Focaccia z kremowym twarożkiem, ziołami i łososiem gravlax
- Sałatka z kozim serem, arbuzem, czerwoną cebulą, ogórkiem i dressingiem jeżynowym
- Sałatka z pomidorkami czerwonymi i żółtymi, serem stracciatella, olejem szczypiorkowym i pistacjami
- Tartaletka z pastą z avocado i ogórka, pomidor koktajlowy, krewetka
- Przekąska z ciasta francuskiego, twarożka paprykowego, szynki dojrzewającej oraz sera bursztyn
- Chlebek mleczy z szarpaną wieprzowiną, wędzonym majonezem i piklowaną cebulą
+Pieczywo i masło

Napoje podawane w bufecie:

- kawa/herbata/woda z cytryną - bez ograniczeń

Pakiet „silver” nie posiada możliwości organizacji poprawin

Pakiet gold

410zł/os.

Zupa

(1 do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z pieczonych pomidorów z ziarnami słonecznika i śmietaną
- Krem z szalotki, grzanka z serem bursztyn, chipsy cebulowe, olej szczypiorkowy
- Chłodnik sezonowy - dostępny od maja do końca sierpnia

Dania główne podane na półmiskach

(3 porcje na osobę, 3 pozycje do wyboru):

- Kotlet de'Volaille
- Karkówka wolno pieczona w demi-glace z zielonym pieprzem
- Roladka z piersi z kurczaka z ricottą, ziołami i szynką dojrzewającą w sosie beszamelowym
- Polędwiczka wieprzowa z boczkiem w sosie kurkowym
- Filet z łososia w sosie maślano-cytrynowym
- Filet z łupacza w cieście piwnym, sos tatarski
- Udko z kaczki confit w sosie z owoców leśnych
- Policzki wołowe w sosie własnym

Dodatki skrobiowe

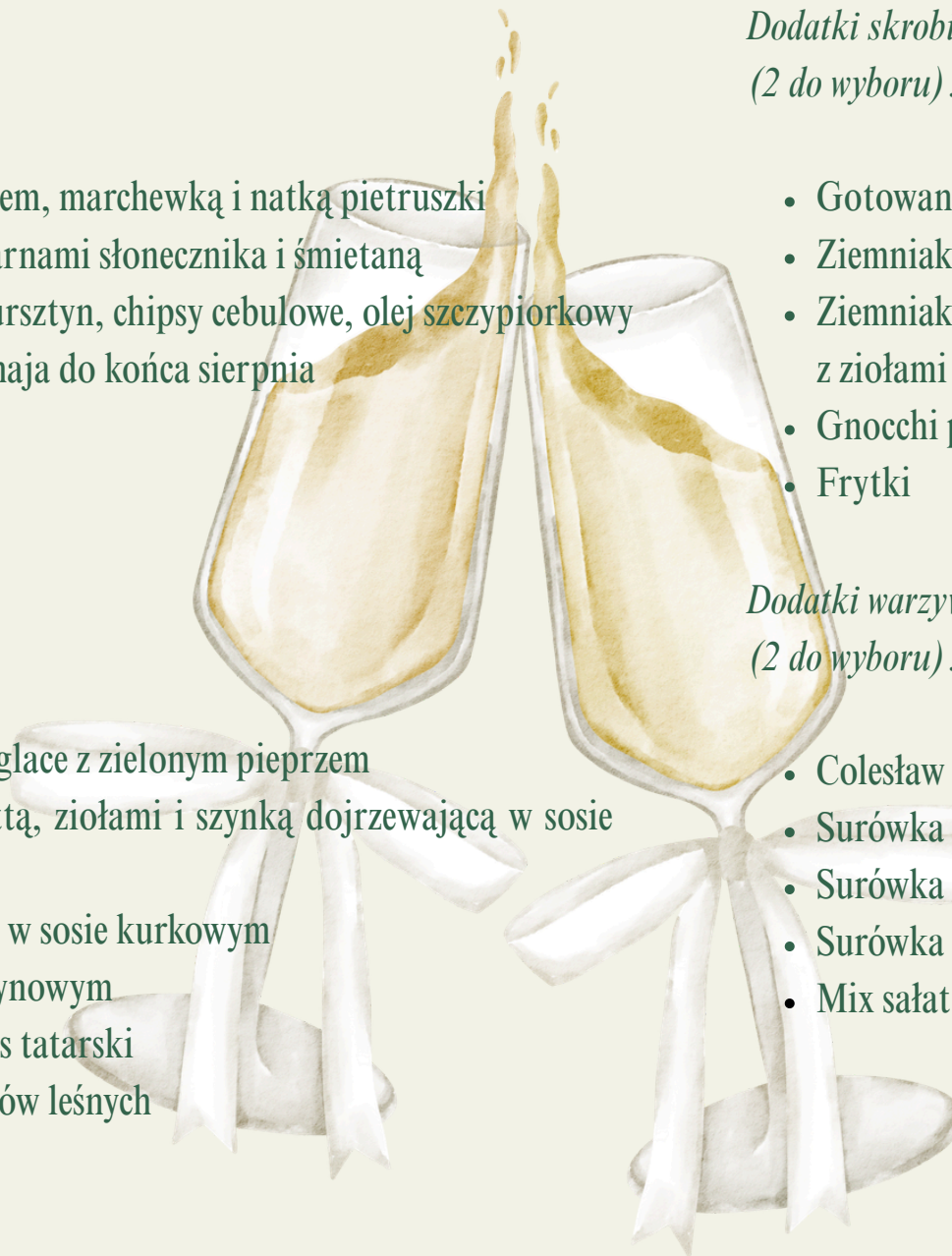
(2 do wyboru):

- Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane w przyprawach
- Ziemniaki w mundurkach w sosie śmietanowym z ziołami
- Gnocchi podsmażane na maśle ziołowym
- Frytki

Dodatki warzywne

(2 do wyboru):

- Colesław
- Surówka z marchwi i pora
- Surówka z buraków i jabłka
- Surówka z kiszonego ogórka i czerwonej cebuli
- Mix sałat z warzywami



Pakiet gold

410zł/os.

Deser:

(Patera ciast, 3 rodzaje po 3 szt./os):

- Ciasto delicja czekoladowa
- Ciasto szarlotka
- Ciasto sernik

Zimne przekąski podane do stołu

(11 do wyboru):

- Wolno pieczona karkówka z piklowaną cebulą i majonezem szczypiorkowym
- Rolada z boczku nacierana czosnkiem i ziołami
- Rostbef pieczony w niskiej temperaturze z salsą chimichurri
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej skorupce
- Śledź w kwaśnej śmietanie
- Śledź po kaszubsku z suszoną śliwką i ogórkami kiszonymi
- Tatar wołowy z cebulką, piklami i majonezem truflowym
- Bruschetta z camembertem, salsą z pomidorów i truskawek, krem balsamiczny owocowy
- Focaccia z kremowym twarożkiem, ziołami i łososiem gravlax
- Tartaletka z pastą z avocado i ogórka, pomidor koktajlowy, krewetka

- Sałatka z kozim serem, arbuzem, czerwoną cebulą, ogórkiem i dressingiem jeżynowym
- Sałatka z pomidorkami czerwonymi i żółtymi, serem stracciatella, olejem szczypiorkowym i pistacjami
- Przekąska z ciasta francuskiego, twarożka paprykowego, szynki dojrzewającej oraz sera bursztyn
- Chlebek mleczy z szarpaną wieprzowiną, wędzonym majonezem i piklowaną cebulą
- +Pieczywo i masło

Kolacja na ciepło

(2 pozycje do wyboru, jedna zupa oraz jedno danie mięsne):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z pieczarkami
- Zupa gulaszowa z dziczyzny
- Pierś z kurczaka sous-vide w sosie beszamelowym
- Glazurowane żeberko boczkowe z frytkami
- Pieczony sandacz w maśle i czosnku z warzywami w maśle

Napoje podawane w bufecie:

- kawa/herbata/woda z cytryną - bez ograniczeń
- soki owocowe 1L/os.



