

WESELE 2018

- ŚLUB | WESELE | NOCLEGI | POPRAWINY -



HOTEL KOZI GRÓD **** TO:

- zaciszne miejsce poza miastem z rozległym terenem zielonym
- wykwintna kuchnia składająca się głównie z potraw regionalnych w nowoczesnym, autorskim wydaniu
- możliwość organizacji ślubu cywilnego lub humanistycznego w ogrodzie
- przyjęcie weselne w formie garden party, w sali bankietowej bądź hali eventowej
- możliwość noclegu nawet dla 153 osób
- poprawiny w formie grilla, Niedzielnego Festynu Kulinarnego albo bankietu wg. zamówienia

SKRÓCONA OFERTA WESELNA*:

Nasza propozycja obejmuje szeroką gamę możliwości przygotowanych tak, by każdy znalazł tę odpowiednią dla siebie.

	GARDEN PARTY	STANDARD	SUPER	LUX
MENU**:	135/165 PLN	215 PLN	275 PLN	315 PLN
NOCLEG***:	350 PLN	350 PLN	315 PLN	275 PLN

*szczegółowe cenniki dostępne na miejscu oraz na stronie www.kozigrod.pl/wesela

*Hotel Kozi Gród **** ***** zastrzega sobie możliwość zmian cen

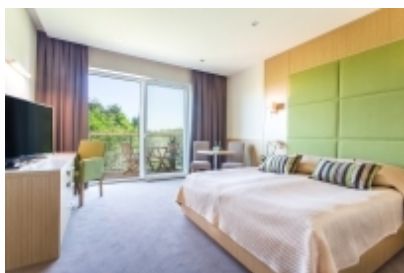
*wszystkie ceny brutto uwzględniają 8% VAT

**cena za osobę dorosłą; dzieci w wieku 6-12 lat: 50% ceny wybranego menu; dzieci do lat 5: GRATIS

***cena za pokój dla dwóch osób zawierająca specjalne rabaty

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Aby móc w pełni zaprezentować **Hotel Kozi Gród ****** wraz z otaczającym terenem, omówić szczegółowo ofertę oraz dokładnie poznać Państwa oczekiwania serdecznie zapraszamy do umówienia wizyty i osobistych odwiedzin Koziego Grodu.



WESELE GARDEN PARTY 2018



GARDEN PARTY TO:

- przyjęcie weselne na terenie zielonym
- menu w formie grilla
- namioty modułowe z możliwością własnej aranżacji
- zabawa do godziny 22:00

MENU (minimum 30 osób)

Potrawy przygotowywane przez Kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu. Dodatkowo proponujemy ognisko, by chętni mogli samodzielnie piec wybrane pozycje menu

- STANDARD: **135 PLN** (osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 68 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS)
- SUPER: **165 PLN** (osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 83 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS)

W cenę menu wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób). Menu dla obsługi wesela pozostaje takie samo jak dla weselników.

NAMIOTY MODUŁOWE:

- namiot o wymiarach 4x6 m (na 20 osób)
- możliwość dowolnego ich ustawiania, łączenia, zamykania boków
- CENA: **350 PLN** (1 namiot, montaż, meble ogrodowe)

Dodatkowo proponujemy drewnianą podłogę w cenie **12 PLN/m²** (1 namiot = 24 m²).

DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 PLN/szt.**
- nagrzewnice + paliwo wg zużycia **600 PLN/szt.** (1 na 4 namioty)
- ognisko do 2 godzin: **150 PLN/szt.** (max. do 22:00)
- ognisko do 6 godzin: **350 PLN/szt.** (max. do 22:00)
- pochodnie (ok 12 sztuk): **290 PLN** (max. do 22:00)



NOCLEGI:

- Apartament: **485 PLN**
- Pokój Grand: **423 PLN**
- Pokój 2-osobowy STANDARD: **350 PLN**
- dodatkowa osoba dorosła: **145 PLN** (dostawka)
- dzieci 6-12 lat: **95 PLN** (dostawka)
- dzieci do lat 5: **GRATIS** (nocleg w łóżku rodziców) / **50 PLN** (łóżeczko)

Ceny zawierają **10% RABATU** obejmują nocleg, śniadanie i korzystanie z Centrum Rekreacji.

CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU KOZI GRÓD ****: 500 PLN

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzesel dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotel Kozi Gród **** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

POPRAWINY 2018



POPRAWINY (w godzinach 12:00-17:00):

- organizacja i koordynacja: **500 PLN** (soboty i niedziele w terminie 06.05-27.10.2018)
GRATIS (pozostałe dni)
- wynajem miejsca: **GRATIS** (sala bankietowa lub hala eventowa)

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne, okrągłe lub meble ogrodowe (zależnie od miejsca).

MENU W FORMIE GRILLA: OD **88 PLN***

*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 50% ceny; dzieci do lat 5: GRATIS; minimum **30 osób**

potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu

- ponadto proponujemy ognisko, by chętni mogli samodzielnie piec wybrane pozycje menu
- możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe pozycje (np. stół swojskiego jadła, dzik, wędzone ryby ..)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

MENU W FORMIE NIEDZIELNEGO FESTYNU KULINARNEGO: **79 PLN / 89 PLN***

*od 12:00 do 17:00 ; osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 40 PLN / 45 PLN ; dzieci do lat 5: GRATIS)

- potrawy w formie bufetu *all you can eat*
- cennik alkoholi i napoi ze specjalnymi rabatami

NAPOJE:

- soki (w dzbankach): **13 PLN/l**
- napoje gazowane (but. 1l): **12 PLN/l**
- napoje gazowane (but. 0,2 l): **4 PLN/szt.**
- woda niegazowana (w dzbankach): **GRATIS**



DODATKOWO:

- namioty modułowe o wymiarach 4x6 m: **350 PLN** (1 namiot, montaż, meble ogrodowe)
- drewniana podłoga: **12 PLN/m²** (1 namiot = 24 m²)
- przedłużenie poprawin: **490 PLN/godzinę** (po 17:00)

Wszystkie podane ceny brutto uwzględniają 8% VAT.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja poprawin nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotel Kozi Gród **** na wyłączność.
W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

WESELE LUX 2018



BANKIET WESELNY (do godziny 04:30):

- organizacja i koordynacja: **1 000 PLN** (soboty w terminie 28.04-27.10.2018)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2018)
- wynajem hali eventowej: **GRATIS**
- wynajem sali bankietowej: **GRATIS**

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.

- **MENU: 315 PLN*** wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni



*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 158 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS; minimum **80 osób**

- **składa się z:** przystawki, zupy, dania główne z dodatkami, desery, zimne przekąski i 2 dania na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, 1 danie główne, deser), podawane na półmiskach lub w formie bufetu
- toast powitalny winem musującym / gratis
- porcja każdej potrawy na osobę wg. gramatury
- w cenie napoje bezalkoholowe
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienia naszych gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotel Kozi Gród ****

NOCLEGI: 275 PLN* | **APARTAMENT / POKÓJ GRAND DLA PARY MŁODEJ: GRATIS** + UPOMINEK

*cena specjalna, dla Pary Młodej na dobę weselną, za pokój dwuosobowy, zawiera **30% RABATU**.

obejmuje: nocleg, śniadanie (08:00-10:30) i korzystanie z Centrum Rekreacji.

- doba Hotel Kozi Gród ****owa trwa od godziny 15:00 do 12:00 w dniu wyjazdu
- dodatkowa osoba dorosła: **145 PLN** (dostawka)
- dzieci 6-12 lat: **95 PLN** (dostawka)
- dzieci do lat 5: **GRATIS** (nocleg w łóżku rodziców)/**50 PLN** (łóżeczko)



DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 PLN/szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 PLN**
- przedłużenie bankietu: **490 PLN/godzinę** (po 04:30)
- dokument opłaty ZAİKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BRAK PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video)

CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTEL KOZI GRÓD ****: 500 PLN

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzesel dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotel Kozi Gród **** na wyłączność. W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

MENU WESELNE 2018



PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Tatar z tuńczyka z avocado, limonką, piklowaną cebulką i emulsją z rokitnika

ZUPA:
(250 ml/os.)

