



Oferta
Wesełna
2027

Wesele jak z bajki z widokiem na jezioro

Wyjątkowa uroczystość w nieziemskiej oprawie. Dania przygotowywane przez doświadczonego Szefa Kuchni, profesjonalny personel, trzy klimatyzowane sale z możliwością łączenia, hotel i kompleks domków położony w lesie, tuż nad brzegiem jeziora.

Zapraszamy do nas. W naszym hotelu na Mazurach organizujemy wesela, nie tylko wynajmując salę i zapewniając szeroki wybór dań, ale również kompleksowo, spełniając marzenia Pary Młodej. Organizujemy zarówno kameralne przyjęcia jak i wesela do 200 osób.

Z okien naszej restauracji z przestronnym tarasem rozpościera się magiczny widok na jezioro Tajty. Z przyjemnością zadbamy o każdy szczegół uroczystości i pobytu Gości, tak aby czas spędzony u nas, stał się wyjątkowy i niezapomniany.

Nasze sale

Organizujemy uroczystości do 200 osób. Posiadamy trzy stylowe, klimatyzowane sale z możliwością łączenia. Z naszej przestronnej Restauracji rozpościera się magiczny widok na jezioro Tajty, który stanowi niepowtarzalną oprawę wyjątkowych chwil.

Różnorodny styl wesel, układ oraz kształt stołów (okrągłe, prostokątne) według oczekiwania naszych Gości.



Liczne rabaty

Hotel Tajty jest miejscem przyjaznym rodzinie:

Dzieci od 0 do lat 4 bezpłatnie

Dzieci od 5 do 10 lat 40% rabatu od ceny menu

Muzyka łagodzi obyczaje...

Stół dla obsługi 30% od ustalonej ceny menu (zespół/DJ, fotograf, kamerzysta)

Alkohol i napoje soft w promocyjnych cenach.

Oferta specjalna na szeroki wybór trunków.

Miejsce inne niż wszystkie

Wieczór Panieński/Kawalerski, a może Rocznicą ślubu?

Oferta specjalna 10% rabatu.

Pakiet Srebrny

Przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą
Wzniesienie toastu przez Gości kieliszkiem wina musującego
Uroczysty obiad dwudaniowy (zupa oraz danie główne w formie serwowanej)
4 posiłków na gorąco (w formie bufetowej)
Barszcz czerwony z dodatkiem o 1:00 w nocy - serwowany
6 przystawek na zimno typu finger-food w formie bufetu
Bufet kawowy: aromatyczna kawa, wielosmakowe herbaty
Woda / soki

Apartament dla Nowożeńców z widokiem
na jezioro w noc weselną GRATIS!

Dla gości przyjęcia weselnego atrakcyjne ceny noclegu.
Bezpłatny parking monitorowany



Cena pakietu: 350 zł od osoby.
Poniżej 100 osób: dopłata jednorazowa 2 500 zł.

Jest możliwość zmiany bufetu na opcje serwowaną lub półmiskową za dodatkowo
dopłatą 30% ceny.

Pakiet Złoty

Przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą
Wzniesienie toastu przez Gości kieliszkiem wina musującego
Uroczysty obiad dwudaniowy (zupa oraz danie główne w formie serwowanej)
6 posiłków na gorąco (w formie bufetowej)
Barszcz czerwony z dodatkiem o 1:00 w nocy - serwowany
8 przystawek na zimno (finger-food w formie bufetu)
Bufet kawowy: aromatyczna kawa, wielosmakowe herbaty
Napoje gazowane 0,2 l
Woda/soki
Bufet słodki

Apartament dla Nowożeńców z widokiem
na jezioro w noc weselną GRATIS!

Dla gości przyjęcia weselnego atrakcyjne ceny noclegu.
Bezpłatny parking monitorowany



Cena pakietu: 390 zł od osoby.
Poniżej 100 osób: dopłata jednorazowa 2 500 zł.

Jest możliwość zmiany bufetu na opcje serwowaną lub półmiskową za dodatkowo
dopłatą 30% ceny.

Pakiet Diamentowy

Przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą
Wzniesienie toastu przez Gości kieliszkiem wina musującego
Uroczysty obiad dwudaniowy (zupa oraz danie główne w formie serwowanej)
8 posiłków na gorąco (w formie bufetowej)
Barszcz czerwony z dodatkiem o 1:00 w nocy - serwowany
10 przystawek na zimno (finger-food w formie bufetu)
Bufet kawowy: aromatyczna kawa, wielosmakowe herbaty
Napoje gazowane 0,2l
Woda/soki
Owoce
Bufet słodki

Mały swojski stół o wartości 1500 zł w pakiecie.
Apartament dla Nowożeńców z widokiem
na jezioro w noc weselną GRATIS!

Dla gości przyjęcia weselnego atrakcyjne ceny noclegu.
Bezpłatny parking monitorowany



Cena pakietu: 499 zł od osoby.
Poniżej 100 osób: dopłata jednorazowa 2 500 zł.

Jest możliwość zmiany bufetu na opcje serwowaną lub półmiskową za dodatkowo dopłatą 30% ceny.

Na Państwa życzenie dodatkowo przygotujemy:

Stół wiejski*

Standardowy – 1500 zł na około 60 osób
Premium – 3000 zł na około 120 osób

Stół sushi

Mini – 600 zł – 25 rolek
Medium – 1000 zł – 40 rolek
Maxi – 1500 zł – 60 rolek + sajgonki

Bufet słodki*

55 zł / osoba / minimum 80 osób

Fontanna czekoladowa

Belgijska czekolada, owoce sezonowe
Przekąski suche: rurki, wafelki, pianki
1400 zł / minimum 80 osób

Drink bar

Koktajle alkoholowe i bezalkoholowe w formie open baru
Wycena indywidualna

Animacje

Zabawy pod opieką animatora
Wycena indywidualna

Pokrowce

Okrycia na krzesła w kolorze białym
Koszt 10 zł/szt.