Pakiet VIP

480zł/os

Powitanie kieliszkiem wina musującego

Przystawka

(1 do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa a'la vitello tonnato, mus z tuńczyka, kapary, czerwona cebula, rukola
- Tatar ze śledzia podany na mlecznym chlebkcu, marynowana cebula, majonez lubczykowy

Zupa

(1 do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z pieczonych pomidorów z ziarnami słonecznika i śmietaną
- Krem z szalotki, grzanka z serem bursztyn, chipsy cebulowe, olej szczypiorkowy
- Chłodnik sezonowy - dostępny od maja do końca sierpnia

Dania główne podane na półmiskach

(3 porcje na osobę, 3 pozycje do wyboru):

- Kotlet de'Volaille
- Karkówka wolno pieczona w demi-glace z zielonym pieprzem
- Roladka z piersi z kurczaka z ricottą, ziołami i szynką dojrzewającą w sosie beszamelowym
- Polędwiczka wieprzowa z boczkiem w sosie kurkowym
- Filet z łososia w sosie maślano-cytrynowym
- Filet z łupacza w cieście piwnym, sos tatarski
- Udko z kaczki confit w sosie z owoców leśnych
- Policzki wołowe w sosie własnym



Pakiet VIP

480zł/os

Dodatki skrobiowe

(3 do wyboru):

- Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane w przyprawach
- Ziemniaki w mundurkach w sosie śmietanowym z ziołami
- Gnocchi podsmażane na maśle ziołowym
- Frytki

Dodatki warzywne

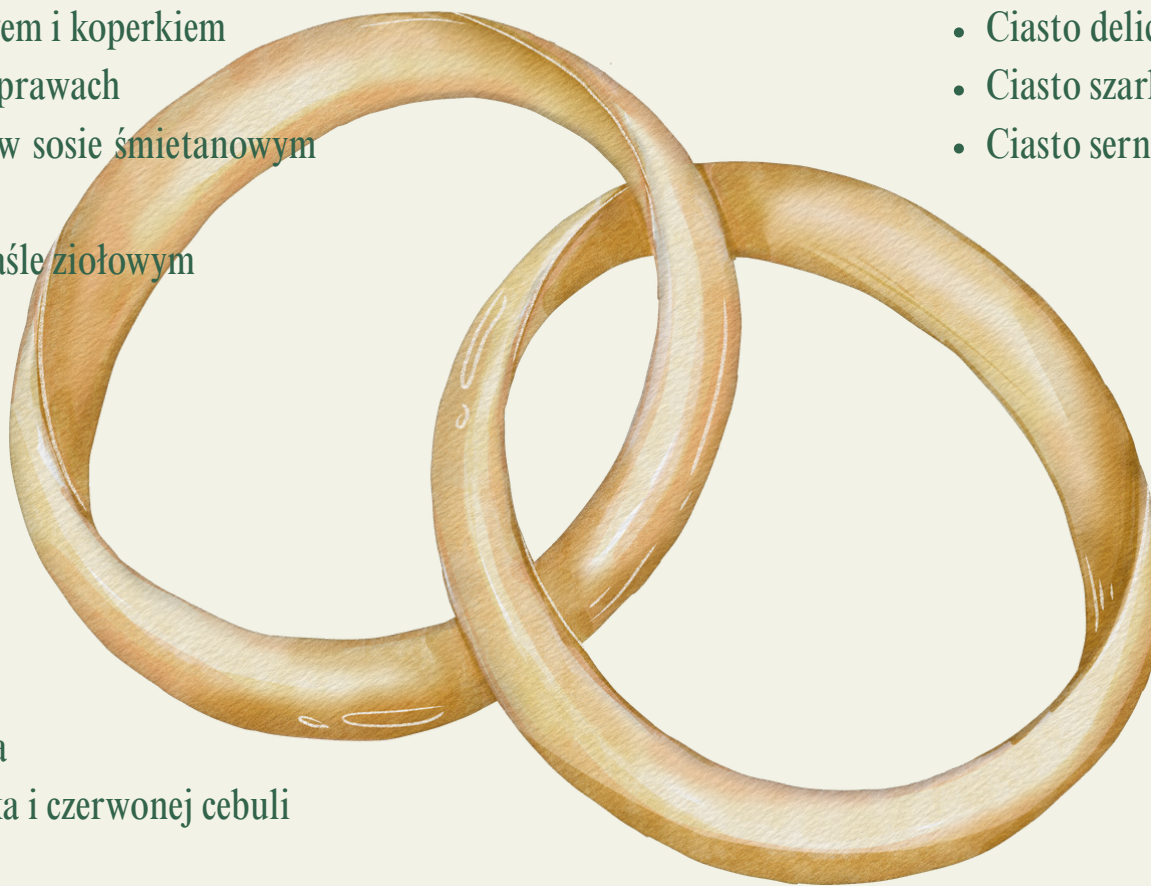
(3 do wyboru):