Bulion z rydzów z warzywami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczone udo z kaczki z rozmarynem i karmelizowanymi owocami
Antrykot w sosie BBQ
Polędwiczka wieprzowa w sosie wiśniowym
Pieczony filet z halibuta z sosem szafranowym z małżami

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka własnego wyrobu
Ziemniaki opiekane z tymiankiem
Ryż z warzywami

WARZYWA:

Surówki sezonowe dwa rodzaje
Warzywa parowane: kalafior i brokuł
Dodatki na ciepło: buraczki karmelizowane z musztarda francuską

DESERY I NAPOJE:

Mus z gorzkiej czekolady z wiśniami
Owoce filetowane
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Ośmiorniczki baby marynowane w ziołach i czerwonym winie
Mix sałat z chrupiącymi owocami morza
Łosoś marynowany z zielonym pieprzem
Pieczone mięsa z sosami na zimno
Sałatka z sosem blue cheese i chipsami z boczku
Mięsa z naszej wędzarni
Melon z szynką parmeńską i rucolą
Terina z wędzonego pstrąga z cointreau
Tatar z sarny z czarnuszką i świeżym chrzanem
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – ERZED 24:00

Zupa gulaszowa z jelenia
Pieczone prosię w całości z kaszą i sosem

DANIE NA CIEPŁO – EPŁO
(250 ml/os.)

Biały barszcz na króliku



MENU WESELNE 2018

L U X – 2

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Przystawka z pieczonego combra z jelenia z carpaccio z pieczonego buraka i sera koziego z czosnkiem niedźwiedzim i malinowym vinegrettem

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z raków z musem śmietanowym i szyjkami rakowymi

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Filet z kurczaka kukurydzianego sous-vide na sezonowych warzywach
Zrazy z dzika z grzybami i sosem rozmarynowym
Duszony udziec cielęcy z pomarańczami
Łosoś z pieca marynowany w zielonej herbacie z kolendrą

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ryż z warzywami
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Babka ziemniaczana

WARZYWA:

Surówki sezonowe - dwa rodzaje
Warzywa parowane: fasolka szparagowa, kalafior romanesco
Dodatki na ciepło: marchewka duszona z miodem

DESERY I NAPOJE:

Deser crème brûlée (150 gr/os.)
Owoce filetowane (150 gr/os.)
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Tatar z pstrągą z kaparami
Roladka z wędzonego łososia nadziewanego serkiem i papryką
Mięsa z naszej wędzarni
Plastry gęsi marynowanej w soli morskiej z salsą warzywną
Mix ryb wędzonych - węgorz, pstrąg, łosoś, halibut
Sałatka nicejska ze świeżym tuńczykiem
Sałatka z kozimi serami i prażonymi nasionami
Pieczona szynka z jelenia z karmelizowaną jarzębiną
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – ERZED 24:00

Beef Bourguignon (250 ml/os.)
Pieczony dzik w całości z kaszą i sosem (1 dzik na 40 osób)

DANIE NA CIEPŁO – EPŁO
(250 ml/os.)

Zupa rybna Bouillabaisse

WESELE SUPER 2018



BANKIET WESELNY (do godziny 04:30):

- organizacja i koordynacja: **1 000 PLN** (soboty w terminie 28.04-27.10.2018)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2018)
- wynajem hali eventowej: **1 000 PLN**
- wynajem sali bankietowej: **700 PLN**

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.

- **MENU: 275 PLN*** - wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni



*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 138 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS; minimum 80 osób

- składa się z: przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, 1 danie główne, deser),
- dania podawane na półmiskach lub w formie bufetu
- porcja każdej potrawy na osobę
- w cenie napoje bezalkoholowe (2 l/osobę)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienie naszych gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotel Kozi Gród ****u Kozi Gród.