*opłata serwisowa za przygotowanie stołu wiejskiego lub słodkiego z produktów dostarczonych przez organizatora- koszt 500 zł

Propozycja Poprawin

Możliwość organizacji w Sali Restauracyjnej, Kominkowej,
na tarasie z pięknym widokiem na jezioro Tajty, bądź w Tawernie Mazurskiej.



Brunch 90 zł / os.

3 godz. / każda następna godzina płatna 500 zł bez asortymentu
Bufet śniadaniowy wzbogacony o danie na ciepło
W cenie pakietu: kawa, herbata, woda, soki.

Lunch 130 zł / os.

4 godz. / każda następna godzina płatna 500 zł bez asortymentu
Bufet składający się z zupy, dwóch dań gorących, dodatków, sałatek.
W cenie pakietu: kawa, herbata, woda, soki oraz bufet
z daniami z przyjęcia weselnego.

Grill 150 zł / os.

5 godz. / każda następna godzina płatna 500 zł bez asortymentu
Bufet składający się z zupy, grillowanych specjałów, dodatków, sałatek.
W cenie pakietu: kawa, herbata, woda, soki.



Istnieje możliwość zorganizowania rejsu statkiem
z poczęstunkiem – *wycena indywidualna*.

Przyjęcie poprawin możemy zorganizować
maksymalnie do godziny 16:00.

Menu weselne 2027



Uroczysty obiad serwowany

Do wyboru jedna pozycja:

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi
 - Cappuccino z borowików z bitą śmietaną
- Krem z pomidorów z mascarpone i oliwą bazyliową.
 - Francuska zupa cebulowa z grzanką

Do wyboru jedna pozycja:

- Polędwiczka wieprzowa z ziemniakiem opiekany w aromatycznych ziołach, buraczki karmelizowane
- Roladka z udka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami z sosem porowym oraz gnocchi klasyczne w towarzystwie chrupiących sałat i warzyw świeżych w oliwie
 - Konfitowane udko z kaczki z sosem winnym, au gratine i karmelizowane warzywa
 - Filet z łososia w sosie koperkowym, ryż kolorowy, warzywa królewskie z pary
- Schabowy królewski z jajkiem sadzonym, purée ziemniaczane, kapusta zasmażana

Menu weselne 2027

Bufet I

Dania do wyboru zgodnie z ofertą:

- Leczo z kiełbaską
- Karkówka z marynowanymi warzywami (papryka, pieczarka, cebula) w sosie demi glace, kluski śląskie
- Szaszłyki z polędwiczki drobiowej w marynacie z curry grillowane, ryż z warzywami
 - Żeberka w sosie Bbq, ziemniaki pieczone z masłem i ziołami
 - Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem z sosem serowym,
- Dzwoneczki z pstrągą w sosie cytrynowym, dufinki ziemniaczane z serem
 - Leczo z kiełbaską
- Kurczak orientalny w sosie słodko kwaśnym

Bufet II

Dania do wyboru zgodnie z ofertą:

- Tradycyjne flaczki wołowe aromatyzowane majerankiem
 - Zupa gulaszowa
 - Makaron orientalny z kaczką i warzywami
 - Mix pierogów
- Kartacze mazurskie okraszone bekonem, surówka
 - Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym
 - Ravioli w sosie
- Udko z kurczaka w złocistej skórce, kopytka ziemniaczane

Kociołek- danie serwowane w nocy:

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokiecikiem

Menu weselne 2027

Zimne przekąski – bufet **Do wyboru - ilość według pakietu:**

- Tymbaliki (drobiowe lub wieprzowe lub z rybą)
 - Deska mięs wędzonych
 - Deska mięs pieczonych
 - Deska serów
 - Schab ze śliwką
 - Sałatka jarzynowa w tartalecce wytrawnej
- Ciasto francuskie z musem pistacjowym i krewetkami
 - Melon w szynce parmeńskiej na rukoli
 - Rolada szpinakowa z łososiem
 - Rolada serowa z warzywami i twarogiem
- Śledzie – w śmietanie, w oliwie, w sosie pomidorowym
 - Tartaletki na słono
 - Frankfurterki w cieście francuskim
- Bruschetty na zimno z pomidorkiem, czosnkiem, oliwa, parmezan
 - Befszyk tatarski
 - Mini tortille z kurczakiem
- Koreczki z boczku i śliwek suszonych
- Sałatka ala cesar z grillowanym kurczakiem
 - Sałatka z paluszkami kraba
- Hawajska sałatka z ananasem
 - Sałatka grecka
 - Jajka po szkocku
 - Tatar ze śledzia
 - Tatar z łososa
 - Mini burgery
- Croissanty wytrawne
- Mini ptysie wytrawne



Zapraszamy serdecznie!

Przedstawione propozycje menu weselnego są przykładem z naszych licznych realizacji. W zależności od Państwa oczekiwań możliwa jest ich modyfikacja lub zmiana. Na życzenie uwzględniamy menu wegetariańskie, wegańskie lub inne opcje żywieniowe.



Z przyjemnością spotkamy się z Państwem w celu omówienia oprawy przyjęcia weselnego oraz organizacji poprawin.



paulina.szture@hoteltajty.pl
+ 48 502 154 044
ul. Przemysłowa 17
11-500 Wilkasy k. Giżycka, PL