- Colesław
- Surówka z marchwi i pora
- Surówka z buraków i jabłka
- Surówka z kiszzonego ogórka i czerwonej cebuli
- Mix sałat z warzywami

Deser

(Patera ciast, 3 rodzaje po 3 szt./os):

- Ciasto delicja czekoladowa
- Ciasto szarlotka
- Ciasto sernik



Pakiet VIP

480zł/os

*Zimne przekąski podane do stołu
(12 do wyboru):*

- Wolno pieczona karkówka z piklowaną cebulą i majonezem szczypiorkowym
- Rolada z boczku nacierana czosnkiem i ziołami
- Rostbef pieczony w niskiej temperaturze z salsą chimichurri
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej skorupce
- Śledź w kwaśnej śmietanie
- Śledź po kaszubsku z suszoną śliwką i ogórkami kiszonymi
- Tatar wołowy z cebulką, piklami i majonezem truflowym
- Bruschetta z camembertem, salsą z pomidorów i truskawek, krem balsamiczny owocowy
- Focaccia z kremowym twarożkiem, ziołami i łososiem gravlax
- Tartaletka z pastą z avocado i ogórka, pomidor koktajlowy, krewetka
- Sałatka z kozim serem, arbuzem, czerwoną cebulą, ogórkiem i dressingiem jeżynowym
- Sałatka z pomidorkami czerwonymi i żółtymi, serem stracciatella, olejem szczypiorkowym i pistacjami

- Przekąska z ciasta francuskiego, twarożka paprykowego, szynki dojrzewającej oraz sera bursztyn
 - Chlebek mleczy z szarpaną wieprzowiną, wędzonym majonezem i piklowaną cebulą
- +Pieczywo i masło

Kolacja na ciepło

(2 pozycje do wyboru, jedna zupa oraz jedno danie mięsne):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z pieczarkami
- Zupa gulaszowa z dziczyzny
- Pierś z kurczaka sous-vide w sosie beszamelowym
- Glazurowane żeberko boczowe z frytkami
- Pieczony sandacz w maśle i czosnku z warzywami w maśle

Napoje podawane w bufecie:

- kawa/herbata/woda z cytryną - bez ograniczeń
- soki owocowe/napoje gazowane - 1L/os.

Poprawiny

5300zł



Poprawiny to doskonały czas, aby przedłużyć radość po dniu wesela i spędzić kolejny dzień w gronie najbliższych w swobodnej, mniej formalnej atmosferze.