NOCLEGI: 315 PLN* | **APARTAMENT LUB POKÓJ GRAND DLA PARY MŁODEJ: GRATIS** + UPOMINEK

*cena specjalna, dla Pary Młodej na dobę weselną, za pokój dwuosobowy, zawiera **20% RABATU**.

obejmuje nocleg, śniadanie (08:00-10:30) i korzystanie z Centrum Rekreacji

- doba Hotel Kozi Gród ****owa trwa od godziny 15:00 do 12:00 w dniu wyjazdu
- dodatkowa osoba dorosła: **145 PLN** (dostawka)
- dzieci 6-12 lat: **95 PLN** (dostawka)
- dzieci do lat 5: **GRATIS** (nocleg w łóżku rodziców)/**50 PLN** (łóżeczko)



DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 PLN/szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 PLN**
- przedłużenie bankietu: **490 PLN/godzinę** (po 04:30)
- dokument opłaty ZaiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BRAK PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video)

CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTEL KOZI GRÓD **: 500 PLN**

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź **Hotel Kozi Gród ****u ****** na wyłączność.
W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.



MENU WESELNE 2018

S U P E R – 1

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Tatar z jelenia z marynatami, świeżym chrzanem i czarnuszką

ZUPA:
(250 ml/os.)

Zupa rybna z pomidorami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pierś z kurczaka zagrodowego w otoczkę z szynki parmeńskiej w sosie truflowym
Zrazy z jelenia z borowikami w sosie własnym
Polędwiczki wieprzowe na karmelizowanym rabarbarze
Filet łososia z pieca z confitowanymi pomidorkami cherry

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka domowe
Ziemniaki zapiekane z boczkiem
Ryż z warzywami

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Zielona sałata z sosem vinegrette
Buraczki karmelizowane z musztarda francuską

DESERY I NAPOJE:

Panna cotta z sosem owocowym (150 gr/os.)
Owoce filetowane (150 gr/os.)
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda (2 l na osobę)

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Łosoś w galaretkę z czarnej porzeczki
Rostbef marynowany w musztardzie francuskiej
Śledź z czerwoną cebulą, ogórkiem i jogurtem naturalnym
Pieczone mięsa podane z sosami
Mix ryb wędzonych
Terina drobiowa z oliwkami
Kompozycja sałat i warzyw z kawałkami grillowanego kurczaka
Sałatka light z prażonymi ziarnami i oliwą
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – ERZED 24:00

Zupa węgierska na ostro (80 gr/os.)
Pieczona szynka wieprzowa z sosami i kaszą (150 gr/os.)

DANIE NA CIEPŁO – EPŁO
(250 ml/os.)

Consomme z pieczonej kaczki z domowymi kluseczkami



MENU WESELNE 2018

S U P E R – 2

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Duet wędzonego łososa i halibuta z dressingiem cytrusowym

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z topinamburu z kozim serem i jabłkiem

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Królik duszony w sosie musztardowo-tymiankowym
Szynka z dzika w sosie z karmelizowanej śliwki
Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną
Polędwiczki z dorsza w sosie rakowym

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kaszotto z grzybami
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ryż mieszany

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Sałatka grecka
Fasolka szparagowa z bułką tartą

DESERY I NAPOJE:

Puszysty mus z serka mascarpone z owocami (150 gr/os.)
Owoce filetowane (150 gr/os.)
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda (2 l/os.)

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Pstrąg w galaretkę cytrynowej
Karkówka z własnej wędzarni
Kawałki śledzia po kaszubsku
Pieczony mix mięs z sosami
Gravlax – marynowany w koprze filet z łososa
Rolada z pieczonej kaczki faszerowana mięsem mielonym i bakaliami
Sałatka caprese
Sałatka z gorgonzolą i sosem balsamicznym
Pieczona szynka z jelenia podana na zimno z karmelizowaną jarzębina
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – ERZED 24:00

Żurek na wędzonce (250 ml/os.)
Pieczone prosię z kaszą i sosem (1 prosię na 40 osób)

DANIE NA CIEPŁO – EPŁO
(250 ml/os.)