- OBEJMUJĄ WYNAJEM SALI W GODZINACH 11.00 - 15.00 LUB 12.00 - 16.00
- DOPLATA ZA KAŻDĄ DODATKOWĄ GODZINĘ POPRAWIN + 500 ZŁ
- W TEJ CENIE ZAWARTY JEST SERWIS 4 GODZINNY, ROSÓŁ Z DOMOWYMI KLUSECZKAMI, WSZELKIE POTRAWY Z WESELA PODAWANE W FORMIE BUFETU
- KAWA, HERBATA, WODA - W CENIE BEZ LIMITU
- ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ROZBUDOWANIA OFERTY, SZCZEGÓŁY DO USTALENIA NA SPOTKANIU



Dodatki do oferty

Pakiety Napojów

PAKIET I	BEZ LIMITU	SOKI POMARAŃCZ/ JABŁKO/ KOMPOT	20ZŁ/OS.
PAKIET II	BEZ LIMITU	NAPOJE GAZOWANE PEPSI/7UP/ MIRINDA	22ZŁ/OS.

Napoje - cena za sztukę

SOKI POMARAŃCZ/ JABŁKO	1L	18ZŁ
KOMPOT	1L	16ZŁ
LEMONIADA	1L	16ZŁ
NAPOJE GAZOWANE PEPSO/7UP/MIRINDA	850ML	18ZŁ

Alkohole

PIWO AMBER	KEG 25L	600ZŁ
WINO DOMU CZERWONE/BIAŁE	750ML	60ZŁ
WÓDKA SOPLICA SZLACHETNA	500ML	60ZŁ



Dodatki do oferty

WIEJSKI STÓŁ	MIN. 50 OSÓB	50ZŁ/OS.
DESKA PRZYSTAWEK	OD 2 DO 4 OSÓB	105ZŁ
DESKA SERÓW	OD 2 DO 4 OSÓB	105ZŁ
PATERA OWOCÓW	1.5 KG	79ZŁ



Słodki stół

DESERY W SŁOICZKACH- MIN. 20 PORCJI WYBRANEGO RODZAJU	CENA
PANNA COTTA, MUS JAGODOWY, BORÓWKI, MIĘTA	12ZŁ/SZT.
CREME BRULLE, PALONY CUKIER, MALINY	14ZŁ/SZT.
TIRAMISU	14ZŁ/SZT.



MUFFINY- MIN. PAKIET 24 PORCJI WYBRANEGO RODZAJU	CENA
MUFFIN JAGODOWY	22ZŁ/SZT.
MUFFIN SŁONY KARMEL	22ZŁ/SZT.
MUFFIN CZEKOLADOWY	24ZŁ/SZT.

MONOPORCJE - MIN. PAKIET 16 PORCJI WYBRANEGO RODZAJU	CENA
CIASTKO KARMELOWA PASJA	32ZŁ/SZT.
CIASTKO Z KREMEM GIANDUJA	32ZŁ/SZT.
SABLE CYTRYNOWY Z BEZĄ	32ZŁ/SZT.



DESERY MIN. 30 PORCJI WYBRANEGO RODZAJU	CENA
KARMELOWE CAKE POPS	6ZŁ/SZT.
RED VELVET CAKE CAKE POPS	6ZŁ/SZT.
CZEKOLADOWE CAKE POPS	6ZŁ/SZT.
DONUT MIX: TRUSKAWKOWY, KARMELOWY, KAKAOWO-ORZECOWY	8ZŁ/SZT.
MIX CROISSANTÓW: KAKAOWO- ORZECOWY, MORELOWY, KREM PATTISIERE	8ZŁ/SZT.
MIX CIASTEK FRANCUSKICH: TRUSKAWKA, WIŚNIA, JABŁKO, MANGO	8ZŁ/SZT.
MIX MINI TARTALETEK Z KREMEM: CZEKOLADOWYM, PISTACJOWYM, CYTRUSOWYM	8ZŁ/SZT.
MINI PĄCZUSIE O SMAKU WANILIOWYM	8ZŁ/50G.
MINI PTYSIE	8ZŁ/50G.

INFORMACJE:

- MINIMALNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA WYNOSI 1500ZŁ
- MOŻLIWE JEST POSIADANIE SŁODKIEGO STOŁU Z FIRMY ZEWNĘTRZNEJ-
WIĄŻE SIĘ TO Z DODATKOWYM KOSZTEM W WYSOKOŚCI 10ZŁ/OS.



Live cooking

Czas trwania 3h

- Wersja L (preferowana dla 50-100 osób) 2500zł
- Wersja XL (preferowana dla 100 osób+) 5000zł

PAD THAI

Klasyczne tajskie danie z makaronu ryżowego w słodko kwaśnym sosie z tamaryndowca

Dodatki do wyboru: papryka, czerwona cebula, cukinia, omlet jajeczny, czosnek, chilli, kiełki fasoli mung, pierś z kurczaka, krewetki, tofu, limonka, orzeszki ziemne, kolendra

KANAPKI Z PASTRAMI

Tostowany na maśle chlebek mleczny shokupan z pastrami z domowej wędzarni

Dodatki do wyboru: ogórek kiszony, czerwona cebula, pomidor, kapusta kiszona, sałatka z czerwonej kapusty, ser mimolette, świeże jalapeno, sos musztardowy, sos bbq

OWOCE MORZA

Krewetki, mule, vongole w wybranym gorącym sosie

Sosy do wyboru: klasyczna emulsja winno-maślana, słodko ostry sos mango, kremowy sos śmietanowy + pieczywo



Dekoratorka

WSPÓŁPRACUJEMY Z ZAUFANĄ DEKORATORKĄ Z FIRMY ZEWNĘTRZNEJ, KTÓRĄ Z PRZYJEMNOŚCIĄ POLECAMY. DZIAŁA ONA NIEZALEŻNIE OD NASZEGO OBIEKTU I SAMODZIELNIE USTALA SZCZEGÓŁY ORAZ WYCENĘ ZGODNIE Z PAŃSTWA WIZJĄ.

*JEDNOCZEŚNIE ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA Z WŁASNEGO USŁUGODAWCY – BEZ DODATKOWYCH OPŁAT Z NASZEJ STRONY. NASZA REKOMENDACJA MA CHARAKTER WYŁĄCZNIE POLECENIA, A DECYZJA NALEŻY DO PAŃSTWA.

Design by Ann.

- usługi dekoratorskie (śluby, wesela, chrzciny, komunie, urodziny itp.)
- wynajem dekoracji
- makramy
- podświetlany napis *Miłość*



TELEFON:

- 604 893 475

ADRES MAILOWY:

- DESIGNBYANN.KONTAKT@GMAIL.COM



Design by Ann - dekoracja naszych sal





Dodatkowe informacje

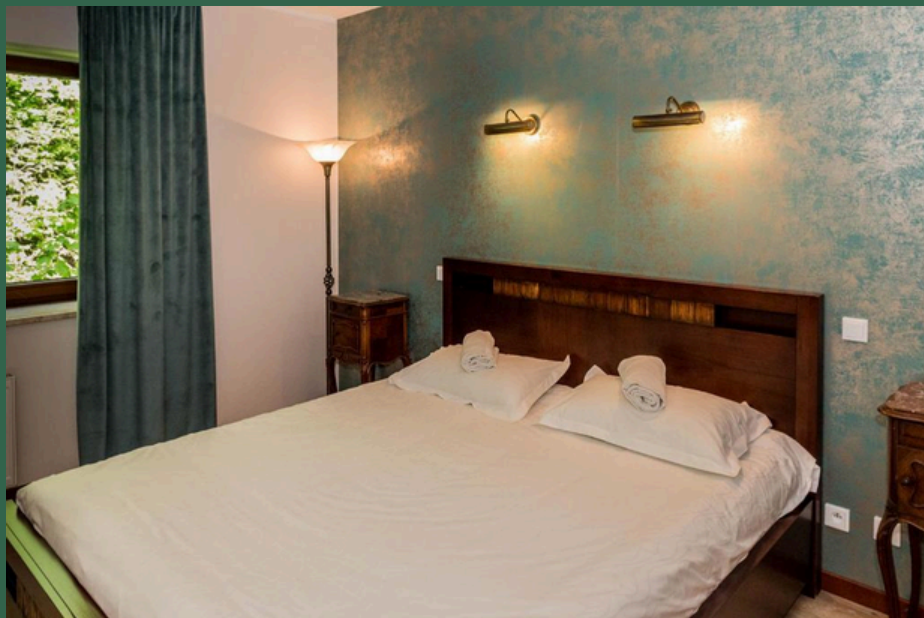
- DLA DZIECI DO LAT 8 - OBOWIĄZUJE RABAT 50% OD CENY WYBRANEGO PAKIETU, DZIECI DO LAT 3 - BEZ ŚWIADCZEŃ/BEZPŁATNIE
- KOSZT MENU DLA OBSŁUGI (FOTOGRAF, DJ, KAMERZYSTA ITP.) - 50% OD CENY WYBRANEGO PAKIETU
- GODZINA ROZPOCZĘCIA USTALANA JEST Z PAŃSTWEM INDYWIDUALNIE, JEDNAK CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA NIE MOŻE PRZEKROCZYĆ 12H
- SALA POZOSTAJE DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI DO GODZ. 4.00 - KOSZT PRZEDŁUŻENIA CZASU TRWANIA 800 ZŁ/GODZINA
- W PRZYPADKU CHĘCI POSIADANIA WŁASNYCH NAPOI BEZALKOHOLOWYCH (SOKI/NAPOJE GAZOWANE) OBOWIĄZUJE OPŁATA TZW. KORKOWA - 5 ZŁ/OSOBA (BEZ LIMITU ILOŚCI POSIADANYCH BUTELEK)
- W PRZYPADKU CHĘCI POSIADANIA WŁASNEGO ALKOHOLU OBOWIĄZUJE OPŁATA TZW. KORKOWA - 15 ZŁ/OSOBA (BEZ LIMITU ILOŚCI POSIADANYCH BUTELEK)
- JEŚLI BĘDĄ PAŃSTWO POSIADAĆ WŁASNY TORT - WYSERWUJEMY GO DLA PAŃSTWA BEZ DODATKOWYCH OPŁAT
- W PRZYPADKU POSIADANIA DODATKOWYCH WŁASNYCH CIAST, OBOWIĄZUJE OPŁATA TZW. TALERZYKOWA 5 ZŁ/OSOBA
- W PRZYPADKU CHĘCI SPAKOWANIA JEDZENIA PO PRZYJĘCIU OBOWIĄZUJE OPŁATA + 3 ZŁ/POJEMNIK JEDNORAZOWY.
- DO RACHUNKU ZA IMPREZĘ DOLICZANY JEST SERWIS : DO 50 OSÓB - 500 ZŁ, DO 80 OSÓB - 900 ZŁ, POWYŻEJ 80 OSÓB - 1000 ZŁ
- WARUNKIEM ZAGWARANTOWANIA REZERWACJI JEST PODPISANIE UMOWY ORAZ WPŁATA ZADATKU

Noclegi

DLA KOMFORTU PAŃSTWA GOŚCI OFERUJEMY BAZĘ NOCLEGOWĄ OBEJMUJĄCĄ 40 PRZYTULNYCH POKOI, W TYM:

- 3 APARTAMENTY RODZINNE MOGĄCE POMIEŚCIĆ DO 4 OSÓB
- 37 KOMFORTOWYCH POKOI DWUOSOBOWYCH

DZIĘKI MOŻLIWOŚCI ZAKWATEROWANIA NA MIEJSCU, PAŃSTWA BLISCY MOGĄ W PEŁNI CIESZYĆ SIĘ UROCZYSTOŚCIĄ BEZ POTRZEBY ORGANIZOWANIA TRANSPORTU PO PRZYJĘCIU