Barszcz z pasztecikiem z mięsem, z kapustą 50/50

WESELE STANDARD 2018



BANKIET WESELNY (do godziny 04:30):

- organizacja i koordynacja: **1 000 PLN** (soboty w terminie 28.04-27.10.2018)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2018)
- wynajem hali eventowej: **2 000 PLN**
- wynajem sali bankietowej: **700 PLN**

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.

MENU: 215 PLN* wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni

*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 108 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS; minimum 60 osób

- składa się z: przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deserów, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, 1 danie główne, deser), podawane na półmiskach lub w formie bufetu
- porcja każdej potrawy na osobę wg. gramatury
- w cenie napoje bezalkoholowe (1,5 l/osobę)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienie naszych gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotel Kozi Gród ****u Kozi Gród.



NOCLEGI: 350 PLN* | **APARTAMENT LUB POKÓJ GRAND DLA PARY MŁODEJ: GRATIS** + UPOMINEK

*cena specjalna, dla Pary Młodej na dobę weselną, za pokój dwuosobowy, zawiera **10% RABATU**

obejmuje nocleg, śniadanie (08:00-10:30) i korzystanie z Centrum Rekreacji.

- doba Hotel Kozi Gród ****owa trwa od godziny 15:00 do 12:00 w dniu wyjazdu
- dodatkowa osoba dorosła: **145 PLN** (dostawka)
- dzieci 6-12 lat: **95 PLN** (dostawka)
- dzieci do lat 5: **GRATIS** (nocleg w łóżku rodziców)/**50 PLN** (łóżeczko albo dostawka)



DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 PLN/szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 PLN**
- przedłużenie bankietu: **490 PLN/godzinę** (po 04:30)
- dokument opłaty ZaiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BRAK PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video)

CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTEL KOZI GRÓD **: 500 PLN**

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź **Hotel Kozi Gród ****** na wyłączność.
W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

MENU WESELNE 2018

STANDARD – 1

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Przystawka z pieczonej piersi gęsi z korzenną emulsją z wiśni

ZUPA:
(250 ml/os.)

Bulion z wiejskiej kury z domowymi kluseczkami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Kurczak zagrodowy nadziewany łososiem i algami morskimi w sosie pomidorowo-krewetkowym
Schab pieczony w niskiej temperaturze w sosie borowikowym
Bitki wołowe duszone w sosie własnym
Filet z dorsza w otoczce sezamowej

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ziemniaki z wody
Ryż paraboliczny
Kaszotto z pęczaku z porem

WARZYWA:

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Marchewka duszona na miodzie

DESERY I NAPOJE:

Malinowa Panna Cotta
Owoce sezonowe (150 gr/os.)
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda (1,5 l/os.)

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Mix ryb wędzonych
Śledź w oleju
Rostbef na różowo marynowany w musztardzie francuskiej
Rolada z boczku faszerowana cielęciną
Sałatka Cesar
Sałatka grecka
Paszтет z dziczyzny z konfiturą śliwkową
Karkówka z własnej wędzarni
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – ERZED 24:00
(250 ml/os.)

Zupa gulaszowa

DANIE NA CIEPŁO – EPŁO
(250 ml/os.)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem, z kapustą 50/50



MENU WESELNE 2018

STANDARD - 2

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Płatki łososia marynowane w soli morskiej

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z wędzonych pomidorów z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczony filet z halibuta z sosem z marakui
Karkówka wołowa duszona z borowikami
Duszone żebra wieprzowe w sosie Jack Daniels
Pieczony udziec indyka z morelami i czerwonym pieprzem

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ziemniaki z koperkiem
Kasza gryczana z cebulą, czosnkiem i majerankiem
Ryż paraboliczny

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Buraczki karmelizowane z musztarda francuską

DESERY I NAPOJE:

Lody z bitą śmietaną
Owoce sezonowe (150 gr/os.)
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda (1,5 l/os.)

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Pstrąg w galaretki cytrynowej
Terina drobiowa z oliwkami
Śledź po kaszubsku
Paszтет z dziczyzny w cieście francuskim
Kompozycja sałat i wędzonego pstrąga z oliwą ziołową
Sałatka caprese ze świeżą bazylią
Mix mięs pieczonych z sosami na zimno
Sałatka z pieczoną polędwiczką wieprzową z dressingiem chrzanowym
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – ERZED 24:00
(250 ml/os.)