Cennik pakoi

TERMIN	CENA*	DATY WYŁĄCZONE Z OFERTY
STYCZEŃ/LUTY/ LISTOPAD/GRUDZIEŃ	330ZŁ	14-16.02 24,25,26,31.12
MARZEC/KWIECIEŃ/ PAŹDZIERNIK	380ZŁ	18-20.04 24-26.10
MAJ/CZWERWIEC/ WRZESIEŃ	440ZŁ	1-3.05 4-7.06 13-15.06
LIPIEC/SIERPIEŃ	490ZŁ	1-4.07 14-16.08

*POWYŻSZE CENY DOTYCZĄ REZERWACJI POKOJU DWUOSOBOWEGO

ZE ŚNIADANIEM

KOSZT DODATKOWYCH ŁÓŻEK:

DZIECI 0-3 LAT: 50 ZŁ

DZIECI 4-12 LAT: 100 ZŁ

DZIECI 13+ ORAZ OSOBY DOROSŁE: 150 ZŁ



Dodatkowe informacje

SEZON WYSOKI – MAJ, CZERWIEC, LIPIEC, SIERPIEŃ, WRZESIEŃ:

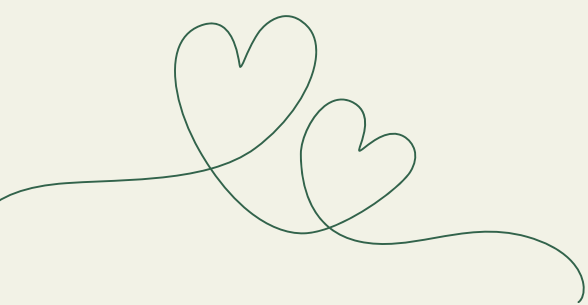
- REZERWACJA POWYŻEJ 25 POKOI – MOŻLIWA WYŁĄCZNIE W OFERCIE BEZZWROTNEJ PO DOKONANIU PEŁNEJ PRZEDPŁATY W DWÓCH TURACH:

PIERWSZA ZALICZKA W WYSOKOŚCI 30% WARTOŚCI 7 DNI PO DOKONANIU REZERWACJI STAŁEJ,
NASTĘPNIE POZOSTAŁA CZĘŚĆ DO 7 DNI PRZED ZAMELDOWANIEM
BRAK MOŻLIWOŚCI ANULACJI Z PULI ZAREZERWOWANYCH POKOI

- REZERWACJA DO 25 POKOI – POTWIERDZENIE STRUKTURY POKOI DO 30 DNI PRZED TERMINEM ZAMELDOWANIA.

MOŻLIWA ANULACJA MAKSYMALNIE 2 POKOI BEZPŁATNIE NA 2 DNI PRZED PLANOWANYM ZAMELDOWANIEM.
ZALICZKA W WYSOKOŚCI 30% PŁATNA NA 7 DNI PO DOKONANIU REZERWACJI.
POZOSTAŁA CZĘŚĆ PŁATNA 2 DNI PRZED ZAMELDOWANIEM.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ REZERWACJI GRUPOWEJ, PRZY KTÓREJ GOŚCIE BĘDĄ INDYWIDUALNIE OPŁACALI NOCLEGI. W TAKIM WYPADKU, WPROWADZANA JEST BLOKADA NA MAKSYMALNIE 30 DNI OD MOMENTU REZERWACJI - GOŚCIE BĘDĄ MUSIELI W TYM CZASIE DOKONAĆ REZERWACJI INDYWIDUALNIE TELEFONICZNIE LUB ZA POŚREDNICTWEM E-MAIL – ABY OTRZYMAĆ CENY SPECJALNE, GOŚCIE MUSZĄ SIĘ POWOŁAĆ NA NAZWISKA PARY MŁODEJ. PO 30 DNIACH, BLOKADA ZOSTAJE USUNIĘTA.



*Miejsce, w którym marzenia stają się
rzeczywistością*

*Czekamy na kontakt
imprezy@4poryroku.pl, 731 037 978*

ul. Zaciszna 5, 83-050 Bąkowo www.4poryroku.pl



4 Pory Roku
RESORT - SAUNA & SPA