Bulion z pieczonej kaczki z domowymi kluseczkami

DANIE NA CIEPŁO – EPŁO
(250 ml/os.)

Żurek na gęsich podrobach

MENU GRILL 2018

POPRAWINY

minimum 30 osób

PROPOZYCJA STANDARD – 88 zł / osoba

PRZYSTAWKI:

- Kolorowe sałaty z sosem winegrette
- Sałatka ziemniaczana z jogurtem greckim
- Sałatka z gyrosem
- Gorące bułeczki / Chlebek pita / Masło
- Zimne sosy / Pikle / Marynaty

ZUPY:

- Żurek na maślanie
- Chłodnik z melona i ogórka z miętą

DANIA GŁÓWNE:

- Karczek marynowany w słodkim chili i czosnku
- Dorsz w folii, pieczony z masłem koperkowym
- Żeberka BBQ
- Bioderka kurczęcia marynowane w miodzie
- Młode ziemniaki
pieczone z masłem i estragonem
- Warzywa sezonowe
pieczone z octem balsamicznym

NAPOJE:

- Woda w dzbankach z cytryną

PROPOZYCJA SUPER – 125 zł / osoba

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Szynka z jelenia, pieczona i podana na zimno
- Pstrąg wędzony,
podany na musie chrzanowym z cytrusami
- Sałatka capresse z bazylią i oliwą
- Sałatka z wędzonych kolorowych
pomidorków koktajlowych z kozim serem

BAR SAŁATKOWY:

- Kolorowe sałaty z sosem winegrette
- Sałatka ziemniaczana z jogurtem greckim
- Sałatka z gyrosem
- Gorące bułeczki / Chlebek pita / Masło
- Zimne sosy / Pikle / Marynaty

ZUPY:

- Chłodnik ogórkowo miętowy na maślanie
- Zupa węgierska – gulaszowa na wołowinie

DANIA GŁÓWNE:

- Dzwonko łosia pieczone w folii
ze świeżymi ziołami i masłem
- Bioderka z kurczaka pieczone w miodzie
- Karczek BBQ
- Mini hamburgery z dziczyzny z czosnkiem i chilli
- Żeberka wieprzowe BBQ
- Warzywa grillowane z octem balsamicznym

NAPOJE:

- Woda w dzbankach z cytryną i miętą

CENNIK NAPOI

– WESELA –

(ceny brutto obowiązujące na rok 2018)

WÓDKA

Wódka WYBOROWA / BOLS	0,5 l	39 zł
Wódka FINLANDIA / ABSOLUT	0,5 l	64 zł
Wódka FINLANDIA / ABSOLUT	0,7 l	88 zł

PIWO

Browar Amber: Żywe / Koźlak	keg 25 l	350 zł
Browar Amber: Złote Lwy	keg 50 l	600 zł
Browar Carlsberg: Carlsberg	keg 20 l	300 zł
Browar Carlsberg: Okocim / Kasztelan Niepasteryzowane	keg 30 l	350 zł

WINO

Wino bankietowe (białe i czerwone)	0,75 l	40 zł
Wino wyselekcjonowane dla Hotel Kozi Gród ****u Kozi Gród (białe i czerwone)	0,75 l	50 zł
Wino musujące	0,75 l	59 zł

WHISKY

Old Smuggler	0,7 l	79 zł
Johnnie Walker Red Label	0,7 l	99 zł
Ballantines	0,7 l	99 zł
Jack Daniels	0,7 l	140 zł

GIN

Seagrams	0,7 l	90 zł
Gordon's Gin	0,7 l	110 zł

RUM

Bacardi White	0,7 l	110 zł
Bacardi Black	0,7 l	130 zł

NALEWKI

Regionalne nalewki Hotel Kozi Gród ****u Kozi Gród	0,5 l	79 zł
--	-------	-------

Soki	1 l	13 zł
Napoje gazowane	1 l	12 zł
Napoje gazowane	0,2 l	4 zł